

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
імені В. Н. КАРАЗІНА

ФІЛОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА УКРАЇНСЬКОЇ МОВИ

ЛЕКСИКА НА ПОЗНАЧЕННЯ ЇЖІ ТА НАПОЇВ
У БОЙКІВСЬКИХ ГОВІРКАХ

Кваліфікаційна робота
студентки 4 курсу
першого (бакалаврського) рівня
вищої освіти
спеціальності 035 «Філологія»
спеціалізації 035.01 «українська
мова і література»
Вакулич Анни Володимирівни

Науковий керівник:
Гурова Оксана Модестівна,
кандидат філологічних наук,
доцент закладу вищої освіти

Харків – 2024

ЗМІСТ

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ	4
ВСТУП	5
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ВИВЧЕННЯ ДІАЛЕКТНОЇ ЛЕКСИКИ НА ПОЗНАЧЕННЯ ЇЖІ ТА НАПОЇВ.....	9
1.1. Назви їжі та напоїв у діалектах української мови як об'єкт лінгвістичного дослідження.....	9
1.2. Особливості харчування бойків	11
1.3. Поняттєво-термінологічний інструментарій дослідження лексики....	15
Висновки до розділу 1	19
РОЗДІЛ 2. ТЕМАТИЧНА ГРУПА «НАЗВИ ЇЖІ» У БОЙКІВСЬКИХ ГОВІРКАХ	21
2.1. Лексико-семантична група «Загальні назви їжі»	21
2.2. Лексико-семантична група «Назви їжі на основі борошна».....	25
2.3. Лексико-семантична група «Назви їжі з крупи та бобових»	27
2.4. Лексико-семантична група «Назви хліба та виробів із тіста»	30
2.4.1. Лексико-семантична підгрупа «Загальні назви хліба».....	30
2.4.2. Лексико-семантична підгрупа «Назви хліба»	31
2.4.3. Лексико-семантична підгрупа «Назви виробів із тіста»	35
2.4.4. Лексико-семантична підгрупа «Назви обрядового хліба».....	41
2.5. Лексико-семантична група «Назви їжі з овочів»	46
2.6. Лексико-семантична група «Назви рідких страв»	53
2.7. Лексико-семантична група «Назви других страв».....	58
2.8. Лексико-семантична група «Назви молочних продуктів і їжі з них».	67
2.9. Лексико-семантична група «Назви солодощів».....	77
Висновки до розділу 2	81
РОЗДІЛ 3. ТЕМАТИЧНА ГРУПА «НАЗВИ НАПОЇВ» У БОЙКІВСЬКИХ ГОВІРКАХ	83
3.1. Лексико-семантична група «Загальні назви напоїв»	83

3.2. Лексико-семантична група «Назви алкогольних напоїв»	83
3.3. Лексико-семантична група «Назви безалкогольних напоїв»	91
Висновки до розділу 3	93
ВИСНОВКИ	95
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	99

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ

англ. – англійський	пор. – порівняйте
буков. – буковинський	прикм. – прикметник
гуцул. – гуцульський	псл. – праслов'янський
ж. р. – жіночий рід	рум. – румунський
італ. – італійський	слов. – словацький
лат. – латинський	СП – семантичне поле
лемк. – лемківський	ст.-сл. – старослов'янський
ЛСГ – лексико-семантична група	сх.-слобж. – східнословобожанський
ЛСПГ – лексико-семантична	та ін. – та інші
підгрупа	татар. – татарський
мн. – множина	ТГ – тематична група
напр. – наприклад	угор. – угорський
нім. – німецький	укр. – український
О. в. – орудний відмінок	фр. – французький
одн. – однина	ч. – чеський
ос. – особа	числ. – числівник
півд.-лемк. – південнолемківський	шотл. – шотландський
пол. – польський	% об. – відсоток об'ємної частки

ВСТУП

Мова є самостійною структурою, організованою за певними правилами. І через неї яскраво виявляється національна специфіка, тому закономірно, що вивчення та аналіз лексичного складу українських діалектів, говорів чи говірок завжди залишаються важливими аспектами досліджень різних науковців. Діалектна лексика, як і мова загалом, зберігає видозміни, яких зазнала в різні періоди розвитку або під впливом зовнішніх чи внутрішніх обставин: трансформації в політичному житті країни, територіальних особливостей, темпераменту носіїв, культури та багатьох інших.

Мовний склад діалектів різних територій України досліджували в межах тем сільського господарства (З. Бичко, П. Гриценко, Р. Сердега, Т. Тищенко та ін.), ботаніки (І. Гороф'янюк, М. Ткачук та ін.), будівництва (Л. Дорошенко, Л. Поліщук та ін.), ткацтва (Т. Бобер, Г. Березовська, Д. Ігнатенко та ін.), обрядів (Н. Гончар, О. Жвава, І. Магрицька та ін.) тощо. Лексика побутової сфери спілкування людей багата на моменти, що потребують узагальнення та додаткового вивчення.

Тематику назв їжі та напоїв як головний предмет наукової роботи використали М. Волошинова, З. Ганудель, І. Голубович, Е. Гоца, Н. Загнітко, Б. Заклинський, Г. Козачук, П. Коненко, В. Куриленко, А. Майборода, А. Онищук, О. Оскирко, І. Панькевич, А. Чичула, О. Яворський та ін.

Актуальність теми кваліфікаційної роботи зумовлена необхідністю збільшення кількості наукових праць, які стосуються лексики харчування мовців південно-західного ареалу діалектів української мови, а саме бойківських говірок. Виникає потреба досліджування не тільки на рівні етнографічному, але й на лексичному. Опис лексики з тематикою «Назви їжі та напоїв» допоможе задовольнити сучасний попит на пошук давніх, питомих рис українського народу та їхнє відродження, що загострилося в період російсько-української війни.

Зв'язок роботи з науковими програмами, планами, темами. Кваліфікаційну роботу виконано в науковому семінарі «Лексична і фразеологічна семантика в синхронічному вимірі» відповідно до тематичного плану науково-методичної діяльності кафедри української мови Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна в межах наукової теми «Аналіз системи рівнів української мови XVII–XXI ст.».

Метою дослідницької роботи є систематизація назв їжі та напоїв карпатського ареалу української мови, а саме бойківських говірок; аналіз лексем обраної тематики і вивчення мотивації та шляхів їх формування.

Для реалізації зазначеної мети передбачається розв'язання таких **завдань**:

- встановити сучасний стан теоретичних наукових досліджень у сфері означеної тематики «Назви їжі та напоїв»;
- дослідити різноманітні письмові та усні джерела лексики бойківських говірок, задля кращого розуміння теоретичної бази;
- здійснити структурний поділ зібраного запасу слів та схарактеризувати їх семантику;
- встановити можливі зв'язки в називанні харчових продуктів з іншими мовами або діалектами української мови.

Об'єктом дослідження є лексика на позначення їжі та напоїв у бойківських говірках української мови, що зафіксована в словниках, наукових працях та у відеоматеріалах на сучасному етапі.

Предметом вивчення став семантичний складник, мотиваційні зв'язки, формули називання лексичних одиниць на позначення їжі та напоїв, їх належність до сфер застосування.

Джерела фактичного матеріалу. У нашому дослідженні проаналізовані матеріали зі словників Ю. Кміта, М. Матієва, М. Онишкевича, етнографічних робіт В. Гнатюка, Ю. Гошка, наукових статей І. Бойка, С. Боян, Е. Гоци, Б. Галаса, Т. Леньо та ін., кулінарної книги О. Франко. Також були переглянуті

та вивчені відеоматеріали з платформи YouTube, текстові матеріали публікацій у Facebook та статей, що розміщені на сайтах газет і форумів.

Під час проведеного дослідження були використані **методи**: *описовий метод* для загального опису лексем зазначеної тематики та говірок, *методи компонентного аналізу* задля виявлення основного компонента – семи, та *контекстного аналізу*, де визначався зв'язок семантики слів із настроєвим контекстом. Частково були використані *порівняльно-історичний метод*, щоб шляхом порівняння та занурення в історію мови встановити мотивацію та способи творення окремих слів; *зіставний метод* для встановлення збігу в називанні їжі та напоїв з іншими мовами й говірками української мови.

Наукова новизна одержаних результатів полягає в тому, що:

- *уперше* одержано комплексне дослідження такої тематичної групи лексики, як «Назви їжі та напоїв» у бойківських говірках;
- *удосконалено* класифікацію лексем досліджуваної тематики, здійснено розподіл за тематичними та лексико-семантичними групами й підгрупами;
- *наведено* назви їжі, напоїв, які раніше не зазначалися в наукових роботах, що стосувалися ареалу бойківських говірок;
- *дістали подальшого розвитку* дослідження структури лексики харчування з боку семантичного, етнолінгвістичного складника, аналіз українських говірок у побутовій площині.

Практична цінність одержаних результатів. Після завершення кваліфікаційної роботи отримані результати можна використовувати як тези для інших наукових розвідок із метою розширення та поглиблення зібраної інформації. Також розділи аналітичної частини дослідження можуть стати корисними в підготовці студентів, учнів до занять з української мови, діалектології, культурознавства. Матеріали можуть використовувати представники культурних фондів, амбасадори в написанні робіт або виступів для культурних вечорів чи іноземних представників.

Апробація результатів роботи. Основні положення й результати дослідження були апробовані під час обговорення в науковому семінарі, а також на XV Регіональній студентській науковій конференції «Мова – література – ідеологія» (7 квітня 2023 року; філологічний факультет Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна; тема доповіді – Дієслівна лексика на позначення процесу споживання їжі в бойківських говірках) та II Всеукраїнській (не)класичній студентській науковій інтернет-конференції «Мовно-літературний коворкінг» (21–22 листопада 2023 року; філологічний факультет Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна; тема доповіді – Хліб – усьому пан, або лексика на позначення обрядового хліба в період зимових свят у бойківських говірках).

Публікації: статті (Вакулич А. Дієслівна лексика на позначення процесу споживання їжі в бойківських говірках // Збірник статей за матеріалами XV Регіональної студентської наукової конференції «Мова — література — ідеологія» (7 квітня 2023 року), м. Харків. Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2023. С. 32–35; Вакулич А. Хліб – усьому пан, або лексика на позначення обрядового хліба в період зимових свят у бойківських говірках // Збірник статей за матеріалами II Всеукраїнської (не)класичної студентської наукової інтернет-конференції «Мовно-літературний коворкінг» (21–22 листопада 2023 року), м. Харків. Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2023. С. 195–199).

Структура та обсяг роботи. Робота складається зі вступу, трьох розділів, висновку до розділу 1, 2 та 3, загальних висновків, списку використаних джерел, переліку умовних скорочень. Загальний обсяг кваліфікаційної роботи 98 сторінок та 14 сторінок списку використаних джерел, що нараховує 123 позиції.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ВИВЧЕННЯ ДІАЛЕКТНОЇ ЛЕКСИКИ НА ПОЗНАЧЕННЯ ЇЖІ ТА НАПОЇВ

1.1. Назви їжі та напоїв у діалектах української мови як об'єкт лінгвістичного дослідження

Суспільство накопичує знання, зіштовхується з різними складнощами, реагує на події довкола – усе це впливає й на організацію мови. Діапазон спілкування людей розширюється за допомогою невід'ємних від літературної мови місцевих, територіальних діалектних одиниць, які особливо яскраво зображують картину світу, відтворюючи мудрість народу, позитивне або негативне ставлення до певних обставин, спільну пам'ять та ін. Виразно ці аспекти проявляються в лексиці, пов'язаній із побутом.

Назви продуктів, страв, напоїв, кухонного начиння – це вагомий та невіддільний складник лексичного складу будь-якої мови, дослідження якого проводять за різними аспектами. Активним вивченням подібної лексики з погляду етнографії займалися вчені з Наукового товариства ім. Шевченка. Наприклад, О. Яворський аналізує святкові та буденні страви лемків [94], А. Онищук [64] та Б. Заклинський [38] опрацьовують лексику гуцулів, П. Коненко наводить перелік обрядових страв Скалатського повіту [46]. Ці та інші праці розміщені у XVIII томі «Матеріалів до української етнології», де також виділяють статтю І. Голубовича «Народна пожива в Снятинському повіті» [21]. У ній автор описує назви страв на Покутті, зокрема, фіксує лексику дитячого харчування та назви їжі для хворих. Це мовне середовище залишається малодосліджуваним і сьогодні.

Мовознавчу розвідку про харчування гуцулів опублікували В. Шухевич [93] та І. Панькевич [66]. Вагомий внесок у вивчення лексики на позначення їжі та напоїв у говорах Карпат зробили З. Ганудель [17] та Е. Гоца [23–30]. У цих роботах авторки досліджують мову жителів Лемківщини, Бойківщини,

Гуцульщини, Буковини та унаочнюють опрацьований матеріал, подаючи його у вигляді лінгвістичних карт.

Учені Л. Герус [18], М. Глушко [19] і С. Творун [80] обрали для наукових робіт тему називання та вживання як у повсякденному житті людей, так і в обрядах іменника *хліб* та похідних від нього. Окремо можна вказати на ґрунтовне етнографічне дослідження (дисертацію) А. Зюбровського «Народні традиції випікання хліба українців південно-західного історико-етнографічного регіону наприкінці ХІХ – на початку ХХІ ст.» [41]. Окрім того, семантику та вживання обрядової страви *колива* досліджує В. Конопка [47].

Описом назв їжі та напоїв у поліських говірках займалися Г. Козачук [44], В. Куриленко [51], А. Майборода [55]. Змістовною є дисертація О. Оскірка «Назви їжі та напоїв у східнополіських говірках» [65], у якій лінгвіст перераховує лексику на позначення їжі та напоїв, робить детальний розподіл матеріалу за лексико-семантичними групами та мікрогрупами, що дає більш розгорнутий опис окресленої теми.

Наведені вище роботи стосуються аналізу лексики західних або північних регіонів України, точніше їхніх говірок, оскільки південно-східна група діалектів була малодослідженою тривалий час. виправити становище змогла тільки старанна праця мовознавців та етнографів. Наприклад, М. Волошинова у великій кількості статей та в дисертації [11–15] звертає увагу на внутрішню семантику слів на позначення їжі, напоїв, кухонного начиння в південно-східному наріччі; Н. Загнітко проводить детальний опис загальних назв їжі, м'яса, жирів, страв із яєць, риби, овочів, назв круп та страв із них [37].

У нашому дослідженні представлений аналіз лексичного складу бойківських говірок (що входять до групи карпатського говору південно-західного наріччя) за темою назв їжі та напоїв, тому слід зосередитися на розвідках, де також проаналізовано лексику окресленого етносу. Згадані говірки стали об'єктом вивчення А. Чичули [88], яка, аналізуючи назви страв із буденного та святкового раціону, зосереджується на символічному складникові – назвах їжі на весіллі. Про важливість та сакральність хліба й

інших страв на цьому святі в бойків зазначає Л. Болібрух [5] та Н. Хібеба [86]. Долучається до вивчення лексем цих говірок Д. Великанович [9], В. Гнатюк [20], І. Бойко [4; 98]. Окремої уваги варті праці вже згаданої авторки Е. Гоци, бо вони не тільки містять найменування бойківських говірок, а й охоплюють ареал карпатського говору взагалі, що дає змогу порівняти лексеми етносів. Науковиця досліджує різноманітність уживання назв напоїв та приправ [24], назви їжі як обрядовий аспект [25], розглядає семантику овочевих страв та хлібних виробів [26; 27]. У статті «Суфіксальні деривати серед назв їжі рослинного походження в українських говорах Карпат» [28] указує на шляхи походження лексем на позначення їжі, проводить словотвірний та лінгвогеографічний аналіз окреслених слів. Корисними для мовознавства також є роботи Е. Гоци, що стосуються зв'язку лексики південно-західного наріччя з іншими мовами ([29; 30]).

