

## УКРАЇНСЬКА МОВА ТА ЛІТЕРАТУРА

УДК 811.161.2

DOI <https://doi.org/10.52726/as.humanities/2021.3.1>

**О. М. ВІКТОРИНА**

*кандидат філологічних наук,*

*старший викладач кафедри теорії і методики середньої освіти,*

*КЗ «Кіровоградський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти імені Василя Сухомлинського»,*

*м. Кропивницький, Кіровоградська область, Україна*

*Електронна пошта: [lena.viktorina@gmail.com](mailto:lena.viktorina@gmail.com)*

*<https://orcid.org/0000-0002-3083-7317>*

### НАЗВИ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ТА СТРАВ ІЗ ТІСТА У «СЛОВНИКУ УКРАЇНСЬКОЇ МОВИ» П. БІЛЕЦЬКОГО-НОСЕНКА

У статті проаналізовано дослідження й публікації з проблеми. Зокрема, визначено, що лексико-семантичну групу «назви хлібобулочних виробів» доволі докладно схарактеризовано на матеріалі українських говірок, а саме: буковинських, бойківських, східностепових, східнослобожанських, надсянсько-наддністрянського суміжжя тощо. Наукову новизну дослідження визначає факт, що назви хлібобулочних виробів та страв із тіста, зафіксовані в «Словнику української мови» П. Білецького-Носенка, ще не були об'єктом спеціального розгляду.

У статті проведено лексико-семантичний, етимологічний аналіз назв хлібобулочних виробів та страв із тіста, зафіксованих в аналізованому лексикографічному джерелі. Досліджено, які з них зараз належать до активної лексики, а які – до пасивної.

У «Словнику української мови» П. Білецького-Носенка виявлено 45 назв із демінутивами, із фонетичними варіантами на позначення хлібобулочних виробів та страв із тіста. Така значна кількість назв на позначення виробів із борошна свідчить про їх поширення в культурі харчування. Тлумачення лексем у тексті подано мовою оригіналу.

31 назва (69%) належить до пасивної лексики. Це дозволяє вважати такі назви історизмами та архаїзмами: *бухань, байбуха, буцикь, малай, вергун, вергунець, верчикь, суцик, загреба, праженець, лемішка, пірникь, пірничекь, сластіона, стовпонець, стулень, дівень, затирка, потапци, тетєря, шулякі, мандрыка, ковтунь* тощо.

14 назв (31%) є активними в сучасній українській мові: *хлябь, балабуха, паляниця, пампушка, бубликь, бабка, корж, млинець, локшина, проскура, вареникь, варениця, галушка, коровай*.

Від деяких назв утворювалися демінутивні форми, наприклад: *вергунець, мидяничокь, пампушка, пірничекь*. Жодної аугментативної форми не зафіксовано. Це свідчить про шанобливе ставлення українців як до виробів із борошна, так і загалом до їжі.

**Ключові слова:** лексико-тематична група, назви хлібобулочних виробів та страв із тіста, лексичне значення, активна лексика, пасивна лексика, застарілі слова.

**Постановка проблеми.** Етнопсихологи вже довели тісний зв'язок лексики, пов'язаної з харчуванням, з культурою, зі світоглядом, з поняттям мовної картини світу мовців. Якщо говорити про вироби з тіста, то цей зв'язок є ще тіснішим, адже українці – аграрії за своєю природою. Саме хліб українці вважали найбільшою цінністю. Недаремно в нашій мові слово *жито* – «злакова рослина, зерна якої використовуються для виготовлення хліба» [СУМ, II: 533] – пов'язане зі словом *життя* [ЕСУМ, II: 200]. Спільнокореневий ряд важливих для людини понять можуть продовжити

такі лексеми: *пожива, поживний, споживати, розжитися, пожитки* тощо.

Таким чином, одними з важливих лексико-тематичних груп назв на позначення важливих для життя людини речей є назви страв. Саме тому ця лексика протягом не одного десятиліття і навіть століття привертає увагу мовознавців, етнографів, істориків.

Одними з перших спроб зафіксувати як назви страв загалом, так і виробів із борошна зокрема можна вважати «Словарь маророссійских словъ, содержащихся в «Энеидъ», съ русскимъ переводомъ» І. Котляревського й «Словник

української мови», укладений П. Білецьким-Носенком. Остання праця – одна з перших робіт лексикографічного характеру, написана новою українською мовою, до того ж вона була найповніша на той час. Над першим варіантом, який був «загублений» у Петербурзькій академії наук, автор працював 7 років, над другим – 5 (1838–1843). Через декілька десятиліть етнографи продовжили цю роботу, записуючи назви страв й описуючи способи їх приготування [Гнатюк; Маркевич; Чубинський].

**Аналіз попередніх досліджень.** Тематичну групу лексики «назви хлібобулочних виробів» в українській мові дослідники не оминали увагою. У праці Л. Болібрух проаналізовано хліб в обрядово-звичаєвій структурі традиційного весілля бойків [Болібрух]; Л. Борис – назви хлібних виробів у буковинських говірках [Борис]; М. Волошинової – східнословобожанських говірок [Волошинова]; З. Ганудель – в українських говорах Східної Словаччини [Ганудель 1978; Ганудель 1981]; В. Дроботенко – семантичні назви весільного хліба у східностепових говірках [Дроботенко]; Н. Загнітко – назви хліба та його частин у східностепових говірках Донеччини [Загнітко]; К. Кацалапенко – в календарній обрядовості Східного Поділля [Кацалапенко]; І. Магрицької – назви весільного печива в українських східнословобожанських говірках [Магрицька]; Г. Мазур – найменування великоднього хліба в українських говірках Карпат [Мазур]; С. Творун – українські обрядові хліби на матеріалах Поділля [Творун]; В. Шелемех – назви хліба та його частин у говірках надсянсько-наддністрянського суміжжя [Шелемех] та ін. С. Яценко в дисертаційній роботі «Назви продуктів харчування, страв і напоїв в українській мові XIV–XVII століть» дослідив найменування печених виробів із тіста, страв із вареного й смаженого тіста [Яценко].

