

Клещова О., Терновцова А. Українська національна кухня у мовних одиницях. *Образне слово Луганщини* : матеріали X Всеукр. наук.-практ. конф. імені Віктора Ужченка. Вип. 10. Луганськ : ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”, 2011. С. 262–267.

УКРАЇНСЬКА НАЦІОНАЛЬНА КУХНЯ У МОВНИХ ОДИНИЦЯХ

Оксана Клещова (ЛНУ імені Тараса Шевченка, доцент),
Альона Терновцова (Ровеньківський факультет
ЛНУ імені Тараса Шевченка, студентка)

Українська кухня оригінальна за смаком і різноманітна, серед слов'янських кухонь користується популярністю: українські борщі і вареники ввійшли в меню кращих ресторанів світу.

Мета статті – дослідити назви (мовні одиниці) на позначення традиційних страв українців, які упродовж багатьох віків залишаються невід'ємною їжею жителів України.

В Україні традиційними способами обробки продуктів харчування для приготування їжі були переважно варіння і тушкування, меншою мірою – печення та смаження, пряження. Заготівлю продуктів (на зиму) проводили теж засобами термічної обробки (сушіння), а також безтермічної ферментації (соління, квашення) та в'ялення. Менш поширеним було *вудження* (*закопчування* – обкурювання димом деяких харчових продуктів (м'яса, риби), щоб зробити їх придатними для зберігання і надати їм певного специфічного смаку (ВТССУМ, 2005, с. 397)), характерне передусім для деяких західних районів України.

Кулінарні таємниці українців передавалися з покоління в покоління. Змінюється рецептура, спосіб приготування страв, але їх назви залишаються, що й уможливорює дослідити історію української кухні.

Своєрідною „візитівкою” нашого нарду є *сало* – відокремлений від м'яса підшкірний свинячий жир, що зберігається „солоним і вживається сирым, смаженим, вареним” (ВТССУМ,

2003, с. 1096). Це найпопулярніша, найцінніша страва традиційного харчування українців.

Шкварки – „підсмажений шматок сала, з якого частково витопився жир” (ВТССУМ, 2003, с. 1398) додавали до каш, галушок, млинців тощо. Достаток свиней у хліву та в погребі вважався в народі за справжній добробут. „*Якби мені паном бути, то я б сало їв і салом закушував*” (Потапенко О. І. та ін. Словник символів, 1997, с. 62). Образ сала пов’язується з уявленням про українців, їх спосіб життя, менталітет.

Сало у фразеології є символом чогось доброго, корисного: *як салом по губах* кому – „кому-небудь приємно, радісно”; *вовтузиться як кіт із салом* – „приділяти комусь багато уваги”; *дивитися, як кіт на сало* – „ласо дивитися, заздрити комусь”; *знає кішка, чие сало з’їла* – „почувати свою провину” і под. (Ужченко В. Д., Ужченко Д. В. Фразеологічний словник східнослов’янських і степових говірок Донбасу, 2005, с. 128). В українських фразеологізмах *сало* – це й ще символ товстої повільної людини – *запливти салом, обростати салом*; дурості – *дурне сало без хліба* (Кононенко В. І. Символи української мови, 1996, с. 82).

Іншою популярною стравою українців є борщ. Перша згадка лексеми *борщ* („українська національна рідка страва, що вариться з посічених буряків, капусти, з додаванням картоплі та різних приправ (ВТССУМ, 2003, с. 60)) припадає щонайменше на 1561 рік (Чучка П. П. Власні назви в історичному словнику загального типу, 1996, с. 40). Його значення постає з прислів’їв: „*Як нема борщу, то нема і їжі*”, „*Де в хаті борщ і капуста, там хата не пуста*”, „*Борщ найстарша страва*”. Безумовно, що улюблена українцями (і не тільки) страва, не може не викликати певних емоцій „*Справжній мужчина, навіть коли їсть борщ, очима поїдає жінку*” (Перлюк О. Перлюкізми, 2000, с. 8); „*Не Боги варять чоловікам борщі, а богині!*” (Перлюк О. Хто варить борщі?, 1998, с. 8).