1.2. Особливості харчування бойків

Побут людей може залежати від різних факторів. Бойківщина не є винятком, тому життя місцевих побудоване, орієнтуючись на кліматичні умови, територіальне розміщення, ландшафт тощо. І щоб краще зрозуміти та коректно проаналізувати матеріали, отримані в процесі підготовки до дослідження, слід указати на деякі додаткові відомості про Бойківщину.

Згадувана вище територія заселена українським етносом – бойками (інші етноніми: верховинці, тухольці, підгіряни, підкарпатці, долішняни, волиняни). Доволі непроста ситуація склалася довкола походження назви *бойки*, адже досі щодо цього питання існують лише гіпотези та здогадки. Наприклад, письменник та етнограф І. Червінський припускає, що слово *бойки* польського походження, від *bojak* ('віл'), натякаючи на темперамент етносу – спокійні, незграбні, навіть лінівні. Пов'язаною з українською мовою є думка О. Потебні, який бачить зв'язок назви *бойки* з дієсловом *боятися*. І. Вагилевич припускає,

що утворена лексема від сингулятивної форми кельтського слова «бойї» – «бой» за аналогією до українських іменників із суфіксами *-к(о)* (*бать-ко, вуй-ко, тез-ко*). На його думку, така назва була образливою для бойків, нею послуговувалися гуцули та лемки [87, с. 39–40]. І. Франко ж пише в статті «Звідки взялася назва "бойки"?»), що немає особливої неприязні між жителями Бойківщини та Лемківщини чи Гуцульщині, однак певна антипатія існувала між жителями гірських та підгірних територій [83, с. 411]. І. Верхратський пов'язує утворення етноніма з частим уживанням мешканцями певної частки: лем – лемки, лиш – лишаки, што – штоканці та бойе – бойки [87, с. 41]. Ця партикула *бойе* має значення здогаду або ствердження. На сьогодні найбільш достовірною вважається думка вченого-лінгвіста Михайла Худаша, який припускає, що слово *бойки* утворене від частовживаного імені *Бой* (скорочення від таких імен, як *Бойслав, Боймир* та ін.), до якого додали давній український суфікс *-к(о)* [87, с. 42].

Сучасні жителі території Бойківщини не цураються своєї назви та, здебільшого, про походження етноніма говорять аналогічно до думок І. Верхратського або В. Охримовича. Наприклад, бойківські скрипальки із села Либохора Васирина й Леся Ігнатиш озвучують такі варіанти: від прикметників *бойкий, бойовий* або від частовживаної частки *бо*, сполуки *бо є* [118].

Так само як походження назви *бойки*, так і розміщення Бойківщини на мапах зазнавало багатьох виправлень та уточнень. За сучасним територіальним поділом етнос проживає на місцевості, що входить до складу Закарпатської, Івано-Франківської та Львівської областей. За С. Бевзенко, лінія розмежування виглядає таким чином: на півночі охоплює місто Хирів, проходить південніше Самбора, іде вздовж Трускавця, Болехова, Долини; на сході – вздовж басейну річки Лімниці; на півдні – вздовж Карпатського хребта, таким чином захоплюючи ще селища на півночі Закарпатської області; на заході проходить басейном річки Ослава [1, с. 226]. Таке сусідство чітко вказує на можливість змішування бойків із гуцулами чи лемками. У 20 роках ХХ ст. етнографи, що вивчали та порівнювали матеріальні й духовні надбання на

межових територіях Бойківщини, виявили перехідні бойківсько-гуцульські та бойківсько-лемківські угруповання, люди яких однаково зберігали культурні ознаки свого регіону. Зокрема, бойки мають чіткі диференційні риси в багатьох аспектах із гуцулами, але з лемками різниця не настільки помітна. У роботі І. Франка, відомого уродженця Бойківщини, стосовно цього читаємо: «...від Сянока аж до Дидьови, бачимо ненастанні повільні переходи і відтінки від лемків до бойків – і в одежі, і в способі будування хат, і в діалекті» [83, с. 415]. Надалі науковці І. Вагилевич, І. Червінський, П. Шафарик та ін. доповнювали характеристику щодо розташування Бойківщини, надаючи детальний перелік селищ у дослідженнях.

Повертаючись до тематики харчування, зосередимося на таких впливових та основоположних факторах, як стан ґрунтів і кліматичні умови. Саме завдяки їм, або радше всупереч, бойки розвивали свої харчові традиції та торгові шляхи. Безперечно, Бойківщина – це гірська територія зі значною кількістю каменю та з наявністю пісковиків, що ускладнює розташування великих полів зі збіжжям та іншими культурами. Ситуація краща на підгірній частині регіону, але через значну кількість опадів і водоєм тут поширена зволожена, болотиста місцевість. Найбільш придатними для вирощування різноманітних культур є долини рік, бо тут превалює дерново-лучний тип земляного шару; у гірській місцевості відведені окремі місця під пасовиська та сінокоси або під полювання. Клімат на території Бойківщини помірно-континентальний, але через коливання висоти та неоднорідність рельєфу могли відбуватися незначні зміни в погоді.

Усупереч викликам навколишнього середовища, бойки намагалися самотійно заготовляти більшість припасів. Основною роботою людей тут було сільське господарство, землеробство, городництво, садівництво. Однак кам'янистий, піщаний ґрунт, недовге дощове літо та рання зима негативно впливали на врожай бойків, тому господарі обирали «невимогливі» культури для саджання. Стратегічно важливими продуктами рослинного походження були овес, озиме жито, льон, квасоля, біб, цибуля, капуста, ріпа, пізніше

картопля. Окрім того, у підгірних зонах та на землі річкових долин росли просо, буряки, кукурудзу, горох, огірки, пшеницю, хоча її врожай був незначний, що вплинуло на вид хліба. Фруктові дерева саджали в низових районах, тож у раціоні бойки мали яблука, сливи, груші, черешні.

До речі, через малу площу під засівання культур виникала потреба нових земельних ділянок, що збувалися шляхом вирубування частин лісу та чагарників. Актуальність лісорубної діяльності в регіоні вплинула на появу назв страв, які вживали переважно робітники цієї галузі.

Окрім праці на землі, популярним було скотарство. Перевагу віддавали великій рогатій худобі, із молока якої виготовляли страви та кілька видів сирів, а таких тварин, як свині, барани, кози, корови, рідко вирощували задля м'яса. Тільки перед великими святами (напр., Великдень, Різдво) животину забивали. За панщини та тривалий час після майже все отримане з туші тварини продавали на ярмарках, базарах, віддавали в корчму. Розводили й малих тварин: курей, гусей, качок, кролів.

У лісах бойки збирали різноманітні види їстівних грибів, ягід, горіхи тощо. Серед занять побутовало й мисливство та риболовля. У лісах полювали на ведмедя, дикого кабана, куницю, лисицю, тхора, різних птахів, а в гірських річках ловили форель (*пструга* [63, с. 159]), хариуса, підуста, марену тощо.

Таким чином, у харчуванні бойків переважали страви рослинного походження та із молочних продуктів. Тісто для хлібних виробів виготовлялося з вівсяного чи житнього борошна переважно. Біле, пшеничне, борошно використовувалося рідко, зазвичай на свята, через погані врожаї та чималу ціну закупівлі в інших місцевостях. Поступово як додатковий компонент до тіста та начинки входила картопля, яка була легшою для вирощування. Страви з борошна та круп у вигляді основного інгредієнту також були популярні. Існували різні варіанти каш, вареників, пирогів тощо. Таку їжу легко було брати із собою на роботу в поле або до лісу. Серед рідких страв побутовали супи, борщі, юшки, розсоли, але через обмежену кількість м'яса вони були переважно овочеві та заправлялися засмажками, сметаною

для жирності, підбивалися борошном. М'ясні продукти використовували для приготування других страв, підливок, просто запікали, інколи додавали до складу начинки борошняних виробів. Молочні продукти бойки вживали як самостійний продукт, так й у вигляді сиру. Серед солодкої їжі популярні борошняні вироби, фруктові пюре, мед, пізніше – цукерки, шоколад тощо. Звичайно, бойки споживали різноманітні безалкогольні (чай, кава, компоти) й алкогольні напої (варіанти горілки, ром, вино, наливки).

1.3. Поняттєво-термінологічний інструментарій дослідження лексики

Вивчення системи лексичного складу мови передбачає використання понять із поділу слів на певні осередки за визначеними критеріями. Спираючись на аспект нашого дослідження, слід наголосити на таких термінах, як *семантичне поле*, *тематична* та *лексико-семантична групи*.

Мовознавці не мають однастайності й щодо найменування цих понять, і щодо їх тлумачення. Наприклад, паралельно існують назви *семантичне поле* та *лексико-семантичне поле*, а найменування наповнення «полів» також різноманітне: *лексико-семантична група*, *лексико-тематична група*, *тематична група*, *лексико-синонімічна група* тощо. Семантичне, або лексико-семантичне, поле (далі – СП) – це «сукупність парадигматично пов'язаних лексичних одиниць, які об'єднані спільністю змісту (іноді й спільністю формальних показників) і відображають поняттєву, предметну й функціональну подібність позначуваних явищ» [48, с. 211]. У Словнику лінгвістичних термінів розміщено ще таке тлумачення СП: «...Сукупність великої кількості слів однієї чи кількох частин мови, які об'єднуються спільним поняттям...» [22, с. 123].

Тісно з цим поняттям співіснують тематична (далі – ТГ) та лексико-семантична групи (далі – ЛСГ). Мовознавці наголошують як на відмінності, так і на спільності цих термінів. Наприклад, у всебічному аналізі лексико-

семантичної системи мови українська дослідниця Л. Лисиченко наводить таке тлумачення ТГ: «Слова різних частин мови, об'єднані спільним відрізком дійсності» [54, с. 129]. Науковиця І. Ментинська вказує, що ТГ – це «відкриті об'єднання номінацій, між поняттями яких наявний предметно-логічний зв'язок. Кожна група таких термінів пов'язана спільними значеннєвими прикметами, за якими ці слова співвідносяться як складники тематичної цілісності» [58, с. 27]. Як бачимо, мовознавиці розуміють поняття ТГ як певну групу слів, що об'єднані реальністю їхнього застосування, «тематикою» називання. На підтвердження цієї думки маємо опис ТГ у роботі Р. Микульчика: «Тематичне групування ґрунтується на внутрішніх зв'язках між предметами і явищами дійсності й зумовлене, насамперед, предметно-логічними ознаками» [59, с. 99]. У нашому дослідженні ми будемо спиратися саме на це визначення.

В Енциклопедії української мови наявне таке тлумачення ЛСГ, пов'язане із семантичним полем: «Лекс.-семант. поля розпадаються на семантично ще тісніші об'єднання – лекс.-семант. групи... В межах лекс.-семант. груп виділяють мінім. семант. об'єднання, побудовані на відношеннях синонімії, антонімії, конверсії та гіпонімії» [81, с. 306]. Дослідники також не визначилися з обсягом груп, однак більшість мовознавців наголошує на тому, що ТГ ширша за ЛСГ. Наприклад, І. Шматко акцентує: «Лексико-семантичні групи як групи термінів у межах тематичних груп, об'єднані за їхнім лексичним значенням або спільним компонентом значення» [91, с. 199–200]. У нашому дослідженні будемо послуговуватися визначенням, наведеним у праці Т. Крехно, що ЛСГ – це «лексична множина різноструктурних одиниць, сформована на підставі спільності семантичного ядра, що, у свою чергу, зумовлює взаємозалежність і взаємовідношення елементів групи як одиниць мовної системи» [49, с. 5].

Таким чином, групування слів у ТГ та ЛСГ є умовним, оскільки через розмитість меж груп та багатоаспектність номінативних понять буває складно віднести слово до певного переліку. Різниця між цими двома термінами в ядрі значення: ТГ більше базується на загальній схожості застосування, позначенні

реалії, коли ЛСГ, на наш погляд, є вужчим угрупованням, пов'язаним спільною родовою семою. Однак ТГ та ЛСГ залишаються в тісному зв'язку.

Так само давно виникла проблема з диференцією та описом термінологічної бази мовознавства, пов'язаної з називанням результатів мовленнєвої діяльності людей. Цьому сприяло різне розуміння природи одних понять науковцями та їхньою метою окреслити найвагоміші риси в дефініції термінів. Дискусії щодо інтерпретацій значення останніх властиві науковим студіям, які ґрунтуються на вивченні теорії номінації, ономасіології, когнітивної лінгвістики тощо. У практичній частині цієї роботи також використана низка понять, що потребують указівки нашого розуміння їхньої природи.

Для називання їжі та напоїв як результату мовленнєвої діяльності діалектоносіїв використані поняття *номінація*, *лексема*, *назва*, *слово*, *словосполучення* та ін. За інформацією Енциклопедії української мови, *номінація* – це «1) творення і надання назв (та ін. мов. позначень) пізнаним і вичленуваним фрагментам дійсності, тобто встановлення відношень позначального і позначуваного між певною мов. одиницею і відповід. предметом (явищем, ознакою і т. ін.); 2) результат цього процесу, тобто сама назва; 3) називання як використання вже готових найменувань у процесі мовленнєвих актів» [81, с. 417]. Проаналізувавши цей фрагмент, доходимо висновку, що *номінація* може існувати в трьох площинах: процес творення нового позначення, його назва та момент відтворення слова носієм. Л. Шутак наводить до терміна *номінація* синоніми *називання* й *найменування* [92]. До речі, подібне трактування *номінації* через лексему *називання* фіксує й Словник української мови [77]. Дослідниця Л. Приблуда в одній із робіт дійшла висновку, що «номінація є процесом утворення мовних одиниць, що виконують функцію називання» [72, с. 71]. Між іншим, у дисертаціях Л. Борис та О. Оскірка описаний термін застосовується і як процес найменування, і як сама назва [6; 65]. Що стосується нашого дослідження, то поняття *номінація* вживаємо в другому значенні (за Енциклопедією), та синонімічними до нього

є *назва, лексема, слово*. Натомість процес творення назви позначаємо іменником *найменування*.

Окрім однослівних назв їжі та напоїв у бойківських говірках, лексика діалектоносіїв нараховує чимало аналітичних номінацій. Для їх загального окреслення в роботі вживаємо поняття *словосполучення* (далі – ССП). Цей термін також накопичив значну кількість визначень за всю історію вивчення синтаксису. У підручнику Б. Кулика розміщене таке тлумачення ССП: «Синтаксично і за змістом зв'язані між собою об'єднання слів, які характеризуються властивими їм граматичними ознаками і функціями в різноманітних реченнях» [50, с. 3]. Слід також додати, що залежно від поглядів синтаксистів на вид зв'язку між повнозначними словами різнитися буде й визначення ССП (напр., за І. Вихованцем [10]), однак для нашої роботи ССП із сурядним зв'язком не є актуальними. Паралельно до поняття ССП використовуємо в дослідженні терміни *сполучення слів* або *сполука*, де останнє має більш загальний характер та може застосовуватися для позначення, приміром, групи звуків.

Подекуди задля вказівки шляху побудови лексеми необхідно навести приклади слів, від яких утворено назву. За таких умов ми вживаємо терміни *первинне* й *вторинне*, *твірне* й *похідне*. За Енциклопедією української мови, *твірне слово*, або *вихідне*, – це «слово, від якого безпосередньо утворено дане похідне; матеріальна і семант. база формування похідних слів» [81, с. 679], тобто слово будь-якої частини мови, яке ми вказуємо як *твірне*, бере пряму участь у словотворі аналізованої лексеми. Із цього визначення можемо зробити висновок, що *похідне* має за основу *твірну* базу, але воно складніше за останнє, бо семантично співвідноситься з реальністю через посередника та є формально *вторинними*, адже містить відмінну ознаку – *форманти*. Відповідно *вторинне* називає те, що виникло внаслідок словотвору, а *первинне* – *твірне слово*.