Отже, як показує аналіз останніх праць з цієї теми, вона є досить популярною. Однак назви хлібобулочних виробів та страв із тіста, зафіксовані у «Словнику української мови», укладеному П. Білецьким-Носенком, ще не були об'єктом дослідження.

Об'єкт дослідження – «Словник української мови» П. Білецького-Носенка, укладений у першій половині XIX ст.

Предмет дослідження – назви хлібобулочних виробів та страв із тіста.

**Мета статті** – зробити лексико-семантичний, етимологічний аналіз назв хлібобулочних виробів та страв із тіста, зафіксованих у «Словнику української мови» П. Білецького-Носенка; дослідити, які з них зараз належать до активної лексики, а які – до пасивної.

Для досягнення поставленої мети визначено такі завдання:

1) вибрати зі «Словника української мови» П. Білецького-Носенка назви на позначення хлібобулочних виробів та страв із тіста;

2) проаналізувати їх лексичне значення;

3) порівняти лексичне значення, із яким вони були зафіксовані в лексикографічному джерелі першої половини XIX ст., з сучасним;

4) з'ясувати етимологію цих лексем;

5) визначити, які з аналізованих назв є застарілими.

**Виклад основного матеріалу.** У «Словнику української мови» П. Білецького-Носенка виявлено 45 назв із демінутивами, фонетичними варіантами на позначення хлібобулочних виробів та страв із тіста: *хлѣбъ*, *буханъ*, *буханецъ*, *буханчикъ*, *балѣбуха*, *паляниця*, *пампѣуха*, *пампѣушка*, *малѣй*, *книшь*, *стѣлень*, *бубликъ*, *суцѣик*, *киржъ*, *корж*, *млинецъ*, *загрѣба*, *горѣхвѣяник*, *мидѣяникъ*, *мидѣяничокъ*, *стовпѣць*, *пряжѣнецъ*, *пѣрникъ*, *пѣрничекъ*, *сластіѣна*, *вергун*, *вергунецъ*, *вѣрчикъ*, *бѣбка*, *варѣникъ*, *варѣниця*, *ковтѣунъ*, *галѣушка*, *лемѣшка*, *зѣтирка*, *лѣкшина*, *потѣпци*, *тетѣря*, *шулякі*, *коровѣй*, *дѣвень*, *мандрыка*, *проскурѣ*. Значна кількість назв на позначення виробів із борошна свідчить про їх поширення в культурі харчування. Тлумачення лексем подаємо мовою оригіналу, тому що вважаємо, що переклад може спотворити сприйняття й розуміння значення.

В аналізованому лексикографічному джерелі лексема *хлѣбъ* тлумачиться як «хлѣбъ» (Б-Н: 376). Припускається давнє (ще праслов'янське) запозичення з германського \**hlaiba*: «Хліб; паляниця хліба; вимішаний у діжі хліб» (ЕСУМ, IV: 181). Слово активне, поширене в сучасній літературній мові. Воно має декілька значень, серед яких основне – «харчовий продукт, що випікається з борошна» (СУМ, XI, 78). Навіть виникло кілька демінутивів: *хлѣбець* (СУМ, XI: 80), *хлѣбчик* (СУМ, XI: 183).

Лексема *буханъ* і демінутиви *буханецъ*, *буханчикъ* мають значення «цѣлый печеный хлѣбъ, хлѣбець» (Б-Н: 65). Слово *бухан* через

польську мову було запозичене з середньо-верхньонімецької (свн. *vochenze, fochenz* «вид печива, білий хліб», двн. *fochenza* походить від лат. слова *focācius* «спечений у попелі», пов'язаного з *focus* (вогнь)) (ЕСУМ, I: 311). У сучасних лексикографічних джерелах подано такі значення цього слова: 1. «Пшенична або гречана хлібина; взагалі одна хлібина»; 2. «Стусан, штовхан, штурхан» (СУМ, I: 266). Крім того, під час функціонування лексеми утворилася ще й форма жіночого роду *бухánка* (СУМ, I: 267). Саме вона і є найактивнішою серед усіх вищезазначених спільнокореневих у сучасній мові.

Слово *балáбуха* розтлумачено в словнику як «кльоцка сь чеснокомъ» (Б-Н: 50). Лінгвісти не дають однозначного походження цієї назви, однак припускають, що компонент *бала-* означає «щось кругле, кулясте». Лексема *балáбуша* в білоруській мові означає «житній або пшеничний хліб», *balabuch* у польській – «гречаний або житній пиріг» (ЕСУМ, I: 311). У словнику другої половини ХХ століття лексема зафіксована з такими значеннями: 1. «Гуля»; 2. «Невелика булочка» (СУМ, I: 93). Від лексеми утворився демінутив *балáбушка*, саме він є активним у сучасній українській мові.

Лексема *ба́йбуха* має таке значення «большая кльоцка» (Б-Н: 49). Слово не вдалося знайти більше в жодному джерелі, воно має затемнену етимологію. Можливо, воно споріднене з попереднім – *балáбуха*. Слово не набуло поширення в українській мові.

Назву печеного виробу *паляніця* у словнику пояснено як «сайка грешневая (!), иногда сверху примазанная сыромъ» (Б-Н: 270). Етимологи пояснюють це слово як похідне утворення від *палити*. Назва зумовлена тим, що при випіканні такого хліба чи печива на ньому утворюється суха, іноді пригоріла скоринка (ЕСУМ, IV: 270). У сучасній мові лексема має таке значення: «Хлібина перев. з пшеничного борошна, певним чином замішаного» (СУМ, VI, 33). Лексема активна в мовленні сучасних українців.

Лексема *пампу́ха* й демінутив *пампу́шка* мають значення «маленької пухкій хлѣбець» (Б-Н: 270). Через польське посередництво слово було запозичене з німецької мови (нім. *Pfannkuchen* – «оладок, млинець» (ЕСУМ, IV: 271). У словнику ХХ століття *пампу́х*, *пампу́ха*

пояснюються як «пампушка» з ремаркою *заст.* (СУМ, VI: 36). *Пампу́шка* – «невелика кругла булочка з пшеничної, житньої або гречаної муки» (СУМ, VI: 37). Саме останній демінутив зараз найактивніший у мовленні українців.