Цікава етимологія цього слова. Воно походить від назви рослини, *борщевик*, з якої первинно готували борщ. Інша думка

щодо походження назви в тому, що рідку їжу називали „варивом із зілля”, бо додавали приправи та овочі, а пізніше почали називати „борщем”, бо додавали буряк, який тоді мав назву „бърць”.

В Україні існує 3 різновиди борщу: 1) *щавлевий (зелений, весняний)* варили з молодим *щавлем* („трав’яниста, переважно багаторічна рослина родини гречкових, стебло й продовгувате листя якої здебільшого має кислий смак; використовується в кулінарії та медицині” (ВТССУМ, 2003, с. 1412)), кропивою, лободою, додаючи в юшку яйце, сметану, сироватку. У піст готували без сала і м’яса, з олією, грибами та рибою.

2). *Червоний*, найулюбленіший, з капустою, буряком, морквою, а з другої половини ХІХ ст. – і з додаванням *картоплі* („однорічної трав’янистої рослини з їстівними бульбами, багатими на крохмаль” (ВТССУМ, 2003, с. 419)). У свята варили з м’ясом, в будні – з салом, в урочисті дні додавали сметану. У піст варили без сала й м’яса, на олії, з грибами, рибою. Цей борщ мав назву *нещадний* („який виражає крайній ступінь чого-небудь” (ВТССУМ, 2003, с. 621)). Українці вживали борщ щодня, а також у свята: Різдво, весілля, хрестини, поминки тощо. Поминки розпочинали гарячим борщем, а на Поліссі й Волині ним завершували обрядову трапезу: „*Борщ та каша – остання паша*” (Кононенко В. І. Символи української мови, 1996, с. 48).

3). *Холодник* – „холодний борщ на буряковому відварі або квасі, заправлений дрібно нарізаними овочами та прянощами” (ВТССУМ, 2003, с. 1350). Готували влітку з молодим буряком, петрушкою, кропом, цибулею, часником, яйцями та заправляли квасом, сироваткою.

Таким чином, борщ, „пройшовши” століття, залишається найулюбленішою національною стравою, бо „борщ для українця – символ надійного даху над головою, родинного тепла, сімейної злагоди, окраса столу й оселі, насолода і втіха і в будні, і в свято” (Поповський А. М. Слово *борщ* в апелятивному та ономастичному контексті, 2006, с. 149).

Хліб – „харчовий продукт, що випікається з борошна” (ВТССУМ, 2003, с. 1353), найвиразніший, найпопулярніший, найбільш значущий атрибут слов’янського харчування. При цьому його утилітарна функція відходить на другий план, а пріоритетною стає знакова, символічна. „Хліб – усьому голова”, „Хліб та вода – козацька їда”, „Без хліба – суха біда” таких прикладів української народної мудрості можна наводити безліч. Хліба споживали завжди багато, бо харчування в цілому було низькокалорійним, а працювати селянинові доводилося багато, (Україна споконвіку вважалася аграрною державою), потрібно було мати силу, щоб поратися по господарству. Тому з хлібом їли не лише рідкі страви, а й картоплю, кашу.