Часто поруч із номінацією *назва* в науковій літературі можна спостерігати вживання слів *термін* та *номен*. Питання щодо визначення й розмежування

цих понять досить актуальне в сучасній лінгвістиці. Їхнє розрізнення погіршує відсутність однозначного та загальноприйнятого тлумачення. Дослідники розглядають поняття *термін* та *номен* і як тотожні, і як відмінні. На наш погляд, їх усе ж слід диференціювати, та відносити *номенклатуру* (сукупність номенів) до різновиду, підсистеми *термінології*; і схиляємось до визначень, розміщених у роботах О. Пономаріва й О. Романової, що *термін* – це «одиниця історично сформованої термінологічної системи, що визначає поняття та його місце в системі інших понять, виражається словом або словосполученням, служить для спілкування людей, пов'язаних єдністю спеціалізації, належить до словникового складу мови і підпорядковується її законам» [71, с. 91], а *номен* – «найменування конкретної реалії, через яку воно співвідноситься з поняттям певної галузі діяльності людини» [73, с. 61]. Погоджуємось також із думкою дослідниці О. Нахапетової, що *номени* наділені суб'єктивністю, на них впливає оцінка реальності мовцем, тому таким назвам властива конотативність, висока номенативність, багатозначність та одиничність позначуваного [60, с. 171–174]. Підсумовуючи, додамо про зарахування нами описаних у роботі бойківських діалектизмів до *номенів*, а поняття *термін*, можливо, коректніше вживати здебільшого з ознакою «народний» щодо аналізованих слів. У значній кількості опрацьованих джерел автори використовують саме лексему *номен* при називанні продуктів харчування та страв із них (Е. Гоца [24; 25; 29], О. Новіцька [61], О. Оскірко [65], В. Шелемех [89] та ін.).

Висновки до розділу 1

Учені досліджували назви їжі та напоїв за різними напрямками та аспектами. Це могли бути й опис в етнографічному контексті, і систематизація номінацій обрядових страв, й аналіз стану лексем у діахронії чи синхронії, і групування та вивчення діалектних назв тощо.

Дослідниками ТГ назв їжі та напоїв були І. Голубович, Б. Заклинський, П. Коненко, А. Чичула, О. Яворський та ін. Окремо зосередилися на дослідженні лексеми *хліб* Л. Герус, М. Глушко, А. Зюбровська, С. Творун. Змістовні дисертації з вивчення слів цієї тематики маємо від В. Різнюк, Л. Борис, О. Оскірка. Карпатські говірки, включно з бойківськими, досліджували Л. Болібрех, З. Ганудель, В. Гнатюк, Е. Гоца, Н. Хібеба.

Харчування бойків передусім залежало від місцевості. Якість ґрунтів, кліматичні умови, рельєф – усе це впливало на вибір вирощуваних культур, їхню врожайність, на види заняття людей. Попри складні умови центральним у бойків була сільськогосподарська діяльність, городництво, садівництво, збиральництво, побічно – скотарство, риболовля, бджільництво.

При дослідженні назв їжі та напоїв ми будемо застосовувати поділ за ТГ та ЛСГ. Серед науковців немає одностайної думки стосовно визначення та обсягу цих понять. На наш погляд, доречними є визначення з роботи Р. Микульчика про ТГ та Т. Крехно стосовно ЛСГ. Тобто ТГ являє собою загальну сукупність назв, що об'єднанні між собою спільними зв'язками із дійсністю, яку описують. Натомість ЛСГ – це точніше підібраний перелік номінацій, що мають одні, або схожі, лексичні зв'язки та аналогічне семантичне ядро.

Окрім питання коректної систематизації дібраних лексем, актуальним залишається інтерпретація понять теорії номінації. Проаналізувавши різні наукові джерела, схилиємося до використання в роботі лексеми *найменування* для опису процесу називання, а терміна *номінація* – для позначення самої назви. Синонімами до останнього можна вважати іменники *слово*, *назва*, *лексема* та *словосполучення* як вираження аналітичної номінації. Окрім цього, розрізняємо поняття *термін* та *номен*, де, на наш погляд, коректнішим щодо описаних у роботі діалектизмів буде використання останнього.

РОЗДІЛ 2. ТЕМАТИЧНА ГРУПА «НАЗВИ ЇЖІ» У БОЙКІВСЬКИХ ГОВІРКАХ

2.1. Лексико-семантична група «Загальні назви їжі»

У бойківських говірках представлені різні варіанти лексем на позначення їжі. Окремої лексеми *їжа* в досліджених нами словниках не зафіксовано, що пов'язано або з великим поширенням цієї назви (вузьконаправлені джерела не фіксують її), або з відсутністю цього слова в лексиці обраного регіону, що малоймовірно, адже у відеоджерелах прослідковуємо використання іменника *їжа* в сучасному мовленні жителів Бойківщини.

Натомість широкоживаними є лексеми *їда́* [62, с. 329], *ї́дня* [56, с. 195], *ї́дження* [63, с. 116]. Вони походять «із псл. *jasti* (префіксальна звукова форма *-ěsti*) <**ěsti* <**ēd-ti*» [32, с. 325] та мають значення ‘їжа’ або ‘страва’. Схожі відповідники можна зустріти в інших говірках (буков. *ї́дло* [74, с. 177], півд.-лемк. *йї́дло* [30, с. 68], гуцул. *їда́*, [90, с. 72], сх.-слобож. *їда́* [78, с. 141] тощо). Близькими семантично та етимологічно є іменники *на́їдок* [62, с. 468] і *про́їдок* [63, с. 152]. Перше пояснюється нейтральним словом ‘їжа’, де, на наш погляд, закладена сема «щось, чим можна наїстися». Підтвердження цього судження бачимо в контексті: «Ка́ва – лихий на́їдок» та «Лехкий то на́їдок бес куска́ мня́са» [56, с. 295]. Лексему *про́їдок* тлумачать як ‘харч’, тобто щось, що можна з’їсти або випити, і її цілком можна пов’язати з дієсловом *про́їдати*, а суфікс *-ок* міститиме ознаку «предметність».

Також поширеними можна вважати слова *стра́ва*, *стра́вні* [63, с. 257], *потра́ва* [20, с. 578]. Перша лексема активно вживається й в інших говірках, і зафіксована як літературна норма. Усі три іменники мають близьку, майже тотожну семантику та походять від псл. *traviti* ‘поїдати, знищувати’, що пов’язане із *trava* ‘трава’ та *truti* ‘тратити, труїти’ [35, с. 614]. Окрім цього, номінація *потрава* ще зафіксована в Тлумачному словнику як ‘псування,

знищення посівів, трав тваринами; спаш' [77], що може свідчити про полісемію на рівні загальноновживаної та спеціальної лексики.

У словникові М. Матієва зафіксовані такі слова на позначення їжі, як *вікт*, *віктова́л* [56, с. 82], а в праці М. Онишкевича маємо фонетичний варіант *віхтува́л* [62, с. 134], але всі вони є синонімами та означають 'харчі, харчування'. Імовірно, лексеми польського походження від *wikt*, *wiktuały* 'їстівні запаси, харчування' [119], однак мають давніше латинське коріння, бо наявні його варіації в інших мовах (пор.: лат. *victus* 'те, що підтримує життя; засоби для життя, засоби до існування, харчування, припаси, харчі' [116], англ. *victuals* 'харчі, їжа та напої' [122], італ. *vitto* 'їжа' [42, с. 625]). М. Онишкевич фіксує в населеному пункті Либохора зі значенням 'харчі' лексему *кільчик* [62, с. 352], що, імовірно, утворена від *кільтовати*, яке в одному зі значень тлумачиться як 'їсти'. Слід зауважити, що в Етимологічному словнику розміщене слово *кіль*, яке споріднене з псл. *głytati* 'глитати' [32, с. 445]. Таким чином, можна припустити логічний шлях утворення лексеми *кільчик*, тобто це «якийсь продукт харчування, що ковтають, їдять».

Дещо з іншою семантикою, але на позначення їжі маємо номінацію *ва́ра(я)* [62, с. 83, 85]. Вона має більш загальне значення 'вариво', чогось, що готується на вогні, тому, імовірно, твірним є дієслово *варити*.

На позначення й процесу харчування, і страв можуть уживатися в бойків такі словосполучення, як *горлова́ справа*, *гладка йіда́* [62, с. 185, 173]. Перше з них більш загальне, означає споживання продуктів та напоїв, 'їда й пиття', а друге – тільки 'добру, смачну їжу', тому можемо простежити яскраво позитивний характер та сему «щось, що не має недоліків» у прикметнику. Подібний настрій висвітлює наступне слово *суть* 'добра їжа' [63, с. 216], яке, імовірно, походить зі ст.-сл. *сыть*, *сытость* 'ситість' [2, с. 265]. Жартівливо бойки могли називати їжу *попиханіє* [63, с. 114], що має виражену дієслівну семантику 'попихати, пхати', тобто «наїдатися чимось, запихаючи в себе».

Існують також лексеми на позначення їжі з негативним забарвленням, як-от *задухля́ча* 'зіпсовані харчові продукти, протухла їжа' [56, с. 151]. На нашу

думку, сам корінь від дієслова *духнути* ‘тхнути, відгонити’ [62, с. 240] передає асоціацію з неприємним ароматом, а специфічний суфікс містить відтінок розмовності та неприйняття мовцем. Окрім цього, на позначення несмачної страви маємо номінацію **талапані́на** [56, с. 452]. Унаслідок використання продуктивного суфікса *-ин(а)* утворилася назва одиничного предмета як результат виконаної дії (талапання). Це популярна модель найменування їжі, адже маємо ще такі слова, як *душині́на, солоні́на, терчані́на, студені́на* та ін.

Через затребуваність лісозаготівлі в говірках бойків наявні спеціальні лексеми на позначення їжі для лісорубів або переважно для них. Таку **матаргу́** [56, с. 271] для працівників готував кох. Передбачалося два види обіду, що варіювалися від ціни, яку треба заплатити робітникам. Якщо чоловік віддавав власні гроші, такі їстівні припаси називали **фасу́нок** [56, с. 483], а отримані за ініціативи керівництва лісозаготівлі (безкоштовно) – **фр́айкошт** [56, с. 489]. Походження останнього може бути пов’язане з німецькою номінацією *frei* ‘безкоштовно’ [123]. Нині подібні іменники є застарілими.

Ще одним популярним видом праці в деяких селищах Бойківщини було випасання худоби, тож люди мають у вжитку слово **ма́ндрик** [62, с. 429]. Детальніше про нього йдеться в іншому підрозділі, бо це слово двозначне: окрім ‘їжа на пасовищі під час зелених свят’, ще тлумачиться як ‘велика грудка сиру’. Таким чином, іменник пов’язаний ще й зі святковою тематикою.

Продовжуючи цю думку, слід згадати, що бойки відповідально ставилися й до народних, і до релігійних свят, зокрема, дотримувалися постів. Тому використовують у мовленні такі поняття, як **порзне́** [56, с. 374], **по́рзне ї́дження** [63, с. 116], **пісна́ стра́ва** [63, с. 74]. У першому випадку прикм. **по́рзний** ‘скромний’ [63, с. 116] зазнав часткової субстантивації та став позначати ‘страву без м’ясних та молочних продуктів’, а в другому – лише виконує функцію конкретизатора. Тотожне тлумачення має словосполучення **пісна страва**, де ад’єктив **пісний** і вказує на особливість страви. Ритуал проводів із життя в бойків також супроводжується спеціальною їжею, а сам поминальний обід називають **обі́тне** [63, с. 7]. Номінація має прямий зв’язок з іменником

обі́т ‘те саме, що обітниця; обіцянка, зобов’язання, перев. релігійного характеру’ [77], тому чітко простежується асоціація «якийсь обов’язковий процес поховальної церемонії; зобов’язання перед померлим». За даними словника М. Онишкевича, у селищі Махнівець була зафіксована лексема *погля́дини*, що означає ‘обід для жінок після похорону’ [63, с. 91].

Серед номінацій їжі на Бойківщині можна ще зазначити застаріле слово *мері́ндзя* [56, с. 275], яке, на нашу думку, запозичене з лемківських говірок та зазнало незначних фонетичних змін (пор.: лемк. *марі́ндя* ‘суха їжа, яку беруть із собою в дорогу, на роботу’ та варіант *мері́ндя* [67, с. 169, 173]. Їжа для хворих має назву *не́хвор* [56, с. 305]. Привертає увагу модель формування номінації: у поєднанні кореня із заперечною часткою закладений ритуальний елемент, де проявляється побажання скорішого одужання, щоб людина, з’ївши таку страву, більше не хворіла. Будь-який шматочок продуктів харчування називають *рі́зень* [56, с. 405], у якому простежується семантика ‘відрізання’. Для найменування закуски або невеликого продукту частування використовують слово *часту́нок* [63, с. 363]. У Словнику М. Онишкевича також зафіксовано лексему *гам (га́му)* [62, с. 159] та *па́пу* [63, с. 40], що є елементами дитячої лексики на позначення їжі. Перше утворене від дієслова *гамати*, дитячого аналогу слова *їсти*, друге ж має багато спільного з польським словом *ruri*, що означає ‘їжа, їсти’ [119].

Звичайно, бойки мали якось називати й прийоми їжі відповідно до часу доби. Для найменування сніданку використовують лексеми *сьніда́нейко* [63, с. 275], *обі́д* [63, с. 6–7], а сам процес називається *сні́даня* [56, с. 434]. Щодо слова *обі́д*, то воно в першому зі значень дійсно фіксується як ранній прийом їжі, сніданок, і на це вказують такі вирази, як *в обі́діх*, *в обі́ди* ‘зрання’ та *перéд обі́д* ‘перед сніданком’. На позначення обіду використовують номінації *обі́д* (у другому значенні), *полу́денок*, *убі́дець* [63, с. 108, 310]. Останній за часом прийом їжі бойки називають *вичі́ря*, *вечéря*, *вечерийка* [62, с. 113, 361].

2.2.Лексико-семантична група «Назви їжі на основі борошна»

Зазвичай борошно як основний продукт приготування використовується під час замішування тіста на різноманітні хлібні вироби. На Бойківщині популярними є також іншого штибу страви з борошна різних злаків.

Із вівсяного, подекуди житнього, борошна готують суміш, яку називають *киселі́ця* [3, с. 150], *кíселиця*, *кисилі́ця*, *кíселице*, *кеселі́ці*, *кісели́ці*, *кислі́ця* [62, с. 349–350]. У внутрішню будову слів, у сам корінь *кисел-* та його фонетичні варіанти, закладена сема «зовнішня схожість на кисіль», тобто подібність за густотою та непрозорістю. Підтвердження фіксуємо як у тлумаченні страви («вівсяний кисіль» [4, с. 11]), так й у контексті: «Вода каламутна, йак кіселиці» [62, с. 350]. Через зовнішній вигляд та поживність *киселицею* інколи описують страву, подібну до борщу, тому фіксуємо синонімічну назву *вівсяний борщ* [4, с. 11].