Слово *малáй* зафіксоване в аналізованому джерелі зі значенням «хлѣб, спеченный изъ муки турецкой пшенички (кукурузы)» (Б-Н: 219). Запозичення відбулося зі східно-романських мов (румунське *mălai* означає «кукурудзяне борошно; просо; коржик із кукурудзяного борошна»; молдовське *mălai* «тс.» етимологічно не ясне; вважається складним словом, утвореним з *tei* «просо», що походить від латинського *milium* «просо, пшоно» (ЕСУМ, III: 369). В «Словнику української мови» лексемі зафіксовано з позначкою *dial.* з таким значенням: «вид хліба з кукурудзи, гороху або проса» (СУМ, IV: 605). Слово не набуло поширення в українській мові.

Лексемі *книш* укладач словника тлумачить так: «Калачь. Пирогъ без начинки. Сайка» (Б-Н: 186). У П. Чубинського зафіксоване таке значення: «В неквасне тісто, як хто заліпит сыра самого, то называт ся книш» [Чубинський: 583]. Певної етимології слово не має. Можливо, запозичення відбулося з грецької мови (*κνίσα* – «запах і пари жирного печеного м'яса; сало, в яке загорталосся жертвоне м'ясо, призначене до спалення»; старогрецьке *κνισάριον* – «жир, жирна страва»; новогрецьке *κνισάρι* – «вид хліба, сала» (ЕСУМ, II: 474)). Слово було зафіксоване у словнику ХХ ст. зі значенням «вид білого хліба з загорнутими всередину краями та змазаного салом або олією» (СУМ, IV: 198), однак у сучасній мові не поширені ні сам виріб, ні назва.

Назву печеного виробу *сту́лень* у словнику подано з тлумаченням «калачь» (Б-Н: 343). В українській мові зафіксовано також спільнокореневі назви *ту́лений* – «різновид книша», *сту́лений* – «пиріг без начинки». Етимологи виводять цю назву від *тулити*, праслов'янського *\*tuliti* – «притискати, тулити, всовувати, ховати; приборкувати; заспокоювати» (ЕСУМ, V: 671–672). В академічному словнику української мови ХХ ст. слова *сту́лень*, *сту́лений* роз'яснюються як «пиріг без начинки» (СУМ, IX: 803), але зараз ці лексеми неактивні.

Назву хлібобулочного виробу *бублик* П. Білецький-Носенко зафіксував зі значенням «круглої, кільцеобразний крендель із пшеничної муки, сперва обварений, а потом спечений» (Б-Н: 61). З таким же значенням слово зафіксоване в М. Маркевича [Маркевич 1860 : 151]. Лексему етимологи виводять з прс. слова *bobъlь*, похідного від *bob-a* – «буба» (ЕСУМ, I: 311). У сучасній українській мові слово досить активне і має такі значення: 1. «Круглий крендель із заварного тіста, що має форму кільця»; 2. *розм.* «Рульове колесо автомашини» (СУМ, I: 244). Цей виріб з тіста, а також назва, якою його номінують, зараз досить поширені.

Лексему *сушик* у словнику подано з тлумаченням «тонкої, засушений маленько крендель, бублик» (Б-Н: 345). В академічному словнику слово зафіксоване з таким значенням: *діал.* «Сушка (у 2 знач.); *сушка кул.* «Маленький сухий бублик» (СУМ, XI: 875). Слово має досить прозору етимологію, походить від *сухий* (ЕСУМ, V: 485–486). Саме слово «сушка» зараз активно використовують для номінації цього виробу, а слово «*сушик*» у сучасній мові належить до пасивної лексики.

Наступну лексему й фонетичний варіант зафіксовано у словнику з таким значенням: *киржъ* (Б-Н: 183), *корж* – «опреснокъ (!), сухой запеченный прѣсный блинъ изъ муки» (Б-Н: 192). Задовільного етимологічного пояснення слово не має. Можливо, це власне східнослов'янське утворення від *\*k<sup>o</sup>rg-* неясного походження (ЕСУМ, III: 17). У сучасній мові слово активне, має значення «плоский, круглої форми виріб із прісного тіста» (СУМ, IV: 289). На основі цієї назви суфіксальним способом утворилася ще назва для позначення хлібобулочного виробу. Слово *коржик* має значення «печиво з тіста (з цукром або на меду), переважно у формі кружечків» (СУМ, IV: 289).

Слово *млинець* укладач словника пояснює як «блинъ» (Б-Н: 226). Походить воно від праслов'янського *mlinъ* – «коржик з молотого борошна». Пов'язане воно чергуванням голосних з *\*melti* – «молоти» (ЕСУМ, III: 489). У словнику ХХ ст. лексема зафіксована з таким значенням: «Тонкий коржик з рідкого тіста, спечений на сковороді» (СУМ, IV: 764). У сучасній мові слово активне, утворився ще й демінутив *млиничик* (СУМ, IV: 764).

Лексема *загрѣба* тлумачиться так: «Блинъ изъ пшеничнаго тѣста, запеченный подъ горячею золою» (Б-Н: 143). У «Словнику української мови» подано декілька значень, серед яких є таке: «Корж, випечений у жару» (СУМ, III: 92), однак у сучасній мові ця лексема активно не вживається.

Назва виробу *горохвяник* має таке значення: «Изъ гороховой муки спеченый столбчикъ, который ѣдят съ постнымъ масломъ» (Б-Н: 104). Назва страви має досить прозору етимологію, адже вона походить від рослини, з якої її приготовано (ЕСУМ, I: 572). Сучасні українці активно не вживають страву, відповідно, не використовують лексему, хоча слово міститься в словнику ХХ ст. зі значенням «млинець з горохового борошна» (СУМ, II: 137).

Лексема і демінутив *мидяникъ*, *мидяничокъ* пояснюється як «пряникъ, пряничекъ» (Б-Н: 223). Слово походить від слова *мед* (ЕСУМ, III: 427). Так називали печені вироби, у які додавали цей солодкий продукт. Назва цього виробу зафіксована у «Словнику української мови» зі значенням «медовий коржик» (СУМ, IV: 666), однак у сучасній мові вона неактивна.