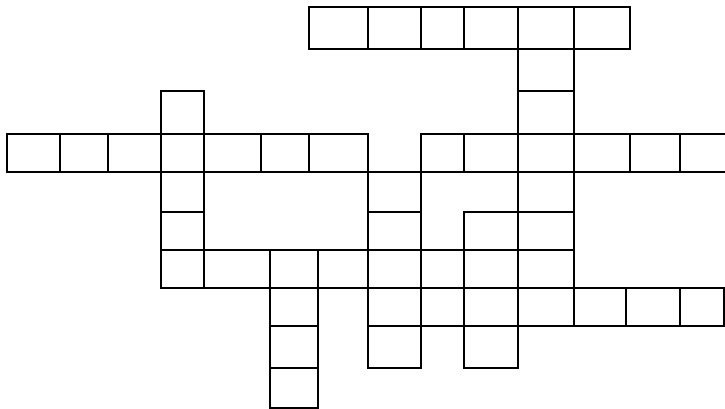
До найдавніших архаїчних видів хліба можна віднести *прісні коржі* – „позбавлені певного смаку через відсутність або незначний вміст солі” (ВТССУМ, 2003, с. 1283). Але улюбленим повсякденним, святковим та обрядовим хлібом в Україні був *учинений*, тобто виготовлений на розчині, заквасці, дріжджах. Як і в давнину, у ХІХ столітті, розчин робили на *хмелю* („однорічна, багаторічна витка рослина, сімейства шовковицевих, деякі види якої використовуються у пивоварінні” (ВТССУМ, 2003, с. 1373)), потім залишали шматок тіста від попередньої випічки. Виготовляли закваску, потім тісто, яке не раз перемішували. Пекли у добре розпаленій печі на поду (черені), підкладаючи під хлібини сушене капустияне листя, і робили це раз на тиждень, розраховуючи щоб хліба вистачило до нової випічки.

В Україні завжди віддавали перевагу житньому хлібу. Слово *жито* ще за часів Київської Русі мало широке значення: ним називали і хліб, і їжу взагалі (Гонтар Т. О. Народне харчування українців Карпат, 1979, с. 257). У неврожайні роки аж до середини ХХ століття селянам доводилося пекти хліб не лише з житнього, а й з домішками ячмінного борошна, висівок, картоплі, буряків, лободи, навіть жолудів. Пшеничний хліб випікали до великих свят: Різдва, Паски, весілля.

За звичаєм, випічкою хліба для потреб сім'ї займалися жінки. Хліб здавна є символом добробуту, гостинності, хлібосољства (Потапенко О. І. та ін.. Словник символів, 1997, с. 93). Протягом віків у народі виробилося ставлення до нього як до священного предмета. У традиційному інтер'єрі селянської хати *хліб-сіть*, покриті рушником, були необхідними атрибутом. Запрошуючи до столу, господар казав: „*Просимо до нашого хліба-солі!*”, а після застілля гості дякували за *хліб-сіть*. Розділити з кимось *хліб-сіть* – означало подружитися, побратися. Зустрічати *хлібом-сіллю* дорогих гостей – це звичай, що має глибоке коріння, дійшов до нашого часу. Хліб також є одним із найважливіших атрибутів української обрядовості.

Наостанок нашої розвідки хочемо запропонувати кросворд, який можна використати на заняттях із культури мови та мовлення, під час вивчення теми „Лексика” чи „Фразеологія” на заняттях з рідної мови тощо.

Кросворд. Завдання: відповісти на запитання.



А. По горизонталі:

- 1). А що то за коні в гаю на пригоні:
 Довгасті, голчасті, зеленої масті,
 Нікого не возять, лиш солі просять.
 Оті коні на припоні –

Не їдять, не п'ють, а гладшають.

4). Стоїть пані, чепуриться, бо одягла сорочок триста.

5). Що то за голова, що лише зуби й борода?

8). Під землею птиця кубло звила і яєць нанесла.

10). Одноклітинні мікроскопічні гриби, які викликають спиртове бродіння цукрів і застосовуються у хлібопеченні та при виготовленні пива, вина.

Б. По вертикалі:

2). Без рук , без ніг , а пнеться на батіг.

3). Товстий Гнат – при землі не знать.

6). Риба – вода, ... – трава, а хліб – усьому голова.

7). Ріжуть мене ножакою,

Б'ють мене ломакою;

За те мене отак гублять,

Що всі мене люблять.

9). Кинув на палку, піймав не галку,

Скубу не пір'я, їм не м'ясо.

Отже, традиційні страви українців і сьогодні залишаються найголовнішими, хоч дещо й змінилась технологія їх приготування. Пам'ятаймо, що народна кухня – це така ж культурна спадщина, як мова, література, мистецтво, це неоціненний здобуток, яким ми, українці, можемо пишатися.