За схожою методикою приготування, коли борошно заколючується гарячою рідиною, роблять *чир* [20, с. 583], але головним його інгредієнтом є кукурудзяне борошно або *трі́сік* ‘кукурудзяна мука грубого помолу’ [56, с. 118], і частіше використовується кип’ячене молоко, ніж окріп. Лексема *трі́сік* ніяк не вплинула на утворення назви *чир*, адже походить остання з польської мови від *trzeć* ‘терти’, *pacierać* ‘натирати’ [36, с. 323]. Страва набула значну популярність серед бойків, тож вона має чимало синонімічних утворень, а саме: *підбиванець* [63, с. 66], *голомбець*, *гембуля*, *гамбец* [3, с. 151], *гамбіць* [62, с. 159], *гембуля*, *галамбиц* [4, с. 9]. У першій лексемі бачимо прямий зв’язок із дієсловом *підбивати*, а отже, закладена сема «спосіб приготування». Слова *голомбець* та *галамбиц* відрізняються за фонетичною структурою, але, імовірно, обидва походять або від *голомшити* (дієслово розмовного вжитку зі значенням ‘сильно бити’ [77]), або від *голомша* ‘вид пшениці’ [56, с. 103]. Логічнішим, на наш погляд, є другий варіант, тоді в назву закладається сема «головний інгредієнт». Схожі між собою й лексеми *гамбец* та *гамбиць*, перша частина яких походитиме від дитячого слова *гам*, однак,

можливо, номінації є поєднаннями зміненого кореня *галамб-* та поширеного суфікса *-ець* (*-иць/-ець*). Водночас майже ідентичний за формою іменник *гембіць* [62, с. 165] позначає вже 'шлунок теляти, з якого роблять сичуг, "кляг"'. Назви *гембуля* та *тембуля* наводять на думку про зв'язок із словом *буля* 'картопля', указуючи на можливу сему «додатковий інгредієнт», хоча більш імовірно, що слова є поєднанням скороченого й зміненого кореня та малопродуктивного зменшено-пестливого суфікса *-ул(я)* (як у словах *кривуля*, *Ганнуля*).

У Словнику М. Онишкевича фіксуються й більш рідковживані синоніми до слова *чир*, як-от *смук* [63, с. 232] з населеного пункту Орявчик. Походження номінації встановити складно, хоча в Етимологічному словнику української мови вказаний можливий зв'язок з іменником *мука́* 'борошно' [35, с. 331]. Тоді можемо припустити, що початковий [с] є оглушеним [з] при зрощенні сполуки «[виготовлений] з муки». Окрім цього, у селі Уріж використовується лексема *фурканка* 'страва з пшеничного або кукурудзяного борошна, "чир"' [63, с. 335], у якій асоціативне утворення простежується легше: твірним вважаємо дієслово *фуркати* (*фуркотати* 'фурчати, утворювати одноманітно-деренчливий звук' [63, с. 335]), що є результатом звуконаслідування. Таким чином, на назву страви вплинув характерний шум кипіння борошняної суміші, лускання бульбашок пари.

До розглянутої ЛСГ ми також зараховуємо такі назви, як *кулéша* [20, с. 590], *пулénта* [56, с. 394], *полénта*, *палénта* [63, с. 104], *зámішка* [111]. Ці лексеми мають майже ідентичні тлумачення ('страва з кукурудзяної муки', 'кулеша'), але різняться походженням. *Кулеша* – це поширена в нашій країні та за її межами під різними назвами страва (мамалига, бануш, пол. *tatałyda* [68, с. 528] тощо). Імовірно, номінація походить від слова *куліш*, яке зазнало граматичних змін. Що стосується іменників *пулента*, *полента*, *палента*, то це явні запозичення з італійської мови від *polenta* 'полента (каша з кукурудзяного борошна)' [42, с. 420]. Лексема *замішка* містить сему «процес приготування», бо утворена від дієслова *замішати* шляхом суфіксації. Часто можна

зафіксувати поруч із зазначеними назвами номінацію *токáн* (*буляний токáн*), але, орієнтуючись на вивчені джерела, ми відносимо її до іншої ЛСГ, оскільки в бойків токан має інший основний інгредієнт.

Окрім того, доречно вказати в цій групі на такі слова, як *мўчанка* [62, с. 458] та *мáчанка* [110], які позначають страву, а радше соус чи борошняну підливку на молоці, заправлену шкварками, що споживають додатково до картоплі, вареників тощо. Яскраво вираженою в номінаціях є сема «спосіб споживання», що втілено в корені від дієслова *мачáти* ‘умочати голубці чи вареники в розтоплене сало з цибулею, соус і т. ін.’ [56, с. 273]. Називання страви має нетиповий характер, адже базовим стає сам процес поїдання. Тому й продукти приготування страви різняться, і, як результат, *мачанка* може підпадати під кілька ЛСГ. До речі, будь-яка засмажка або соус, що подається до другої страви, називається *мачáло* [56, с. 273]. Утворена лексема шляхом поєднання того ж дієслівного кореня та непродуктивного суфікса *-л(о)*, що змінив свою семантику із «знаряддя праці» (як у словах *рало*, *брызкало*, *прясло*) на «їжа».

Слід згадати й про іменник *квап* ‘рідке тісто, рідка лемішка; гуща’ [62, с. 344], який походить від псл. *кварь* ‘кип’яток; опара’ [32, с. 414]. Лексемою *квап* радше описують продукт на певному етапі приготування та використовують задля порівняння з іншою поживою за схожістю текстур («Борщ густий йак квап»). Можливо, доречно говорити про розміщення цієї лексеми на периферії ЛСГ «Назви страв на основі борошна», адже не достатньо ознак, щоб вважати квап повноцінною стравою.

2.3. Лексико-семантична група «Назви їжі з крупи та бобових»

Їжа на основі різноманітної крупи та бобових завдяки своїй доступності та поживності посідає чільне місце в культурі споживання бойків. Загальновідома лексема *каша* в досліджуваних говірках замінюється на *крупни*,

яка стає полісемічною: позначає назву як сирих, неприготованих злаків, так і вже самостійної страви з них. У Словнику М. Онишкевича фіксуємо похідні від *каша* утворення, що трапляються в дитячому мовленні, як-от: *касі* та *кашу́ня* [62, с. 342, 344]. Вони мають характерні для вимови малих дітей пом'якшені приголосні, заміну шиплячих звуків на свистячі та використання пестливих суфіксів при побудові нових лексем. Іменником *крупн* [3, с. 151] позначають, як правило, каші з вівсяного або ячмінного зерна без якихось додаткових інгредієнтів чи особливих процесів приготування. *Крупною*, імовірно, за зовнішньою подібністю називають також ікру риби [62, с. 391].

У гірській місцевості Карпат каша з ячменю, яку заправляють олією, медом чи цукром, має назву *пенца́к* [3, с. 151], *панца́к*, *пинца́к* [30, с. 69] або *пенца́ки* [63, с. 47]. Слово майже без змін транслітероване з польської мови, де *řesak* (більш сучасна форма *řeczak*) означає 'ячмінна а. пшенична крупа; каша з ячмінної а. пшеничної крупи' [69, с. 150] та пов'язане з лексемою *řek* 'паросток', *řak* 'брунька' [34, с. 335].

Фіксують й іншу номінацію на позначення каші з обдertoї ячмінної крупи, яку в центрі та на заході Бойківщини можуть готувати з додаванням квасолі, гороху чи бобів – це *логáза* [3, с. 151] або *гла́за* [62, с. 173]. Походження лексеми до кінця не з'ясоване, але є припущення про її угорське коріння, тобто від *lóhoz* 'для коня' [33, с. 278–279]. Окрім того, бойківський словник зберігає за фразою *логазу товчи* ще й назву дитячої гри, «під час якої хлопці беруться ззаду за руки і по черзі піднімають один одного» [62, с. 416]. Можливо, слід казати про асоціативне наближення рухів забавки та процесу подрібнення крупи.

На позначення пшоняної каші використовують номінацію *ягли́* [63, с. 400], походження якої також достеменно невідоме. На нашу думку, тут можливий польський вплив слова *jagła* 'просо; (лише в мн.) пшоно' [68, с. 355].

Якщо каша була приготована з кукурудзяної крупи, то, за інформацією словника М. Матієва 2013 р. видання, її називають *кочору́зянка* (*кочорудзянка*) [56, с. 226–227], натомість у словнику М. Онишкевича

(1984 р.) подібний за формою іменник *кукурудзянка* тлумачиться як ‘поле, з якого знято кукурудзу’ [62, с. 394], хоча в попередньому джерелі такої семантики вже не вказано. На нашу думку, *кочурузянка* є фонетично зміненою формою поняття *кукурудзянка* ‘кукурудзяна крупа або борошно’ [109], та можемо спостерігати явище метонімізації за схемою «назва продукту – назва страви з нього».

Що стосується бобових, то вони активно вживаються бойками і як самостійний продукт, і як додатковий інгредієнт в інші страви (напр., у логазу) для підвищення їхньої поживності. На підтвердження чого знаходимо приказку в дослідницькій роботі І. Франка: «Біб – опора хлібові» або «Біб – половина хліба» [105, с. 93]. Однак особливих номінацій для позначення горохвяних чи квасолевих каш знайдено не було.

Рис не був популярний на Бойківщині довгий час, і купувати його почали заможні родини лише на початку 20 ст. Натомість у сучасному словнику М. Матієва вже наявна лексема *риж*, що тлумачиться і як ‘рис’ (саме злак), і як ‘страва, виготовлена з рису’ [56, с. 402–403].

На периферію ЛСГ «Назви їжі з крупи та бобових», на нашу думку, можна віднести номінації *конча́да* та *кро́шки* [56, с. 232, 242]. Перша з них позначає кашу, що підсмажена на салі, незалежно від виду використаної крупи. Страва вживалася працівниками колись популярної на Бойківщині сфери діяльності (лісозаготівлі), про що дізнаємося з контексту, наведеному в словнику: «Кох нам, лісорубам, пік конча́ду». Через те що більшість номінацій, пов’язаних із цією роботою, була запозичена з мов Західної Європи, то можемо припустити, що *кончада* утворена від назви одного з видів поленти – *polenta concia* [конч’іа] [120], із подальшим накладанням непродуктивного суфікса *-ad(a)* для побудови слів іншомовного походження. Другий іменник *крошки* тлумачиться як ‘підгорена каша’, тобто каша, яка після приготування пристала до дна каструлі. Лексема пов’язана з номінацією *крі́хти* (*кро́шка* [33, с. 96]) та містить сему «дрібний, останній».

2.4.Лексико-семантична група «Назви хліба та виробів з тіста»

2.4.1.Лексико-семантична підгрупа «Загальні назви хліба»

Хліб, попри різноманітність його форм, кольору, складу, є вельми важливим для людей у кожному куточку світу. Зрештою, народні традиції, пов'язані з випічкою, залишають відбиток на щоденному та святковому раціоні українців. Широким переліком видів хліба вирізняються й бойки, тож у словниковому обігу цього етносу наявні такі лексеми: *хліб*, *хліб'їня*, *хлібінча*, *хліб'ойко* [63, с. 340], *хліб'ець* [105, с. 1646], *булка хліба* [56, с. 45], *градобить* [62, с. 190], *папа*, *папка* [63, с. 39–40]. Для більшості номінацій із поданого переліку твірним є іменник *хліб*, а також можемо спостерігати використання зменшено-пестливих суфіксів (*-інч(а)*, *-ойк(о)*, *-ець*), що підкреслює ніжність та повагу до названого продукту. Слово *хліб'їня*, яке позначає 'буханець хліба', містить суфікс *-ин(я)* з ознакою «одиничність». Близьке за тлумаченням до попереднього словосполучення *булка хліба* має в складі іменник-конкретизатор *булка*, що, імовірно, указує не тільки на цілісність хліба, але й на його різновид (виготовлений із білого борошна). Такі лексеми, як *папа* та *папка*, є наслідком редуплікації дитячого вигуку *па-*, якому надали значення 'їсти' і який став базою для назв батька, що наявні в багатьох мовах (пор., пол. *rapka* 'кашка', фр. *papa* 'батько', ч. *rapati* 'їсти') [34, с. 281]. Подібні патріархальні асоціації стосовно хліба вказують на повагу та шанобливе ставлення бойків до цього виробу, також про його святість ідеться в такому місцевому прислів'ї: «Хліб – дар божий» [105, с. 1644]. Натомість іменник *градобить* тлумачиться негативно – 'поганий хліб, глевкий, ніби спечений з зерна, збитого градом'. Припускаємо, що назва утворена шляхом метонімічного перенесення за поширеною моделлю «назва продукту – назва страви», оскільки *градобить* – це ще й 'рослина, пошкоджена градом'. Сама ж

номінація є наслідком злиттям основ двох слів (*град* і *бити*) зі сполучним *-о-* та нульової суфіксації.

На позначення шматка хліба в мовленні бойків уживаються такі номінації, як *кава́лок* [30, с. 68] та *при́ліпка* [56, с. 385]. Якщо перша лексема тлумачиться як будь-яка ‘скибка хліба’, то друга за значенням вужча – ‘скибка, відрізана від непчатого краю хлібини’, ніби це шматок, який ще можна *приліпити* до буханця, й він буде як цілий.

2.4.2. Лексико-семантична підгрупа «Назви хліба»

Окрім загальних назв, є чимало номінацій для позначення видів хліба, деякі з яких подібні один до одного. Наголосимо також, що бойки можуть готувати як неквасне тісто, так і на заквасці. Для останнього використовують таку суміш, як *квас* [20, с. 282], *кв́асок* [62, с. 345], *роскв́ас* [63, с. 190], і походять ці лексеми з псл. *kvasъ*; слово має зв’язок із *kysnŋti* ‘киснути’ через чергування голосних [32, с. 415–416]. Вважаємо, що доречніше спочатку розглянути назви хліба без закваски, через його простоту, і як наслідок повсякденність.

Буденним хлібним виробом бойків є *оци́пок* [3, с. 150], *уци́пок* [110], *бшпля*, *оци́п’є*, *оцип’я* [63, с. 32], *ви́ціпок* [4, с. 6], *воци́пок* [20, с. 582]. Усі номінації походять від дієслова *щипати* зі зміною форми основи (*оцип-*, *уцип-*, *ошп-*, *ви́цп-*, *воцип-*) і мають суфікси *-ок-*, *-л(я)* та *-j(a,e)*, що втілюють ознаку «результат виконаної дії». Така генеза пов’язана з процесом поїдання цього виробу, тобто від прісного вівсяного коржика відщипують невеликий шматок для зручнішого вживання. Також є декілька лексем, які мають синонімічне до *оципок* значення, серед них: *корж* [4, с. 6], *коржі́* [62, с. 377], *паленя́* [20, с. 582], *під́навка* [63, с. 69], *під́палка*, *угля́нка* [40, с. 2], *вогля́нка*, *вугля́нка*, *вугля́нча* [62, с. 138, 152]. Корж та коржі з оципком пов’язує зовнішній вигляд, а саме форма плаского кола та місце приготування. Паленя ж робили за схожим принципом, але додатково воно «побацькане з верха ложков». Утворена лексема від дієслова *палити*, бо під час випікання в печі коржик міг

легко підгоріти, покриваючись темною скоринкою. Щодо слів *підпавка* та *підпалка*, то, імовірно, вони мають однаковий шлях творення з подібним іменником у польській мові (*podplomyk* ‘(паляниця) підпалок’ [69, с. 213]), тобто це коржик, що печеться під полум’ям, на вуглях; його підпалюють. Окрім того, іменник *підпавка* має характерну для бойківських говірок рису – сонорний [л] переходить в [ʎ] після голосного в кінці складу. Останні чотири страви в переліку вище відрізняються від попередніх виробів способом приготування, тому що вони навпаки «не бацькані лижков» і пеклися як у печі, так і на гарячому камінні, на вугіллі, що й вплинуло на їхню назву (від іменника *вугілля*). Ще з подібного неквасного тіста печуть **обаря́нці** ‘невеличкі коржики для дітей’ [20, с. 582] або **обаря́нчик** ‘бублик’ [63, с. 3]. Перший іменник є похідним від дієслова *обварити*, у якому префікс *об-* злився з кореневим *в-*, а вибір такого первинного пов’язаний із початковою процедурою обварювання випічки перед запіканням [34, с. 126]. Назва ж *обаря́нчик* утворена шляхом додавання суфікса *-ик*, який містить ознаку «зменшення», та супроводжується чергуванням [цʲ] і [ч].