Назву виробу *стовпнець* зафіксовано зі значенням «гречневикъ, испеченный изъ гречневой муки съ постнымъ (!) масломъ» (Б-Н: 342). З таким же значенням слово зафіксував М. Маркевич [Маркевич 1860 : 161]. У «Словнику української мови» подано декілька значень, серед яких є таке: «Печиво циліндричної форми з гречаного борошна» (СУМ, IX: 721). У другій половині ХХ ст. та в першій ХХІ ст. слово неактивне.

Слово *пряженецъ* має значення «аладья (!) пышка (!)» (Б-Н: 304). Воно походить від *пражити* – «смажити, підсмажувати; підсушувати», (праслов'янське *praziti*) (ЕСУМ, IV: 553). У сучасній мові слово неактивне.

Назву хлібобулочного виробу й демінутиву П. Білецький-Носенко тлумачить так: «*пірникъ*» – «пряникъ», «*пірничекъ*» – «пряничекъ» (Б-Н: 281). Слово має затемнену етимологію. Можливо, воно пов'язане з *пир*, *пиріг*. У сучасній мові воно неактивне.

Лексему *сластібна* укладач словника пояснює як «пряженецъ. Пышка, пирожное, спеченное въ масле» (Б-Н: 331). З аналогічним значенням вона зафіксована й у М. Маркевича [Маркевич 1860 : 161]. Назва походить

від *сласть*, що зводиться до праслов'янського *\*solstь* – «солодкий смак», похідного від *\*soldь* – «солодкий» (ЕСУМ, V: 296). У словнику ХХ ст. слово зафіксоване зі значенням «пампушка з пшеничного борошна, смажена в олії, обсипана цукром або полита медом» (СУМ, IX: 349). У сучасній мові слово належить до пасивної лексики.

Лексему *вергун* і демінутив *вергунець* П. Білецький-Носенко зафіксував зі значенням «родь пирожного, хворья» (Б-Н: 72). Етимологи припускають, що слово походить від *вергати*. Праслов'янське *\*vergti*, іє. *\*uer(e)g* – «схилати, крутити, згинати, обертати» – похідне від *\*uer-* – «вертати, крутити» (ЕСУМ, I: 352). У тлумачному словнику ХХ ст. подано значення «смажене в смальці або олії солодке печиво, що має форму продовгуватих смужечок» (СУМ, I: 327), але слово неактивне.

Назву печеного виробу *вѣрчикъ* укладач словника пояснює як «родь пирожного» (Б-Н: 73). Під час укладання «Етимологічного словника української мови» цю лексему оминули увагою. Дозволимо собі припустити її походження від *вертати* (праслов'янське *\*vertěti*, іє. *\*uert-* – «вертати, обертати» (ЕСУМ, I: 358–360). В академічному словнику лексему подано з двома значеннями: 1. *розм.* «Скручений жмут чого-небудь або що-небудь загорнене, згорнене; згорток»; 2. *діал.* «Плетений бублик» (СУМ, I: 337). Слово належить до пасивної лексики.

Назву страви *бáбка* П. Білецький-Носенко пояснює як «пирожное изъ лапши, рижу съ изюмомъ и проч., спеченное въ формъ» (Б-Н: 48). Етимологи пояснюють назву страви як похідне утворення від псл. *bab-* – «надуватися, розбухати, бути кулястим» (ЕСУМ, I: 103). У сучасній мові слово дуже активне, у словнику подано більше десяти його значень, серед яких і кулінарне: «Страва з локшини, рису, сиру і т. ін.» (СУМ, I: 76).

Лексему *варѣникъ* укладач словника тлумачить так: «пирожокъ съ сыромъ, вареной, а не печеной, который ѣдят горячий съ масломъ и сметаной» (Б-Н: 68). У М. Маркевича подано більш детальний рецепт, зазначено також, що вареники «бывають съ сыромъ, урдою, т.е. макомъ, изъ котораго выжато молоко, съ ягодами – вишнями, земляникою, наконецъ, съ мясом и называются

тогда «*гилуны*» [Маркевич 1860 : 151]. Слово походить від *варити* (прс. *variti*) (ЕСУМ, I: 332). У сучасних українців популярна як страва, так і слово, яке її називає. Значення розширилося: «Невеликий варений виріб, зліплений з прісного тіста і начинений сиром, ягодами, капустою і т. ін.» (СУМ, I: 291).

Назва *вареніця* зафіксована з таким значенням: «Кусочки разкатанного теста, вареные и приправленные масломъ, смѣтаною (!) и съ сыромъ, наподобіе макаронъ» (Б-Н: 68). У праці М. Маркевича зазначено, що тісто на цю страву готують так, як і на вареники, але без начинки [Маркевич 1860 : 151]. Як і попередню, цю назву виводять від *варити* (ЕСУМ, I: 332). У словнику ХХ ст. зафіксовано страви *вареніця*, *варяніця* з таким значенням: «Виготовлений для вареників, розкачаний як коржик шматочок тіста, який іноді варять і без начинки» (СУМ, I: 291). Слово активне, але паралельно може вживатись назва *вушка*.

Слово *ковтунъ* П. Білецький-Носенко зафіксував із двома значеннями: 1) «Пирожокъ, начиненный мясомъ, сваренный и облитый масломъ»; 2) «Клокъ волосовъ на головѣ и бородѣ, сбившийся въ войлокъ отъ болѣзни (Plica polonica). У животныхъ – в гривѣ, въ хвостѣ и проч.» (Б-Н: 187). Перше – кулінарне – значення укладачі етимологічного словника оминули увагою. Припускаємо два можливих варіанти походження назви страви: 1) від *ковтати* – «пити або їсти що-небудь жадібно, квапливо» (СУМ, IV: 205); 2) споріднене з другим значенням цього слова, а також з *ковтки* («сережки») за якоюсь ознакою, можливо, за зовнішню подібністю форми (щось округле, опукле). *Ковтун* зі значенням «жмут збитого волосся» етимологи виводять від псл. *\*kltati* – «теліпатися, колихатися» (ЕСУМ, II: 487). У сучасній мові слово зі значенням «жмут збитого волосся, вовни, шерсті» (СУМ, IV: 206) активне. Для номінації страви це слово не використовується.