Велику вагу в раціоні бойків мала картопля, яку навіть додавали в сирому або вареному виді до тіста для випікання смачнішого хліба. Такі вироби позначаються лексемами *буля́ник* [3, с. 150], *бульва́ник*, *бульма́ник*, *бульманя́ник* [62, с. 76], *бульба́ник*, *ріпля́ник*, *кромпля́ник* [4, с. 7]. Наявність у словах кореня *бул-* (його варіанти *бульб-*, *бульван-*, *бульман-*) та *ріпл-*, *кромпл-* (від *ріпа* й *кромпля*) доводить, що мотивацією для утворення назв стала сема «головний інгредієнт». Аналогічно всі іменники містять суфікс зі значенням предметності (*-ник*, *-ик* чи *-яник*). До того ж, у номінації *ріпля́ник* можемо спостерігати прояв давньої взаємодії губного приголосного основи з [j], унаслідок чого виникає епентетичний [лʲ] (частіше явище простежується у формах дієслова: *топити* – *топлю*). Трохи відрізняється за структурою лексема *біля́н* [62, с. 57], хоча тлумачення ідентичне – ‘коржик з тіста, змішаного з вареною картоплею’. На нашу думку, тут зберігається, хоча й

видозмінений, корінь *бул-*, що поєднується з малопродуктивним формантом *-ян*, який надає дещо згрубілого відтінку.

Суперечливий випадок трапився із розрізненням значення словосполучень *терчані паленіці* [63, с. 35] та *терча́на паленіця* [4, с. 7]. Однак усе ж доходимо висновку, що це назви однієї страви на кислому тісті з додаванням картоплі. Додатково наголосимо, що на вміст картоплі натякає прикметник *терчані*, як у випадку з *трéними пля́цками*.

Далі розглянемо слова на позначення хліба із квасного тіста: *паленіця* [20, с. 582], *пеленічка*, *полонічка*, *спуженик* [63, с. 46–47, 107, 246]. Ці вироби також мають форму коржика, але через наявність кислого середовища пухкіші, ніж оципок. Перша лексема, імовірно, є фонетично зміненим варіантом іменника *паляниця*, який утворений від дієслова *палити*. *Пеленичка* має схожу будову зі словом *палениця*, але зі зміною голосного в корені та появою зменшено-пестливого суфікса *-к-*. Номінація *полоничка*, на нашу думку, або варіант попередньої зі зміною голосних в корені, або походить від іншого іменника – *полон* ‘гарний врожай’ [63, с. 107], таким чином, виділяємо логічний шлях утворення «результат збору гарного врожаю [зерна]». Щодо *спуженик*, то, імовірно, лексема пов’язана зі словом *спурза* ‘попіл з сажею’ [63, с. 246]. Така здогадка виникла через подібне тлумачення оципка, вуглянки, паленя і, як наслідок, їхній зв’язок із паленицею та спужеником, адже хліб міг замазатися сажею або якимось готуватися на вугіллі, хоч ця особливість не передалася в тлумаченні. Окрім того, *спурза* ще й фонетично та семантично пов’язане із *спу́за* та *спуг* [35, с. 385], що пояснює чергування в корені іменника *спуженик* (г//ж).

Якщо до тіста на паленицю додавати капусту, тоді такий виріб має назву *капу́сьця́ник*, *капустя́ник*, *капусте́ник* та *капустя́нча* [62, с. 340], але остання зафіксована й зі значенням ‘пиріг з капустою’, тож до цієї ЛСГ ця номінація належить лише як ‘хліб з капустою’. Утворені всі ці лексеми від назви головного інгредієнта з певними фонетичними змінами в корені. Суфікс *-ник* (тут представлені його варіанти *-яник*, *-еник*) є наслідком злиття

прикметникового (дієприкметникового) суфікса *-н-* та *-ик* із семантикою предметності. Тоді як суфікс *-янч(а)* поєднує прикметниковий *-н-* та формант *-ч-* із відтінком згрубілості.

Під час приготування хліба могли zostаватися залишки тіста, але нічого не пропадало, і господині випікали *пóшкребок* [30, с. 70], *перéпíчку* або *пошкрíптуху* [56, с. 340, 382]. У двох номінацій наявний спільний корінь дієслівного походження *шкреб-/шкрíпт-*, адже тісто на такий хлібець треба пошкребти (шкрептати) зі стінок ємності. Суфікси в цих іменниках мають словотвірне значення «предмет як результат дії», однак формант *-ух(а)* додатково містить відтінок розмовності, подібне спостерігаємо в номінації *бормоту́ха*. Що стосується *перепічки*, то, імовірно, утворене слово від *перепекти* за допомогою морфеми *-к-*, що характеризує об'єкт як наслідок дії. Однак логічний шлях формування іменника, на наш погляд, не «надмірне за часом випікання», а «більша кількість спеченого» (відтінок перебільшення міститься в префіксі *пере-*), адже з контексту наведеного в словнику зрозуміло, що *перепічка* не була бажаною при приготуванні хліба: «У доброї газдіні тіста на перéпíчку ни лишáєся» [56, с. 340].

Серед солодкої випічки бойкам відомі *завіваниць* [56, с. 147], *пампух* [63, с. 37], *пóнчик* [30, с. 68], *цвібак* [3, с. 155]. Перша лексема має дієслівне походження від *завивати* 'виготовляти що-небудь, сплітаючи з чогось' [77], тому мотивацією утворення назви став спосіб приготування, створення форми виробу. Іменник *пампух* запозичений через польську мову від німецького *Pfannkuchen* 'оладок, млинець' [34, с. 271], але другий склад *-пух-*, очевидно, є елементом слова *пухкий*, що асоціюється із структурою готового повітряного тіста. *Пончик* та *цвібак* також походять із польської та німецької мови відповідно: *raczek* (*raq* пов'язане з *rękać*, аналогом укр. *пукати* 'тріскати, лопатись') [34, с. 514] та *zwieback*, яке означає «двічі печене» [36, с. 231].

Із пшеничного борошна випікали також *стру́цинь* 'білий здобний хліб довгастої форми, виготовлений з переплечених шматочків тіста' [56, с. 445], *стру́чень*, *стру́ця* [63, с. 262]. Усі лексеми польського походження від

strucel, strucla ‘хала, плетінка’ [35, с. 455]. До речі, у словнику М. Онишкевича *струцень* та *струцля* мають тлумачення ‘хала’, що є традиційним хлібним виробом єврейської кухні, який готують у Шабат, але в записах інших джерел про струцень не сказано як про ритуальний чи святковий хліб. Можемо припустити, що така семантика пов’язана більше із зовнішньою подібністю.

2.4.3. Лексико-семантична підгрупа «Назви виробів із тіста»

Чимало страв повсякденної та святкової кухні бойки виготовляють із тіста, яке потім вариться, приправляється засмажками або подається на стіл із різноманітними мачанками. Газдині з кіста [62, с. 354] роблять домашню локшину – *лóкшу* [20, с. 590], *різа́нку*, *шатко́ване ті́сто* [63, с. 177, 379]. Перша номінація тюркського походження [33, с. 283] та, безперечно, пов’язана з літературним *локшина*. *Різанка* утворена суфіксальним шляхом від дієслова *різати*, тому мотиваційним шляхом виступає «спосіб формування». Сполука *шатковане тісто* – це поєднання віддієслівного прикметника та іменника, де смисловим центром є останній, адже вказує на основний компонент страви, а ад’єктив, утворений від *шаткувати* ‘різати на тонкі довгі смужки’ [76, с. 420], містить видову ознаку.

Аналог локшини з дещо відмінним способом виготовлення позначається лексемами *сти́ранка* [63, с. 253], *суканиця* [3, с. 151], *за́тирка* [56, с. 167]. Номінація *стиранка* утворена від дієслова *стирати* в значенні «формувати якийсь об’єкт систематичним тертям», а суфікс *-анк-* містить ознаку «об’єкт, отриманий у результаті дії». Таке походження напряду пов’язане з процесом приготування страви, коли відірвані шматочки прісного тіста катають, труть об поверхню спеціальною лопаткою або ложкою, поки не утворяться кульки. Подібний алгоритм творення назви та мотивацію мають і слова *суканиця* й *затирка*: поєднання дієслівних коренів *сук-* (*сукати*), *затир-* (*затирати*) із суфіксальними морфемами *-аниц(я)* і *-к-* відповідно, що передають тотожну ознаку «об’єкт, отриманий у результаті дії».

Також, окрім локшини, із прісного тіста споживають місцеві варіації галушок, які називають *клі́цки*, *кльо́цки* [56, с. 219, 220], *кльо́цки* [62, с. 361], *фу́фляцки* [56, с. 492], *францу́зи* [63, с. 333]. Лексема *кльоцок*, можливо, утворена від *кльоц* ‘колода’ [62, с. 361], тому мотиваційною буде асоціація за формою: продовгуваті шматочки тіста могли нагадувати невеличкі колоди. Сама номінація *кльоц* німецького походження з аналогічним до українського тлумаченням [32, с. 472]. Друге та третє слово у вищевказаному переліку є лише формами до *кльоцки* зі зміною голосного в корені. Сама страва *фуфляцки* досить близька до попередніх, і відрізняється, за даними словників, лише на рівні рідини, у якій варяться вироби: для кліцків використовують воду, а для фуфляцків – молоко. Походження цієї номінації невідоме, але припускаємо, що відбулося ототожнення страви та матеріалу за зовнішнім виглядом, адже в Етимологічному словнику наявна лексема *фуфляцок* ‘вид вовни’ [36, с. 144]. Можливо, назва має французьке коріння, де номінація *foufou* означає окрім ‘божевільний’, ще й ‘кнелі з тіста з кукурудзи, ямсу, маніоки або банана’ [85, с. 272]. Менш імовірним є варіант утворення через поєднання звукообразного слова *фуфу́* [36, с. 144] (напр., на основі звуків кипіння молока в каструлі) та *пля́цки* ‘млинці з мучного рідкого тіста, смажені з жиром або олією на сковороді’ [56, с. 357] (через дієслово *пляцкати* як спосіб приготування) із супровідним усіченням задля милозвучності. Щодо лексеми *французи*, то в словнику вона тлумачиться як ‘рвані галушки’, але нічого не вказує на зв’язок страви із французькою кухнею. Можемо припустити, що така метафоризація якимось пов’язана із соціокультурним явищем та створена з іронічною метою. Не слід забувати, що бойки часто додавати картоплю до тіста або практично повністю замінювати нею борошно, тому не дивно, що існує страва *галушкы з буль* [20, с. 584], де основою є натерта та віджата бульба, на що й указує іменник *булі* в складі словосполучення, виконуючи функцію видового показника. До речі, цей коренеплід може додаватися до складу всіх зазначених видів галушок.

Неодноразово нами згадувалася лексема **пляцки** (одн. *плячок*), де страва є певним аналогом млинців, що смажились на пательні, змащеній олією чи жиром, оскільки, крім картопляних (тертих) плячків, господині робили й звичайні, на основі лише борошна. Походить номінація з німецької мови (нім. *platz* ‘тонке тістечко, печиво; пиріг’) [34, с. 464], що потрапила до нашого вжитку через польське посередництво (пол. *placek* ‘коржик, солодкий пиріг’ [69, с. 170]). Однак слово *плячок* слід пов’язати й з дієсловом *плякати* ‘плямкати’ [63, с. 83], що тут радше тлумачиться як «розпластувати, робити тонким». У сучасних джерелах іменник побутує з дещо іншим значенням, де *пляцки* – це щось схоже на торти з тонких коржиків, що чергуються з різноманітними начинками та кремами [106]. На нашу думку, можна говорити про звуження семантики та закріплення такого варіанта в лексиці сьогодення. Між іншим, борошняні млинці, у які загортають кисломолочний сир, м’ясо тощо, бойки називають **налісниками** [100]. Ця страва відома в багатьох регіонах нашої країни та за її межами, а номінація, імовірно, утворена поєднанням прийменника *на*, іменника *лист* та суфікса *-ник* зі значенням «носій процесуальної ознаки», тобто мотивацією називання став давній процес приготування їжі на листку рослини, наприклад, подібним способом могли смажити тарчаники. При такому поєднанні твірних виникав збіг приголосний (*налистник*), який спростився. Хоча, за Етимологічним словником, у побудові лексеми може брати участь іменник *ліса* ‘дерев’яна решітка; плетений тин; хвіртка’ [34, с. 34], що цілком логічно, адже це «обладнання» застосовувалося й у кулінарії для випікання хлібних виробів чи сушіння фруктів.

Візитівкою української кухні, про яку знає багато іноземців, окрім борщу, є вареники. Приготування цієї страви проходить у два етапи: замішування тіста та підготовка різноманітних начинок, але самі шматочки відвареного житнього, пшеничного або іншого тіста могли бути готовою стравою. Сьогодні в більшості областей вона відома під назвою *вареніці* ‘розкачаний плоский шматочок тіста, вигот. для вареників, який іноді варять і без начинки’ [77], а от у бойків наявні такі лексеми, як **мисята**, **мисочки**, **паленички** [20,

с. 589], *місочка*, *міся* [62, с. 441], *палянички*, *бобальки* [4, с. 11]. Більшість номінацій із цього ряду є похідними від *міса* (*міся*), а використані суфікси додають ознак зменшеності та одночасно вказують на об'єкт, утворений від використання конкретного знаряддя (миски). Таким чином, мотивацією творення слугувала сема «спосіб формування», упевнитися в цьому можемо з тлумачення до іменника *мисочка* – ‘кружок з тіста для вареників, витиснений мисочкою’. Слід сказати й про явище полісемії, оскільки лексема *міся* зафіксована у двох тлумаченнях. Номінації *палянички* та *паленички* є прямим результатом асоціативного процесу метафоризації до іншої розглянутої нами страви, а саме *паляниці*. Уподібнення відбулося на основі зовнішньої схожості (плоска форма) та складу цих двох борошняних виробів. Натомість сказати, що точно вплинуло на називання номінації *бобальки*, непросто, але припускаємо можливий зв'язок іменника із словом *бóба*, що є елементом дитячої лексики на позначення ягід порічки або ягід узагалі [62, с. 60], або з *бобалькі* ‘бібка овечого, козячого, оленячого, заячого або кролячого посліду’ [56, с. 37], але зі зміною значення шляхом перенесення ознак з одного предмета на інший. Однак що за першою, що за другою здогадкою спільні риси однакові – малий розмір та кругла форма.

Тепер можна повернутися до архаїчної української страви, яка є в раціоні всіх регіонів України більшою чи меншою мірою, – вареники. Як представники західної частини нашої країни, бойки називають їх *пирогáми* [3, с. 151], *перогáми* [63, с. 56]; є чимало складених приказок, із яких одразу видно любов до страви та її почесне місце в харчуванні горян, наприклад, «За пироги цілую ноги» [105, с. 1269]; а коли хочуть ушанувати когось, то кажуть «давати перога» [63, с. 56]. Готували пироги з борошна житнього, ячмінного, вівсяного, пшеничного (такі були найсмачнішими) і з домішуванням картоплі. За начинку полюбляли класти сир, фрукти, бульбу та подавати зі сметаною, шкварками або до мачанок. Окрім лексеми *пирог*, існували ще *пиріжейке*, *пирожата*, *пирій*, *рипугі* [63, с. 61, 174], *терчані крумплані пироги* [4, с. 11], *палушкі* [30, с. 70]. Номінація *рипуги* має жартівливий характер, тому,

імовірно, є звичайним переінакшенням на основі метатези (задля кумедного ефекту). Однак у процесі вивчення матеріалів був знайдений запис гумористичної загадки, де описано пироги: «Що волиш: ци миску хробаків, ци макітру пирогів?» [105, с. 324]. Там же маємо розгадку-пояснення: «Пироги – жаби, хробаки – жито. Питаючий лічить на те, що відповідач волітиме друге, ніби апетитніше, а на правду гірше. І в такому разі відповідь викликає загальний сміх». Це спонукало нас до роздумів щодо асоціації для найменування цього іменника. Із тексту загадки зрозуміло, що жаби «замасковані» під пироги, і така алегорія, певно, пов'язана із зовнішнім виглядом вареників. Окрім цього, маємо ще таку назву на позначення цих земноводних, як *ропу́хи* [75, с. 881], яка надзвичайно близька за звучанням та написанням до *рипу́ги*, лише з елементами заміни першого голосного та чергування шумних х//г. Тому маємо підстави визначити ще й такий шлях називання страви (*рипу́ги* від *ропу́хи*).

Решта іменників, окрім *палушки*, утворена від слова *пиріг* (або від його плюральної форми *пирози*), що тут означає 'вареник' та походить від псл. *pirogъ*, виниклого внаслідок поєднання кореня *pirъ* 'бенкет' та суфікса -*ogъ* [34, с. 373]; використані у вторинних морфеми -*ейк-* та -*ат-* містять сему зменшеності. Хоча генезис номінації *пирій* можна пов'язати також із назвою *пирій* 'трав'яниста багаторічна рослина родини злакових, звичайно бур'ян; інколи використовується як корм для худоби' [77], адже, можливо, цю рослину вживали у їжу й навіть випікали з неї хліб через нестачу звичного борошна, тоді мотивацією найменування слугуватиме один з інгредієнтів страви. Компоненти сполуки *терчані крумплані пироги* вказують на особливість бойківської кухні, коли картоплю додавали не лише в начинку, але й у тісто. На наявність семи «головний інгредієнт» указують обидва прикметники: *терчаний* відповідає за ознаку, пов'язану зі способом підготовки картоплі до використання в страві (натирання), а *крумпланий* безпосередньо позначає *крумплію* як важливий компонент розглянутого виробу. До речі, у таких пирогах начинка була, як правило, або із сиру, або з капусти. Пюре з популярного в бойків коренеплоду застосовували й під час приготування

палушків, а в середину клали сливи, повидло тощо. Походження цієї назви можна пов'язати зі словами *пелюстка* та *пелюшка* як результат видозміни за зовнішньою схожістю [34, с. 333]. Щось середнє між варениками та пелюшками називають *лиганцями* (*лиганцями*) [107]. Можемо припустити, що іменник утворений від дієслова *лігати* 'глитати' [62, с. 408], тобто ковтати, тоді мотивацією найменування буде «спосіб уживання».

Аналогом до пирогів, що печуться, а не варяться, є *б́аники* – це шматочки тіста, складені у вигляді конверта, із кисломолочним сиром усередині [16, с. 24]. В Етимологічному словнику вказується на зв'язок цієї лексеми з давнім **гбаник* (від *гъбанікъ*, *gybanica*), результатом спрощення якого є *баник*, а подібний корінь (*гъb-*) наявний у літературному українському дієслові *гнути* [31, с. 134]. Така незвична асоціація до способу приготування пиріжка підштовхує замислитися над мотивацією людей у називанні певних об'єктів. До того ж, на сучасному етапі тлумачення *баника* як 'рулет' [95], на нашу думку, відтворює гіперболічну семантику похідного слова, тобто борошняний виріб виготовлений внаслідок не просто згинання, а закручування, ніби перебільшеної дії відносно *гнути*.

Окрім маленьких пиріжків, готують і значно більші, повноцінні пироги з неквасного тіста й з різними начинками: *книш*, *пиріг*, *капустяник* [20, с. 583], *капустя́нча* [62, с. 340], *печений пиріг*, *терчаний книш* [4, с. 10], *буля́ник*, *бульб'я́ник* [62, с. 75]. Найуніверсальнішими для бойків є *книш* та *печений пиріг*, оскільки вони можуть мати будь-яку начинку всередині, наприклад, душені булі з цибулею, сир, квашену капусту, інколи кладуть і крупи. Однак ці дві лексеми не є абсолютними синонімами, бо різняться принципом заціпування тіста: якщо *книш* трактується як напівзакритий пиріг, тобто наповнення виступає на поверхню випічки, то *печений пиріг* – закритий. На зараз установити генезис поняття *книш* складно, існує лише припущення про можливе грецьке запозичення [32, с. 474]. Наявність додаткового прикметника *печений*, на наш погляд, спричинена багатозначністю стрижневого іменника *пиріг*, адже бойки розуміють під цим словом передусім вареник. Тому вказівка

на спосіб приготування борошняного виробу сприяє розрізненню схожих понять. До речі, на основі матеріалу зі статті В. Гнатюка [20] слід зробити висновок про деяку подібність *книша* та *буляника*: обидва мають неповністю закриту тістом начинку з картоплі. Щодо утворення назви цього відкритого пирога, то яскраво виражений зв'язок з іменником *буля* та використання суфікса *-яник*, який містить ознаку «об'єкт, виготовлений із конкретного предмета». Подібний алгоритм побудови має лексема *бульб'яник*, тільки тут корінь *бульб-* від *бульба*. Словосполучення *терчаний книш* синонімічне до попередніх номінацій, адже повністю підпадає під зовнішні характеристики. Стрижневий іменник *книш* відповідає за ознаку «напівзакритий хлібний виріб», а прикметник указує на наявність тертої картоплі. Окрему назву отримав пиріг, уміст якого складається лише з капусти (рідше з капусти та бульби) – *капустяник* або *капустянча*. Алгоритм найменування такий, який і в більшості бойківських страв: корінь містить відсилання до основного інгредієнта, а суфікс передає ознаку «об'єкт, виготовлений із конкретного предмета». Лише слід наголосити, що *капустянча* є поняттям двозначним, і ми вже наводили одне з його тлумачень раніше, тому зараз говоримо як про лексему із семантикою 'пиріг з капустою'.

2.4.4. Лексико-семантична підгрупа «Назви обрядового хліба»

Бойки дотримуються народних традицій та поважають християнські догми, що вплинуло й на їхній раціон. У переглянутих нами джерелах часто можна помітити згадки про постування людей у періоди церковних свят, тоді ж більшу популярність мають пісні, овочеві страви. Що стосується хліба, то він посідає одне з головних місць у безлічі обрядів та святкових дійств. Напередодні весілля, як і в інших областях України, на Бойківщині випікають *коров'яй* [20, с. 583], *корогв'яй* [3, с. 153], *корогв'яйиць*, *курогв'яй*, *корогв'яйча*, *коров'яйничку* [62, с. 176, 378]. Усі лексеми є формами одного слова – *коровай*, яке має давнє походження, як і сама випічка. Науковці ще достеменно не

вирішили, який єдиний правильний варіант генезису номінації. Весільний хліб ототожнюють з образами корови та бика, нареченого, чоловічого та жіночого начал, образом сонця, богів родючості, шлюбу тощо. Наведемо найпоширенішу версію, за якою номінацію пов'язують зі іменником *корова*, що походить із псл. **korva* [33, с. 35].

Повертаючись до наведених вище іменників, зазначимо про використання пестливих суфіксів *-иць*, *-ичк(а)* задля вияву ніжнього ставлення до святкового хліба. У слові *корогвайча* морфема *-ч(а)* ніби додає ознаки «недоросла істота», як у номінаціях *зайча*, *курча*, *дівча*. До речі, на користь ідеї походження *коровай* від *корова* може слугувати таке народне пояснення *корогвайча*, як «то таке, йак хліб, лиш ріжкاته» [62, с. 378]. У такому описі відображена любов українців випікати хлібні вироби у формі тварин (тут це корова чи бик) або декорувати хліб зооморфними елементами. Слід також зазначити, що в бойків *коровай* міг готуватися не тільки для молодят, але й для пастуха «в перший день пасіння» [62, с. 378], імовірно, для виконання ролі благословення на початок нової роботи.

Крім головного хлібного елемента весілля, спорадично випікали ***верчєник***, ***ко́лач із діро́в*** [25, с. 33], ***ка́лач-верчєник*** [53, с. 50], ***ка́лач-кручєник*** [52, с. 84], ***ка́лач весі́льний*** [106] та ***гу́ску*** [62, с. 201]. Усі назви позначають одне поняття – плетене кільце з білого тіста для весільного обряду (подекуди *гуска* могла бути й на різдвяному столі). Лексема *верченик* має спільне походження з номінацією *вергун* ‘смажені у смальці або олії кондитерські вироби із бездріжджового тіста’ [77], наприклад, в Етимологічному словнику подається можливий шлях утворення від **вергти*, незасвідченого варіанта дієслова *верзті* «*плести» [31, с. 352]. На нашу думку, *верченик* буде логічно співвідносити з *вертіти*, де в 1 ос. одн. теперішнього часу проявляється давнє чергування т//ч (*верчу́*), таким чином, мотивацією утворення є «об’єкт як результат дії», де *вертіти* розумілося як *крутити*, *переплітати*, а на результативність указує суфікс *-ник*. На такий можливий генезис указує інша варіація назви цієї страви – *калач-крученик*, де для конкретизації використано

віддієслівний іменник, утворений за аналогічним порядком дій: *крутити* (*кручу*) + *-ник* – *крученик*. Номінація *колач із діров* містить характерну для бойківських говірок рису – закінчення *-ов (-оў)* в О. в. одн. іменників ж. р. замість літературного *-ою*. *Колач* має давнє походження від псл. *kolaśь* ‘печений хліб круглої форми’, що пов’язано з *kolo* ‘коло’ [32, с. 348]. До того ж, указівка *із діров* використана задля розрізнення двох видів калачів, адже на весілля вони робляться як у формі кільця, так й у вигляді хлібини. Конкретизатор із семою «час приготування» є і в словосполучі *калач весільний*. Номінація *гуска* тлумачиться як ‘калач з білого борошна’ та є весільною випічкою, яка призначена молодій і може бути подарована їй нареченим. Така назва також пов’язує хлібні вироби українців із язичницьким культом тварин, адже раніше гуска випікалася саме у вигляді однойменного птаха. На нашу думку, при називанні хлібного виробу був використаний метафористичний принцип перенесення характеристики з одного об’єкта на інший.

Обрядова випічка є невід’ємною частиною зимових свят на Бойківщині. Місцеві мають особливі звичаї приготування страв на Святвечір, Різдво, Щедрий вечір, або Меланку, день св. Василя та Водохреща. Напередодні чи вже в період святкування господині випікають різноманітні вироби, які можуть відігравати як центральну роль у зимовій обрядовості (*керечун* [56, с. 209], *кращунів брат* [62, с. 386], *васіль* [3, с. 153], *маланка* [103], *настільник* [62, с. 477] тощо), так і побічну, тобто менш дотичні до ритуальної символіки (*гуска*, *кокóцики* [62, с. 201, 365]). Детальніше назви цих та інших хлібин ми розглядаємо в розвідці «Хліб – усьому пан, або лексика на позначення обрядового хліба в період зимових свят у бойківських говірках» [8, с. 195–199].

Як уже згадувалося раніше, бойки є відповідальними вірянами та намагаються не порушувати Божих законів, тому важливою для них постає підготовка до Великодня й прилеглих свят. Особливо суворо дотримуються постів, яких аж 5 на рік. Під час Великого посту господині випікають

жулавники [7, с. 113] – пісні коржики, що замінювали людям хліб. Окрім цього, печуть паляниці з додаванням меду, хоча деякі пісники відмовляються на цей термін від уживання солодоців, вважаючи цукор у такі дні гріхом. Тоді як на свято Воскресіння Христа бойкині готують *пáску* [96], *сестру паски*, *сестру пасчину*, *бохоня́та* [63, с. 211], *перéпляку* [63, с. 53], *перепічки* [104], *припічки*, *кола́ч* [20, с. 582], *кола́чь*, *кола́ч круче́ний* [62, с. 366]. Звичайно, головним символом цього дня була біла паска, тобто вона завжди випікалася з пшеничного борошна, дорогого та важкодоступного за тих часів. Ця лексема має давнє походження, за Етимологічним словником, запозичена з грецької мови та є можливим фонетичним варіантом від *Пáсха* на слов'янському ґрунті [34, с. 305]. Про сполуки *сестра паски* та *сестра пасчина* ми вже згадували в іншій статті [8, с. 196–197], де порівняли відтінки значення, які надають іменники *сестра* та *брат* (у випадку із словосполученням *крачунів брат*). *Переплякою* називають здобну булочку, що печеться в *блішках* ‘бляшана форма, в якій печуть булки’ [63, с. 59]. Можемо зазначити, що й назва випічки, і назва посудини для випікання побутують тільки в селі Росохи Старосамбірського району, за інформацією словника М. Онишкевича. Складно встановити походження лексеми *перепляка*, але припускаємо, що корінь *-пляк-* є тим самим, що й у слові *пляцок*.

Пасочки маленького розміру називають *припічки*, *перепічки* та *бохоня́та*. Ми вважаємо, що мотивацією для найменування першої номінації може бути асоціація з процесом виготовлення, тобто їх достатньо припекти й вони вже будуть готові, якщо порівнювати з часом випікання великої паски. Друга лексема хоч й утворена від дієслова з тим же коренем (*перепекти*), але наявний префікс, на наш погляд, дещо модифікує значення. Ситуація тут подібна до однойменного поняття на позначення невеликої хлібини із залишків тіста, *перепічки*, де афікс *пере-* вказує на надмірну кількість випічки, адже маленькі пасочки є додатковими відносно головної, найбільшої паски. Для встановлення твірного лексеми *бохоня́та* маємо дві гіпотези. З одного боку, первинним може бути іменник *бог* (як асоціація паски з тілом Ісуса за

християнськими віруваннями) із наступним оглушенням та додаванням цілого зменшено-пестливого суфікса *-онят(a)* для підкреслення малого розміру хлібного виробу та сукупності предметів або форманта *-ят* за наявності в усному мовленні слова *бохоня* як форми однини, якої джерела не фіксують. З іншого боку, лексема *бохóнець* ‘шматок хліба’ [62, с. 68] цілком претендує на місце твірного (поєднання кореня *бохон-* та морфеми *-ят(a)*), тоді *бохонята* наче «маленькі шматочки хлібини».

Походження номінації *колач* уже було описане на прикладі весільного хліба *колач із діров*. Лише додамо, що цей великодній виріб містить у своєму тлумаченні поняття *бу́лка* [56, с. 45], яка в словнику зафіксована ще як *бу́нка, колаченя́, кола́чик* [62, с. 76, 366]. Тобто можемо зробити висновок, що *колач* та похідні від нього можуть позначати дещо різні види печива, але використання уточнювальних слів у назвах сприяє їхньому розмежуванню за часом випікання.

Продовжуючи тему церковних свят, згадаємо ще такі номінації, як *перéпiчка, прóбаги* [63, с. 53, 150]. Вони стосуються хлібних виробів, що випікалися до поминальних днів. Ми вже описували іменник *перепічка* як хліб із залишків тіста, але у великодньому контексті це ще й ‘мала пасочка (булка), яку виносять у вівторок після великодня на могили, де священики читають євангеліє за покійників’. Імовірно, префікс *пере-* має таку ж семантику «більшої кількості випікання», також обидва печива об’єднує малий розмір та сема «додатковості». Лексема *пробаги* ‘малі хлібці, печені для жебраків у поминальні дні’ утворена в результаті об’єднання компонентів виразу *про богъ* (*про біг*) із подальшим чергуванням о//і та усіченням основи від *біг* до *бі*; або внаслідок калькування польського чи чеського виразів [34, с. 589]. Перший зазначений варіант легко пояснюється використанням коржиків як пожертви, щось одночасно для допомоги іншим та подяки Богу.