Лексему *галушка* укладач словника тлумачить як «Клѣцка» (Б-Н: 93). У словнику В. Даля *клѣцка* – «колобокъ, комокъ изъ прѣснаго тѣста, иногда скоромный, в похлебку» (Даль, II: 118–119). *Галушка* – демінутив від *галуха*, що походить від *гал.* Слово вважається запозиченням з германських мов, куди воно проникло з лат. *galla* –

«наріст» (ЕСУМ, I: 455). У сучасній українській мові це слово має такі значення: 1. «Різаний або рваний шматочок прісного тіста, зварений на воді або на молоці // тільки мн. 2. Страва у вигляді різаних або рваних шматочків прісного тіста, зварених на воді або на молоці» (СУМ, II: 22). Слово входить до активного лексичного складу українців.

Слово *буцик* укладач словника зафіксував із таким значенням: «Кліючка съ сметаною и масломъ» (Б-Н: 65). Слово *буц* етимологи виводять як запозичення з німецької мови: свн. *Butze* – «брила, грудка, обрубаний шматок» (ЕСУМ, I: 312–313). У тлумачному словнику української мови подано значення діал. «Коржик» (СУМ, I: 268). У сучасній мові лексема неактивна.

Назву страви *лемішка* П. Білецький-Носенко пояснює як «прісное тѣсто, нѣсколько запеченное, которое ѣдят съ масломъ и сыромъ; иначе *черепьянка*» (Б-Н: 207). М. Маркевич подає більш детальний рецепт цієї страви: «Піджарити гречаної муки, розвести її солоним кип'ятком; скласти в горщик, поставити в піч на одну годину; подавати з піджареною на коров'ячому маслі або на олії цибулею» [Маркевич 1860 : 156]. Походження неясне, пов'язується з *леміш* «рало» через схожість грудочок тіста і зораної землі (спочатку *лемішкою* могла називатися земля, зорана за допомогою леміша), припускається зв'язок з *ламати* (ЕСУМ, III: 220). В академічному словнику ХХ ст. подано подібне тлумачення: «Страва з густо запареного борошна, звичайно гречаного» (СУМ, IV: 479). Зараз таку страву не готують, тому лексема є пасивною.

Назву страви *затирка* П. Білецький-Носенко пояснює як «кушанье: тертая и сваренная лапша» (Б-Н: 148). У М. Маркевича зафіксовано детальне приготування страви: «Взять пшеничной муки сколько нужно, замѣсить тѣсто очень круто, срубить его мѣлко, катать кусочки въ рукахъ въ форме шариковъ, а чтобъ ихъ поравнять подсѣвать на решето, класть въ присоленный кипятокъ, когда сварится – подавать съ масломъ» [Маркевич 1860 : 153]. Лексема походить від дієслова *терти*, *затирати*, прс. \**terti*. Саме способом тертя досить крутого тіста між долонями утворювали кульки, які потім варили (ЕСУМ, V: 558–559). У тлумачному словнику української мови подано таке значення: «Страва, зварена на воді або молоці

з розтертого в дрібні кульки борошна з водою» (СУМ, III: 352). Зараз *затирку* готують рідко, слово пасивне.

Лексему *локшина* зафіксовано зі значенням «лапша (макарони)» (Б-Н: 212). М. Маркевич так пояснює цей виріб: «Замѣсить пшѣничнаго тѣста на яйцах, разкатать въ тонкій пласть, изрѣзать узкими полосами и сварить въ водѣ съ масломъ или въ молокъ» [Маркевич 1860 : 157]. Це запозичення з тюркських мов (тат., каз. *Lakça* – «локшина: дрібні шматки тіста, зварені в бульйоні» (ЕСУМ, III: 283). У сучасній мові слово активно функціонує зі значенням «виріб з прісного пшеничного тіста у вигляді тонких висушених смужок» (СУМ, IV: 543). Може готуватися як перша і як друга страва.

Назву страви *потаци* у словнику розтлумачено як «тюря, хлѣбъ крошенный съ водою и солью» (Б-Н: 294). У «Коментарі <...>» до «Енеїди» дещо уточнено: «Потаци – особливо злиденна страва: хліб, накришений у посолену воду» [Котляревский]. Похідне утворення від слів *потопати*, *тонути*, пов'язаних з *топиту* (ЕСУМ, IV: 540). У «Словнику української мови» зафіксовано такі значення цього слова: 1. «Підсушений невеличкими шматочками хліб, який їдять з гарячою рибною юшкою, молоком, водою тощо»; 2. «Змащені жиром і підсмажені скибочки хліба; грінки» (СУМ, VII: 397). Лексема неактивна в сучасному мовленні.

Лексему *тетеря* П. Білецький-Носенко зафіксував зі значенням «Тюря. Запорожское кушанье» (Б-Н: 351). У словнику В. Даля слово *тюря* розтлумачене так: «Самая простая ѣда: хлѣбъ или сухари, корки, покрошенья въ водѣ съ солью; хлѣбная окрошка на квасу, ино съ лукомъ; иногда крошево хлѣбное во щажь» (Даль, IV: 463). У «Коментарі <...>» до «Енеїди» знаходимо більш детальний опис: «Страва з розведеного борошна або товчених сухарів, яку можна приготувати нашвидкуруч: накришити у кип'яток сухарів, засмажити цибулею на олії, посолити — і тетеря готова» [Коментар]. У М. Маркевича зафіксований такий рецепт: «Взять гречишнаго тѣста, разболтать какъ для блиновъ, вымыть пшена равное количество съ мукою, варить въ горшкѣ, посолить и положить масла постнаго или скоромнаго, наконецъ все это вмѣстѣ вскипятить» [Маркевич 1860 : 163]. Походження слова не зовсім ясне. Пов'язання

з *терти* викликає в етимологів сумнів (ЕСУМ, V: 562). У сучасній мові назва страви неактивна.

Назву страви *шулякі* лексикограф пояснює так: «Постное кушанье изъ пшеничныхъ опресноковъ (!), разламанный на кусочки (!); тюра съ медовой ситою и тертымъ макомъ» (Б-Н: 402). У «Коментарі<...>» до «Енеїди» зафіксовано цінний старовинний рецепт: «Шулики — порізани на невеликі кусочки пшеничні коржі, залиті розведеним медом разом з м'ятим у макітерці маком» [Коментар]. Етимологи виводять назву від псл. *šulъ* < іє. \*ks-/kes- з – «різати». Мотивована вона тим, що тісто на шулики різали або розтинали (рвали) на шматки (ЕСУМ, VI: 487). В академічному словнику зафіксовано слово *шулики* зі значенням «коржі, политі медом з розтертим маком» (СУМ, XI: 560). Зараз таку страву не готують, тому лексема пасивна.

В аналізованому матеріалі виокремлюється лексико-семантична підгрупа «назви обрядових хлібобулочних виробів», яка складається з таких лексем: *коровай*, *дівень*, *мандрыка*, *проскура*.

Лексему *коровай* укладач словника подає зі значенням «свадебний кулич, розкрашений и раззолоченный: въ немъ торчатъ также разкрашенная и раззолоченная ельца» (Б-Н: 192). Прасл. \**korovajъ* – «коровай». Загальноприйнятої етимології немає. Найбільш імовірним здається походження від праслов'янського \**korva* – «корова», зумовлене, очевидно, поширеною у слов'ян подібністю до обрядових булочних виробів за формою до корови взагалі чи її голови з рогами або вимені (ЕСУМ, III: 35). У сучасній мові слово активне, лексичне значення не змінилось: «Великий круглий пухкий хліб із прикрасами з тіста, який печуть на весілля» (СУМ, IV: 295).

Назва печеного виробу *дівень* має значення «особенного вида хлѣбъ въ видѣ толстаго кольца, которой пекут на свадьбу для невесты (!)» (Б-Н: 115). Зафіксоване значення «хліб у вигляді кільця, крізь який наречена дивиться на гостей» досить прозоро пояснює походження слова від *дивитися* (праслов'янське *diviti se* – «дивитися з інтересом, подивом» – є похідним від *divo* – «диво») (ЕСУМ, II: 66).

Лексема *мандрыка* тлумачиться як «лепешка изъ сыру (!) и муки, спеченная на масле, въ день

Св. апостоль Петра и Павла» (Б-Н: 219). Етимологи пояснюють цю назву як запозичення з польської мови (ЕСУМ, III: 381). У сучасній українській мові слово неактивне. У словнику української мови страва «сирник» має значення «корж із сиром і приправами, а також пиріжок або млинець із начинкою з сиру» (СУМ, IX: 199). Можливо, так зараз називають *мандрыку*.

Лексему *проскура* укладач словника пояснює як «просвира (просфора)» (Б-Н: 303). Етимологи тлумачать слово як запозичення з грецької мови (гр. *просфора* – «дар, приношення») (ЕСУМ, IV: 603). У словнику ХХ ст. подано таке значення: «Білий хлібець особливої форми, що використовується в православному богослужінні» (СУМ, VIII: 286). Лексема не змінила свого значення, є досить активною в конфесійному мовленні.

**Висновки.** Отже, у «Словнику української мови» П. Білецького-Носенка виявлено 45 назв хлібобулочних виробів та страв із тіста.

31 назва (69%) належить до пасивної лексики, що дозволяє вважати ці назви історизмами та архаїзмами: *бухань*, *буханець*, *буханчикь*, *байбуха*, *буцьикь*, *пампуха*, *малай*, *вергун*, *вергунець*, *верчикь*, *суцьик*, *киржъ*, *книшь*, *загрѣба*, *горохвѣник*, *мидяникь*, *мидяничокъ*, *пряжѣнецъ*, *лемішка*, *пирникь*, *пирничекъ*, *сластіона*, *стовпѣць*, *стулень*, *дівень*, *затирка*, *потаци*, *тетѣря*, *шулякі*, *мандрыка*, *ковтунъ*.

14 назв (31%) є активними в сучасній українській мові: *хлѣбъ*, *балѣбуха*, *паляніця*, *пампушка*, *бубликь*, *бабка*, *коржъ*, *млинець*, *лѣкишина*, *проскура*, *варѣникь*, *варѣніця*, *галушка*, *коровай*.

Від деяких назв утворились демінутивні форми, наприклад: *вергунець*, *мидяничокъ*, *пампушка*, *пирничекъ*. Жодної аугментативної форми не зафіксовано. Аналогічний процес можна спостерігати і в сучасній українській мові: *пиріг* – *пиріжок* – *пиріжечок*; *торт* – *тортик*; *сухар* – *сухарик*; *булка* – *булочка* тощо. Це свідчить про шанобливе ставлення українців як до виробів із борошна, так і загалом до їжі.

На основі лексеми *коржъ* суфіксальним способом утворилась нова назва хлібобулочних виробів *коржик*.

Перспективним вважаємо подальший аналіз різних лексико-тематичних груп у «Словнику української мови» П. Білецького-Носенка.

**СПИСОК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ:**

Гр. – грецьке; двн. – давньонімецьке; діал. – діалектне; заст. – застаріле; іє. – індоєвропейська; каз. – казахське; лат. – латинське; мн. – множина; нім. – німецька; перев. – переважно; прс. – праслов'янська; роз. – розмовне; свн. – середньовісньонімецька; ст. – століття; т. ін. – таке інше; тат. – татарська.