Також слід указати на побутування номінації *китя́* [62, с. 350], яка тлумачиться по-різному: ‘хліб, принесений до церкви, але не в поминальні дні’ та ‘великий хліб, спечений для священика з приводу похорону’. На нашу

думку, цей хлібний виріб може мати спільні корені зі стравою *кутя* ‘обрядова каша з ячмінних або пшеничних зерен, уживана з солодкою підливою напередодні Різдва чи Водохреща’ [77], адже подекуди могли ототожнювати номінацію *кутя* з обрядовою кашею, а не з хлібом. Наприклад, у роботі І. Свенціцького розміщені колядки, де в тексті одної з них («Христос раждаєт ся») читаємо таке: «Дзелене вено до церкви дано, / солодок медок на *святу китьу*, / ярапшинойка на проскуройку, / на проскуройку – службу служити, с» (курсив наш. – А. В.) [39, с. 135]. У рядках наведено назви двох рідин і злакової культури та місця їхнього призначення, де зрозуміло, що в *кутю* додають мед. Відповідно, можемо припустити, що тут *кутя* трактується як *кутя* – каша, яка складається з пшениці, горіхів, маку й меду. Таке запозичення понять їжі столу поминального та святвечірнього трапляється в багатьох регіонах і викликане тотожним дійством згадки в ці дні покійної рідні, про що пише О. Коломийчук [45].

Пов’язаною із поминальним обрядом є лексема *парастáсник* ‘хліб, що приносять до церкви на парастас за упокій померших’ [105, с. 1307]. Номінація утворена суфіксальним шляхом, із використанням мотивації «об’єкт, що пов’язаний із певним явищем».

2.5.Лексико-семантична група «Назви їжі з овочів»

Одним із головних занять бойків була сільськогосподарська діяльність, тож і їжі, виготовленої з городини, нараховується немало. Для позначення загального поняття *овочі* використовують іменники *подрібниця* [63, с. 96], *грядóщина*, *городовíна*, *горóднина* [62, с. 196, 186], *яринá* [84, с. 127], *яринкá* [63, с. 403]. Детальніше зупинимося лише на декількох із них. Лексему *подрібниця* пов’язуємо з дієсловом *подрібнити*, тобто семантично назва вказує на майбутнє подрібнення продуктів перед уживанням. Номінація *ярина*, імовірно, є похідною від *ярь* ‘весна’ [56, с. 534], і її можна вважати навіть

субстантивованим прикметником на позначення збірності, на що вказує зокрема суфікс *-ин(а)*, як і в назвах *грядощина, городовина, городнина*. Останнє слово *яринка* утворене від попереднього іменника за допомогою афікса *-к-* зі значенням сукупності.

Якщо брати до уваги популярність серед бойків кожного окремого овочу, тоді найвище місце посідає картопля. Вона отримала визнання на території всієї України через відносну простоту вирощування, ситність та здебільшого великий урожай. До того ж стан вагомості картоплі в раціоні бойків стає зрозумілим після ознайомлення з інформацією про «голодні» 1846–1861 роки, коли картопля вперше за довгий час масштабно не вродила. Цей період дістав назву «тісні роки». Про таку трагічну сторінку в історії Галичини розповів у нарисі М. Зубрицький [40]. Той неврожай сильно вплинув на матеріальний та емоційний стан селян, що вилилось у твори народної творчості. І. Франко опублікував у журналі «Світ» статтю, де розмістив аналіз співанок «про "втеку картоплі"» [82, с. 195]. Повага до коренеплоду та його важливість для бойків окреслена в безлічі прислів'їв, наприклад: «Як є бараболя й капуста, то вже половина хліба» [105, с. 78]. Чимало діалектних відповідників лексеми *картопля* ми знайшли в досліджуваних джерелах (щонайменше 20!), серед них: *бу́ля, бульва́н, бў́льма* [62, с. 75, 76], *зімня́к* [56, с. 183], *кρόмпля* [62, с. 390], *рі́на* [63, с. 178] і навіть *гарбу́дз* [62, с. 161].

Як було описано раніше, ростити злакові культури було непросто на гірській місцевості, тому бойки майже не їла хліба, до того ж він був кислуватий, швидко псувався та черствів. Унаслідок цього більшість селян почали замінювати борошняні вироби на картопляні. Із бульбою в прикуску їли борщі та супи, додавали до тіста та в начинку, споживали як самостійну страву з різними підливками.

Звичайна відварена нечищена картопля називається *нелу́пка, бў́льба в лу́пінні* [3, с. 151], *нелу́пішка, нелупле́на барабо́ля, неширептана ~, бў́льба на лу́пішку* [62, с. 419, 484, 487], *~ в луспі́ні* [110]. Слово *нелупка* та компонент *нелуплена* утворені від *лупі́ти* «(кору) здирати» [62, с. 419] шляхом поступової

афіксації. Для побудови дієприкметника спочатку до кореня *лупл-* (поява епентетичного *-л-*) додали прикметниковий суфікс *-ен-*, а потім – префікс *не-* з відтінком заперечення. Щодо іменника, то можемо припустити, що першочергово до морфеми *луп-* приєднали продуктивний, із семантикою предметності суфікс *-к-*, а вже після застосували префіксацію, адже словник фіксує лексему *лупкі* на позначення палітурок [62, с. 419], що безпосередньо не пов'язана з корою дерев або шкіркою овочів, але асоціація обкладинки книжки із захисним шаром чітко простежується.

Решта назв, не враховуючи *нешрептана*, утворена від номінацій *лупіна*, *лупішки* 'лушпайка картоплі' [62, с. 419] шляхом додавання префікса *не-* з відтінком заперечення або введення їх у словосполучення. Лексема *луспина* містить основу іменника *луспá* 'шкаралупа' [62, с. 420] та суфікс *-ина* за аналогією до *лупина*. Що стосується *нешрептаний*, то, імовірно, це віддієслівне похідне, тому можемо погодитись із гіпотезою Г. Мелех, згідно з якою «повинне існувати дієслово шрептати – чистити картоплю», що походить із німецької мови [57, с. 53]. На наш погляд, логічним буде також припустити, що *шрептати* могло б утворитися внаслідок фонетичних змін у дієслові *шкрептати* 'шкрябати' [63, с. 385]. І на підтвердження наведемо контекст із розвідки В. Гнатюка, де так само описано процес приготування картоплі: «Варят булі також нешкрептані, в лупині» [20, с. 584].

Якщо цей овоч почистити та зварити, це буде просто *ціла́ бульба* [56, с. 46] або *чищені булі* [20, с. 594], а якщо ще й порізати на частини, то *порі́зана бульба* [56, с. 46]. Зварену картоплю, що постояла, на другий день розігрівають на пательні, тоді таку страву називають *припі́кана бульба* [56, с. 46]. Булі ще можуть м'яти, змішувати з кип'яченим молоком (або сметаною) та салом, тоді це *коло́чена бульба* [3, с. 151] або *мня́цкана* ~ [56, с. 45–46]. Загалом, в утворенні всіх цих словосполучень має місце сема «процес приготування» у складі дієприкметників (походять від *чистити*, *різати*, *припікати*, *колотити*, *мняцкати* з додаванням прикметникового суфікса *-н-/-ен-*) та «зовнішній вигляд» у прикметнику (*ціла*). До речі, лексема *мняцкати* в словнику

М. Онишкевича зафіксована в значенні ‘плямкати’ [62, с. 448], хоча в Етимологічному словникові йдеться про походження від *мняти*, тобто ‘м’яти; тиснути’ [33, с. 548]. На нашу думку, обидва трактування можуть слугувати семантичним тлом для творення словосполучення *мняцкана бульба*: у першому варіанті працює асоціація за характерними звуками картоплі під час розм’якшення, а в другому – від самого процесу м’яття.

До цієї ЛСГ відносимо також номінації *тарчаник* [56, с. 454], *трэник* [63, с. 299], *трэні пляцки* [3, с. 152], *тэрті* ~ [56, с. 458]. Усе це діалектні назви дерунів: із тертої картоплі формували коржі та смажили на олії чи запікали в печі на листі капусти, явора або клена. Одиничні лексеми утворені за допомогою суфікса *-ик* із семантикою «предмет як результат певної процесуальної ознаки» від *терчаний* [63, с. 286] та *трений* [63, с. 299]. У сполуках ж ад’єктиви мають уточнювальне значення, бо сам по собі *пляцок* – це млинець із борошна, тому наявність картоплі в ньому вказує саме прикметник: «Йи тэрті пляцки – то с тэртої бўльби, а йи пляцки й такі – з мукі» [56, с. 357].

Близькими за способом підготовки основного інгредієнта з попередніми стравами вважаємо також *тарчанкі* [63, с. 280], *тэрті пироги* [56, с. 458], *крумпляні* ~ [4, с. 10], *бульбяні* ~ [110]. Перша номінація позначає ‘галушки з тертої картоплі’, а утворена шляхом поєднання основи *тарчан-* (дещо змінена форма від прикм. *терчаний*) та предметного суфікса *-к-*. Тоді як словосполучення мають ситуацію, подібну до *трених пляцків*: у бойків *пироги* – це вареники, тісто яких приготовлене на основі борошна (пшеничного, житнього тощо), тому прикметники вказують на наявність картоплі в складі тіста. Тобто слово *терті* через назву дії в основі акцентують головний продукт приготування та вид його подрібнення, а *крумпляні* та *бульбяні* безпосередньо зазначають уміст картоплі через семантику твірних *кромпля* та *бульба* відповідно.

Ще назвами їжі з бульби є *гáничка*, *кабу́цка* [62, с. 160, 333], *печурки* [63, с. 59], *козачкі* [56, с. 226], *бу́ля на бля́сі* [110]. Усі вони мають тотожне

тлумачення – ‘шматок сирії картоплі печений на плиті’. Посмажена таким чином картопля може вважатися аналогом сучасних чипсів. *Гапичка*, імовірно, має якийсь зв’язок зі словом *гаптка* ‘гаплик, дротяна петелька’ [62, с. 161]. Така асоціація побудована на основі схожості за зовнішніми ознаками округлої петлі та тонкого зрізу картоплі. Те саме можна сказати й про походження лексеми *кабуцка*, оскільки простежується спорідненість з іменником *каблучка*. *Печурки*, на нашу думку, є похідним від дієслова *пекти* (корінь *печ-* від 1 ос. одн. *печу* та непродуктивний суфікс *-ур-* і активно вживаний *-к-*), зберігаючи сему «спосіб приготування». Останнє словосполучення містить номінацію *бляха* (лист заліза, який розігрівається під час випікання продуктів усередині печі, інакше кажучи ‘деко’ [56, с. 37]), яка є конкретизатором основного іменника. Щодо слова *козачки*, то логічний шлях утворення тут важко встановити. Мабуть, таку назву можна пов’язати з подібною характеристикою *козаків* як людей та цією стравою: *козаки* швидкі, спритні – *козачки* швидко готуються й так сам швидко з’їдаються; *козаки* викликають повагу та позитивні емоції – *козачки* радують дорослих і дітей простотою та водночас приємним смаком; *козаки* прудкі та запальні – *козачки* весело хрумтять тощо. Тож припускаємо використання явища метафоризації, а суфікс *-к-* додає номінації відтінок зменшеності, несерйозності.

Описане раніше слово *мачанка* вживається й стосовно вареної картоплі з молоком та бринзою, яку вживали більше в центральній частині Бойківщини [3, с. 151]. М’ята бульба, яку приправляють сиром, цибулею, молоком, має назву *душена буля* [20, с. 584]. Походження прикметника пов’язане з дієсловом *дусіти* ‘м’яти’ [62, с. 240], де відслідковуємо чергування *с//ш* у корені. Дрібна бульба, обсмажена з додаванням часнику та кропу, відома як *дробина́, дробини́ця* [62, с. 235]. Утворені лексеми на основі кореня *дроб-*, тобто закладена семантика «щось дрібне». Тоді як суфікс *-ин-* указує на «сукупність дрібних об’єктів», а *-ниці(я)* – на «результат дії».

До цієї ЛСГ належать також номінації *балабу́хи, бульбі́ники, ліні́ві пиро́гі* [3, с. 151] та *паленя́та* [20, с. 585]. Ці назви об’єднує те, що вони позначають

страви, виготовлені майже з єдиного продукту – картоплі. Для перших трьох використовується відварена та м'ята бульба з додаванням молока, далі вироби варяться чи запікаються. Про наявність цього коренеплоду прямо вказано лише в слові *бульбіники*, що має корінь *бульб-* від *бульба*. Установити шлях утворення номінації *балабух* складно. В Етимологічному словнику зазначається лише можливе експресивне забарвлення слова та семантика («щось кругле, кулясте» в компоненті *бала-* [31, с. 122]). Щодо словосполучення *ліниві пироги*, то про вміст картоплі в складі страви тут не йдеться на словотвірному рівні, а прикметник радше акцентує спосіб приготування, тобто ознака *ліниві* вказує на простіший спосіб формування вареників – відсутність окремого шару тіста. Паленята готуються з тертої картоплі (яка може бути навіть підгнилою) та невеликої кількості будь-якого борошна (або без нього), із подальшим випіканням. Така назва походить від іншої бойківської страви – *палиня* ‘коржик з прісного тіста, спечений на плиті’ [56, с. 331]. Суфікс *-ят-* містить сему «менший за розміром», ніби *паленята* – це невеличкі «родичі» *палиня*, ще й з іншого продукту.

Також їжа, приготовлена на основі картоплі з додаванням кукурудзяного борошна, має назву *товкán* [63, с. 293], *товканець* [111], *буляний токán*, *гуцу́лка* [4, с. 8], *го́пка* [3, с. 151]. Ця страва є варіацією кулеши або голомбця, тільки з використанням великою кількості картоплі, а не борошна. Лексеми *товкан* та *токан* мають спільне походження від дієслова *товкти*, до кореня якого приєднано непродуктивний афікс *-ан* розмовного характеру, що позначає результат інтенсивної дії. Для наступної номінації твірною основою буде сам іменник *товкан*, а суфікс *-ець* додає відтінку пестливості. Прямим синонімом до наведених номінацій є *гопка*, де корінь *гон-* указує на семантичний зв'язок із словом *гоннути* ‘впасти’ [62, с. 184] або *гонати* ‘стрибати і тупати, скачучи або танцюючи; те саме, що бити’ [77]. Таке походження не випадкове, бо під час приготування картоплю сильно та довго товчуть спеціальним знаряддям. Гуцулка – це також товкан тільки з додаванням сиру, тому, імовірно, страва отримала таку назву через знану

любов гуцулів (звідси корінь *гуцул-*), сусідів бойків, використовувати в стравах сири та молочні продукти власного виробництва. До речі, якщо до колоченої картоплі на молоці не додавати борошно, то таке «пюре» називають *терчений чир* [111]. Лексема *чир* тут уживається задля вказівки на спосіб приготування, а прикметник традиційно акцентує вміст тертої картоплі в страві.