**ЛІТЕРАТУРА**

1. Болібрух Л. Хліб в обрядово-звичаєвій структурі традиційного весілля бойків. *Народознавчі зошити*. 2012. № 1. С. 19–26.
2. Борис Л. Назви хлібних виробів у буковинських говірках. *Науковий вісник Чернівецького університету. Серія «Слов'янська філологія»*: збірник наукових праць / наук. ред. Б.І. Бунчук. 2013. Вип. 661–662. С. 170–176.
3. Волошинова М.О. Назви страв із борошна в українських східнословобожанських говірках. *Лінгвістика*: зб. наук. пр. Луганськ, 2011. № 1. С. 32–41.
4. Ганудель З. Лексика хліба в українських говорах Східної Словаччини. *Записки наукового товариства КСТУ*. Пряшів. 1978. № 6. С. 127–173.
5. Гнатюк В. Народна пожива і спосіб її приправи. *Матеріали до українсько-руської етнології* / за ред. Хв. Вовка. Т. І. Л., 1899. С. 96–110.
6. Дроботенко В.Ю. Семантичні назви весільного хліба у східностепових говірках. *Лінгвістичні студії*: збірник наукових праць Донецького державного університету управління. 1997. Вип. 3. С. 155–158.
7. Загнітко Н.Г. Назви хліба та його частин у східностепових говірках Донеччини. *Лінгвістика*: збірник наукових праць Луганського національного педагогічного університету ім. Т. Шевченка / наук. ред. В.Д. Ужченко. 2007. Вип. 2 (12). С. 81–86.
8. Кацалапенко К.В. Назви хліба в календарній обрядовості Східного Поділля. *Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Серія «Проблеми граматики і лексикології української мови»* / відп. ред. М. Я. Плющ. 2008. Вип. 3, кн. 2. С. 101–106.
9. Коментар до «Енеїди» Івана Котляревського та його історія. URL: *Енеїда*<https://cutt.ly/HYt8dZV>.
10. Магрицька І.В. Назви весільного печива в українських східнословобожанських говірках. *Вісник Луганського державного педагогічного університету імені Тараса Шевченка*. 1999. № 5. С. 78–89.
11. Мазур Г. Найменування великоднього хліба в українських говірках Карпат. *Гуцульські говірки. Лінгвістичні та етнолінгвістичні дослідження*. Львів, 2000. С. 157–165.
12. Маркевич М. Простонародная кухня, десерты и напитки. *Обычаи, повѣрья, кухня и напитки малороссіянъ*. Київ, 1860. С. 160–171.
13. Творун С. Українські обрядові хліби: на матеріалах Поділля. Вінниця: Книга-Вега, 2006. 96 с.: іл.
14. Чубинський П. Пища Малоруссовъ. *Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, снаряженной Императорским русским географическим обществом*: в 7 т. Санкт-Петербург, 1872–1878. 1877. Т. 7. С. 433–448.
15. Шелемех В. Назви хліба та його частин у говірках надсянсько-наддністрянського суміжжя (у контексті південно-західного та північного наріч). *Волинь – Житомирщина*. 2010. № 22 (II). С. 296–301.
16. Яценко С. А. Назви продуктів харчування, страв і напоїв в українській мові XIV–XVII століть: дис. ... канд. філол. наук: 10.02.01. Київ, 2009. 242 с.

**ДЖЕРЕЛА**

1. Б-Н – Білецький-Носенко П. Словник української мови / В. Німчук; відп. ред. К.К. Цілуйко. Київ: Наук. Думка; Київ: АН УРСР. Ін-т мовознавства ім. О.О. Потебні, 1966. 419 с.
2. ЕСУМ – Етимологічний словник української мови: у 7 т. / за ред. О.С. Мельничука. Київ, 1982–2006. Т. 1–5.
3. Ганудель 1981 – Ганудель З. Лінгвістичний атлас українських говорів Східної Словаччини. Т. 1. Назви страв, посуду і кухонного начиння. Братислава – Пряшів: Словацьке педагогічне видавництво в Братиславі, Відділ української літератури в Пряшеві, 1981. 211 с.
4. Даль – Даль В. Толковый словарь живого великорусского языка: в 4 т. / вступ. ст. А.М. Бабкина, В.П. Вомперского. Москва: Рус. яз., 1998. Т. 2, 4. Наст. изд. воспр. изд. 1955 г., напеч. со 2-го изд. (1880–1882 г.).
5. СУМ – Словник української мови: в 11 тт. / АН УРСР. Інститут мовознавства; за ред. І.К. Білодід. Київ: Наукова думка, 1970–1980.



## REFERENCES

1. Bolibrukh L. (2012) Khlib v obriadovo-zvychaevii strukturі tradytsiinoho vesillia boikiv [Bread in the ritual and customary structure of a traditional wedding of boyks]. *Narodoznavchi zoshyty*, no. 1, pp. 19–26.
2. Borys L. (2013) Nazvy khlibnykh vyrobiv u bukovynskykh hovirkakh [Names of bread products in Bukovinian dialects. Scientific Bulletin of Chernivts University]. *Naukovyi visnyk Chernivetskoho universytetu*, vol. 661–662, pp. 170–176.
3. Voloshynova M.O. (2011) Nazvy strav iz boroshna v ukrainskykh skhidnoslobozhanskykh hovirkakh [Names of flour dishes in Ukrainian East Slobozhan dialects]. *Linhvistyka*, no. 1, pp. 32–41.
4. Hanudel Z. (1978) Leksyka khliba v ukrainskykh hovorakh Skhidnoi Slovachchyny [Vocabulary of bread in the Ukrainian dialects of Eastern Slovakia]. *Zapysky naukovoho tovarystva KSTU*, № 6, pp. 127–173.
5. Hnatiuk V. (1899) Narodna pozhyva i sposib yii prypravy [Folk food and method of its seasoning. Materials for Ukrainian-Russian ethnology] *Materialy do ukrainsko-ruskoj etnolohii*, T. I. Lviv, pp. 96–110.
6. Drobotenko V. Yu. (1997) Semantychni nazvy vesilnoho khliba u skhidnostepovykh hovirkakh [Semantic names of wedding bread in Eastern steppe dialects]. *Linhvistychni studii*, vol. 3, pp. 155–158.
7. Zahnitko N.H. (2007) Nazvy khliba ta yoho chastyn u skhidnostepovykh hovirkakh Donechchyny [Names of bread and its parts in the eastern steppe dialects of Donetsk region]. *Linhvistyka*, vol. 2 (12), pp. 81–86.
8. Katsalapenko K.V. (2008) Nazvy khliba v kalendarnii obriadovosti Skhidnoho Podillia [Names of bread in the calendar rituals of Eastern Podillya]. *Naukovyi chasopys Natsionalnoho pedahohichnoho universytetu imeni M. P. Drachomanova*, vol. 3, no. 2. pp. 101–106.
9. Komentar do “Eneidy” Ivana Kotliarevskoho ta yoho istoriia [Commentary on Ivan Kotlyarevsky’s Aeneid and its history]. *Eneida* <https://cutt.ly/HYt8dZV>.
10. Mahrytska I. V. (1999) Nazvy vesilnoho pechывa v ukrainskykh skhidnoslobozhanskykh hovirkakh [Names of wedding cookies in Ukrainian East Slobozhan dialects]. *Visnyk Luhan. derzh. ped. un-tu imeni Tarasa Shevchenka*, no. 5, pp. 78–89.
11. Mazur H. (2000) Naimenuvannia velykodnoho khliba v ukrainskykh hovirkakh Karpat [The name of Easter bread in the Ukrainian dialects of the Carpathians]. *Hutsulski hovirky. Linhvistychni ta etnolinhvistychni doslidzhennia*, Lviv, pp. 157–165.
12. Markevych M. (1860) Prostonarodnaia kukhnia, desserty u napytky [Folk cuisine, dessert and drinks]. *Obychay, povnriia, kukhnia y napytky malorossiiianъ*, Київ, pp. 160–171.
13. Tvorun S. (2006) *Ukrainski obriadovi khliby na materialakh Podillia* [Ukrainian ceremonial breads: on the materials of Podillya]. Vinnytsia: Knyha-Veha, 96 p. : il.
14. Chybinskyi P. (1877) Pishcha Malorussov [Malorussov’s food]. *Trudy etnograficheskoi-statisticheskoi ekspeditsii v Sapadno-Russkii kraii, snariazhennoi Imperatorskim Russkim Gejgraficheskim Obchchestvom*, T. 7, Sankt-Peterburg, pp. 433–448.
15. Shelemekh V. (2010) Nazvy khliba ta yoho chastyn u hovirkakh nadsiansko-naddnistrianskoho sumizhzhia (u konteksti pviddenno-zakhidnoho ta pivnichnoho narich) [Names of bread and its parts in the dialects of the Nadsyansk-Naddnistriansky border (in the context of the south-western and northern dialects).]. *Volyn – Zhytomyrshchyna*. no. 22 (II), pp. 296–301.
16. Yatsenko S. A. (2009) *Nazvy produktiv kharchuvannia, strav i napoiv v ukrainskii movi XIV–XVII stolit* [Names of food, dishes and drinks in the Ukrainian language of XIV – XVII centuries]. Kyiv, 242 p.

## SOURCES

1. B-N – Biletskyi-Nosenko P. (1966) *Slovnyk ukrainskoi movy* [Dictionary of the Ukrainian language]. Kyiv: AN URSR. In-t movoznavstva im. O. O. Potebni. (in Ukrainian).
2. ESUM – Melnychuk O. (1982-2006) *Etymolohichnyi slovnyk ukrainskoi movy* [Etymological Dictionary of the Ukrainian Language]. Kyiv: Naukova dumka. (in Ukrainian).
3. Hanudel – Hanudel Z. (1981) *Linhvistychnyi atlas ukrainskykh hovoriv Skhidnoi Slovachchyny T. I. Nasvy strav, posudu i kukhonnoho nachynnna*. [Linguistic atlas of Ukrainian dialects of Eastern Slovakia. Vol. 1. Names of dishes, utensils and kitchen utensils]. Bratislava – Priashiv: Slovatske pedahohichne vydavnytstvo v Bratislavi, Viddil ukrainskoi literatury v Priashevi/ (in Slovachchyna).
4. Dal – Dal V. (1880–1882) *Tolkovy slovar zhyvogo velikoruskogo yazhыka* [Explanatory Dictionary of the Living Great Russian Language]. Moscow : Rus. yaz. (in Russian).
5. SUM – Bilodid I. (1970–1980) *Slovnyk ukrainskoi movy* [Dictionary of the Ukrainian language]. Kyiv : Nauk. dumka. (in Ukrainian).

**O. M. VIKTORINA**

*Candidate of Philological Sciences,*

*Senior Lecturer at the Department of Theory and Methodology of Secondary Education,*

*Municipal Institution "Kirovograd Regional IN-Service Teacher Training Institute named after Vasyl*

*Sukhomlynsky, Kropyvnytskyi, Kirovohrad region, Ukraine*

*E-mail: lena.viktorina@gmail.com*

*<https://orcid.org/0000-0002-3083-7317>*

**NAMES OF BAKERY PRODUCTS AND DOUGH DISHES IN THE "DICTIONARY OF THE UKRAINIAN LANGUAGE" BY P. BILETSKY-NOSENKO**

The article analyzes research and publications on the problem. In particular, it was determined that the lexical-semantic group "Names of bakery products" is characterized in detail on the material of Ukrainian dialects, namely: Bukovynian, Boyko, East-Steppe, East Slobozhansky, Nadsyansko-Naddnistriansky border, etc. The scientific novelty of the study is determined by the fact that the names of bakery products and dough dishes, recorded in the "Dictionary of the Ukrainian language" by P. Biletsky-Nosenko, have not yet been the subject of special consideration.

The article provides a lexical-semantic, etymological analysis of the names of bakery products and dough dishes recorded in the analyzed lexicographic source; examines which of these names now belong to active vocabulary, and which to passive.

In the "Dictionary of the Ukrainian language" P. Beletsky-Nosenko, 45 names with diminutives, phonetic variants, for the name of bakery products and dough dishes were found. Such a considerable amount of names for flour products testifies to their spread in the food culture. The interpretation of the lexical tokens in the text is presented in the original language.

31 names (69%) belong to the passive vocabulary, which allows us to consider them historicisms and archaisms: bukhan, baibukha, butsyk, malai, vergun, vergunets, verchyk, sushchyk, zagreba, priazhenets, lemishka, pyrnyk, pyrnychek, slastiona, stovpets, stulen, dyven, zatyрка, potaptsy, teteria, shuliaky, mandryka, kovtun.

14 names (31%) are active in the modern Ukrainian language: khlib, balabukha, palianytsia, pampushka, bublyk, babka, korzh, mlynets, lokshyna, proskura, varenyk, varenytsia, galushka, korovay.

Some names formed diminutive forms, for example: vergunets, midyanychok, pampushka, pyrnychek. No augmentative forms were recorded. This testifies to the respectful attitude of Ukrainians both to flour products and to food in general.

**Key words:** lexical-thematic group, names of bakery products and dough dishes, lexical meaning, active vocabulary, passive vocabulary, obsolete words.