Безперечно, окрім картоплі, жителі Бойківщини використовували й іншу городину, наприклад капусту. Здебільшого вона є основним інгредієнтом рідких страв та їсться у квашеному вигляді (*квасна́ капу́ста* [56, с. 208]). Хоча слід сказати про багатозначну лексему *росі́в*, яка в цій ЛСГ цікавить нас як ‘росіл (з капусти)’, який подекуди навіть пили, та своєрідний салат – ‘кисла капуста з нарізаною цибулею і заправлена олією’ [56, с. 413]. Відомою багатьом українцям є страва з листя капусти та м’ясною або іншою начинкою – *го́лубці* [20, с. 589]. Знайома вона й бойкам, і її назва відрізняється від літературної норми лише розташуванням наголосу.

Завдяки активному поширенню збиральництва, були в раціоні бойків і гриби. Вони мали безліч найменувань (*корба́н, куцюрубкі́, нисля́к* [56, с. 234, 249, 345] тощо), серед яких найбільш уживаними є білий гриб (*гриб* [56, с. 107]), вешенки, печериці (*глі́ви* [62, с. 173]), опеньки (*підпіньки* [56, с. 349]). Однією з головних страв із цього продукту є *ма́чанка з грибів́ білих* [110], де сполука *гриби білі* є видовим показником.

Із буряка готували *бура́чки* ‘тертий варений буряк з хроном, сіллю, оцтом та цукром’ [56, с. 46–47]. Утворення номінації, безперечно, пов’язане із семою «головний інгредієнт», що міститься в корені *бурач-*, та ознакою зменшення, яка передається суфіксом *-к-*.

Іменник *мізе́рія* тлумачиться як ‘салат з огірків’ [56, с. 279], який часто заправляють сметаною. Походження назви заслуговує на увагу, адже таке слово (у тому ж словнику М. Матієва) позначає ще ‘бідність’. Подібну лексему можна знайти в польській лексиці – *mizeria* ‘злидні, нужда; огірковий салат’ [68, с. 557]. В українській літературній мові також зафіксована номінація *мізерія* як ‘дуже мала кількість чого-небудь’ [77]. На нашу думку, такий

логічний шлях утворення назви страви пов'язаний із мінімальним складом продуктів у ній та невеликою собівартістю. Загалом, огірки бойки квасять та солять, як і більшість українців.

Серед опрацьованої літератури була знайдена номінація *лопáтки*, яка позначає страву з квасолі сорту шпарагівка (стручкова квасоля), відвареної спочатку у воді, а потім протушкованої в молоці або сметані [3, с. 152]. Найімовірніше така назва утворилася шляхом метонімії від найменування зеленої стручкової квасолі на всій території Закарпаття [77]. Логічним шляхом побудови цієї лексеми початково може бути візуальна схожість квасолини на садовий інструмент (*лопату*) або взагалі на щось плоске, тоді суфікс *-к-* надає ознаки зменшеності предмета.

До цієї ЛСГ відносимо іменник *сі́лос* ‘холодна страва з овочів (картоплі, буряка, фасолі, квашеної капусти, солоних огірків), приправлена олією, оцтом і т. ін.’ [56, с. 423]. Номінація запозичена з іспанської мови (мн. *silos* ‘підземне зерносховище, овочесховище’), а до нас, імовірно, прийшла з польської (*silos* ‘місце для заквашування рослинних продуктів, для зберігання кормів’) [35, с. 231]. Мотивацію для тлумачення цього слова як овочевої страви дала її поживність, ситність, велика кількість продуктів рослинного походження.

Звичайно, бойки вживали й інші овочеві культури у вигляді різноманітних салатів. Багато їстівної зелені було в раціоні мешканців гір навесні та влітку: листя брукви (*бру́ков*, *квак*, *кочерéга* [62, с. 73, 344, 383]), буряка, моркви, молоді лободи (*наті́на* [62, с. 478]) та кропиви. Моркву, пастернак, ріпу, хрін, цибулю, *редьков* [63, с. 171] варили, їли сирими або додавали до інших страв. Однак окремих лексем, які б позначали потрави з цієї городини або в поєднанні декількох овочів у складі салатів, не було знайдено.

2.6.Лексико-семантична група «Назви рідких страв»

Тяжка, виснажлива праця спонукала людство шукати джерело чогось поживного задля відновлення сил та енергії. Успішно виконують це завдання рідкі страви, тому декілька їхніх рецептів має в доробку кожна кухня світу. Любов до різноманітних супів стосується й українців, між тим, багато хто вже остаточно впевнився в цьому, коли наш борщ внесли до переліку нематеріальної спадщини ЮНЕСКО.

Бойківщина може похизуватися наявністю більше десятка перших страв. Для найменування загального поняття *суп* використовують лексеми *жу́па* [62, с. 256], *зу́па* [56, с. 190], *самаро́к* [63, с. 202]. Узагалі номінація *зупа* частовживана на території Карпат і є в багатьох говірках, а бойківське *жу́па* є її фонетичним варіантом унаслідок оглушення початкового приголосного. Саме слово *суп* було запозичене з французької мови (фр. *soupe* ‘бульйон з грінками; овочевий суп’ [85, с. 571]), але до нас потрапило видозмінене та адаптоване під слов’янський мовний ґрунт через вплив польської, для якої характерний уже жіночий рід на позначення загальної назви першої страви – *зу́па* ‘суп, юшка’ [70, с. 564]. Точно встановити генезис номінації *самарок* складно, але можемо припустити, що твірним є дієслово *самара́ти* (на щось) ‘скидатися на щось, бути схожим’ [63, с. 201], а суфікс *-ок* передає значення конкретного предмета. Однак характерним є спосіб утворення цього деривата, бо, як правило, наведений суфікс уживається при дієсловах із семантикою повторюваної дії (*стрибати, мазати, кидати*), а саме похідне позначає одноразовий акт (*стрибок, мазок, кидок* відповідно), натомість тут представлений інший варіант: первинне дієслово має значення «дія з постійною абстрактною ознакою», а вторинне – «предмет із подібною ознакою». Тобто мотивацією виступатиме «щось подібне, схоже на інший об’єкт», але з чим порівнюється страва невідомо.

Номінації *йи́шка, йи́шка, ю́шка* можуть мати три інтерпретації: або розсіл, сік із чогось [20, с. 580, 585], або бульйон із будь-якого продукту [62, с. 331], або саме курячий бульйон [56, с. 197, 533]. Такі тлумачення характерні й для літературної мови, хоча часто в семантиці якихось слів, навіть не пов’язаних

із кулінарією, можна зустріти слово *юшка*, яка позначатиме рідину. А особливе виокремлення курятини серед інших можливих інгредієнтів пов'язане з частим використанням цього відвару серед людей для лікування застуди, знесилення, проблем зі шлунком тощо. Сама лексема є суфіксальним утворенням із супровідним чергуванням х//ш від *юха́* 'суп, зокрема з рибою' та пов'язана з псл. *juxa*, (*ixa*) [36, с. 527]. Наявні також форми *їшейка* та *їшечка* [62, с. 331] зі зменшено-пестливими суфіксами. На позначення бульйону вживають іменники *вар*, *дзя́ма*, *дзе́ма* [62, с. 83, 213], однак слід зазначити, що хоча ці номінації й мають подібну семантику, але в більшості випадків уживаються у вужчому тлумаченні, тому, на наш погляд, про їхнє походження доречніше розповісти в складі іншої ЛСГ.

Перейдемо до опису лексеми на позначення української національної страви – *борщу́* [20, с. 588]. Як відомо, у кожному регіоні нашої країни існує свій, і не один, варіант приготування борщу. На Бойківщині цю страву варять із додаванням борошна для ситності та наваристості. Свіжі буряки були рідкісним гостем, особливо з настанням холодів, тому деякі господині використовували згадані раніше бурачки або буряковий квас, тоді такий борщ мав однойменну назву – *бурáчки* [97]. Можемо говорити про явище метонімізації за схемою «назва інгредієнта – назва страви».

Походження лексеми *борщ* пов'язують із рослиною *борщівник* (від псл. **bʳščь* 'борщівник' [31, с. 236]), із якої раніше могли готувати цю страву, але потім назва перейшла на той варіант, де додають буряки. Науковці поки не можуть остаточно визначитися з першоджерелом. Номінація *борщ* із тлумаченням 'суп з буряків та капусти' найперше зафіксована саме в українській мові, коли в інших таке перенесення значення з рослини на страву сталося пізніше.

Варіантами нашої національної страви на теренах Бойківщини також є *залі́зний (желі́зний) борщ* [108], *борщóк* [99], *квасне́нка*, *по́льський борщ*, *америка́нський борщ* (з'явився в бойків у ХІХ ст.) [98, с. 31]. Перше словосполучення позначає борщ із картоплею та м'ясом, зварені в молоці, а

прикметник *залізний* пов'язаний із посудом, у якому готується страва, – алюмінієвим баняком (каструлею). Під час кипіння молоко приймає дещо сіруватий колір від взаємодії з картопляним крохмалем, але люди вважали, що на такий відтінок впливає каstrуля, що «віддає» невелику кількість заліза (алюмінію) до страви. У компоненті *железний* зберіглися давні особливості в корені: по-перше, у нашій фонетичній системі звук [ж] уподібнився до наступного [з] (*железо* – *зелезо* як приклад регресивної дистантної асиміляції приголосних), по-друге, перехід [e] в [a] стався через зближення *зе-* з префіксом *за-* [32, с. 228–229]. Останній відбувався зазвичай у загальних назвах перед [p] і [л] (*залоза*, *барліг*), після шиплячого (*часник*) та в іменах грецького походження (*Гарасим*). Що стосується лексеми *борщок*, то таке суфіксальне утворення, де морфема *-ок* наділена ознакою зменшеності, зафіксоване як особлива назва борщу в селище Князівське Івано-Франківської області. Особливість приготування полягає у використанні «соусу» на основі буряка та заправки із суміші жовтка та сметани. Нестандартні інгредієнти, способи варіння, колір борщу – усе це фактори, що впливають на потребу вказівки відмінності від «стандарту» шляхом видозміни лексеми. Слово *квасненка* утворене від прикметника *квасний* за допомогою суфікса *-енк(а)*, що містить сему «носій характерної ознаки». Мотивацією слугує використання в рецепті квашеного буряка та слив.

Окрім вищезгаданих асоціацій із процесом приготування, головним інгредієнтом тощо, номінацією для найменування слугувала національна специфіка, як у словосполученнях *польський* та *америкáнський борщ*. Перший вид борщу був популярним на всій території Галичини, що пояснюється близькістю розташування сусідньої країни. Унаслідок відвідин українцями Польщі певні культурні й гастрономічні риси потрапляли на терени нашої держави. Таким чином, стрижневе слово *борщ* потребувало уточнення у вигляді прикметника через своєрідність використаних продуктів: за одним із рецептів використовували свинячі реберця замість м'яса, за іншим – «варився з бурякового розсолу, солодкого й квашеного буряку, часнику, іноді квасолі»

[98, с. 31]. Подібна ситуація склалася й із додаванням ознаки через лексему *американський*. За інформацією цитованої вже роботи І. Бойка, до Америки емігрували волиняни, від яких бойки згодом і дізналися рецепт приготування цього виду борщу: додавали порізане шматочками сало та пересмажене м'ясо разом із салом.

Окрім борщу, чільне місце в раціоні бойків посідає суп із квашеною капустою чи капустяним квасом та з додаванням інших овочів, грибів, борошна – *росі́в*, *росоля́нка* [20, с. 589], *росу́л* [3, с. 152], *росоля́ночка* [63, с. 191]. Перераховані лексеми є формами іменника *розсі́л* або його суфіксальними утвореннями, але з певними змінами основи слова. Корінь зазнає змін через історичне чергування в закритому та відкритому складах звуків *i//o* й через притаманну бойківським говіркам ознаку – переходу кінцевого *[л]* в *[ў]* після голосного (*[poʷsíʋ]*). Також у номінації *росу́л* проявляється загальна риса фонетики карпатського говору, тобто, не враховуючи розташування наголосу, у новозакритих складах замість *[o]*, який є давнім етимологічним, уживається монофтонг *[y]* [1, с. 224]. Слід виокремити й іншу ознаку, таку як оглушення на межі префікса та кореня, що закріпилося на письмі, хоча ця асиміляція не притаманна афіксу *роз-* перед глухим *[с]*.

Основу супів могло складати перше листя молодії капусти, яке варили в *жсинті́ці* ('сироватка з овечого молока') [62, с. 252] чи в кислому молоці. Таку страву називають *ні́дчас* [63, с. 72] (*ні́дчис* [30, с. 71]) і готують на початку літа або навесні, коли нова городинка ще не виросла. За Етимологічним словником, ця лексема запозичена з польської мови, пор. пол. *podczas* 'молода головка капусти; страва з листя молодії капусти, буряків' [34, с. 398]. Однак що тут, що в нашому аналогу простежується віддієслівне утворення, тобто поєднання префікса *нід-* (пол. *pod-*) та дієслова *чесати* (пол. *czesać* [68, с. 145]), проте вибудувати правильний асоціативний шлях називання цієї номінації допоможе друге тлумачення *czesać* як '(вовну) чухра́ти', подібну семантику має й *чесати* 'очищати від домішок, вирівнювати що-небудь (прядиво, вовну

і т. ін.)' [76, с. 314]. Таким чином, мотивацією слугував «процес отримання головного продукту», коли очищали молоду капусту від листя з подальшим використанням їх у страві. Подекуди замість цієї городини можуть брати молоде бурячиння. Навесні та влітку популярність має *яринова зупа* [104], яку варять з усього, що можна знайти на грядці. Прикметник *яринова* вказує на видову ознаку та утворений від основи *ярин-* слова *ярина* 'овочі'.

Розташування домівок бойків коло лісів спонукало людей до активного збору грибів та заготівлі на зиму. Опісля на їхній основі готували перші страви, напр. *грибівку* [62, с. 192] та *булі з грибом* [3, с. 152]. Перша номінація утворена суфіксальним способом, а стрижнева сема «головний інгредієнт» міститься в корені *гриб-*. Коли ж словосполучення як основу творення використовує мотивацію «найбільш вагомні інгредієнти», бо, імовірно, левову частку такого супу складають саме картопля та гриби. Тільки з останніх готується *грибна юшка* [100]. У цій сполуці прикметник є видовим показником щодо іменника *юшка*, семантику якого можуть уточнювати залежно від використаних інгредієнтів у страві.

2.7.Лексико-семантична група «Назви других страв»

Різні кухні світу мають безліч страв, де головним або додатковим буде продукт тваринного походження, адже з розвитком людства домінантним стало відновлювальне господарство. Однак вирощування скота задля власних потреб не для всіх було справою під силу. Багато українців за панщини, голоду, тяжкої праці на полі тощо не могли дозволити собі тримати в господарстві багато тварин, передусім великої худоби. Найбільш бажаними залишалися корова, вівці та дрібні птахи (напр., кури). Бойки, які жили в гірській місцевості, не мали достатньої площі для випасу чималої кількості скота, а тим паче не вистачало харчів для вигодовування, наприклад, численного сімейства свиней. Тож м'ясо було на Бойківщині раніше рідкістю,

його споживали на великі свята (2-3 рази на рік) у багатших родинах, тоді як бідні селяни могли весь рік прожити, не бачачи цього продукту. У часи популяризації шинків господарі, наприклад перед Великоднем, забивали тварину, залишали трохи м'яса для домашньої ковбаси, а решту несли корчмарям, щоб продати та заробити грошей.

Проте така ситуація не вплинула на зменшення в мовленні бойків обсягу лексем на позначення цього продукту та страв із нього. У вивчених нами джерелах зафіксовані такі номінації із семантикою м'яса тварини або певної його частини: *мн'ясо*, *м'ямня* [62, с. 448, 459], *бі́ле* або *те́мне мн'ясо*, *поля́двиця* [56, с. 281, 369], *худина*, *цюці*, *ялове́чина* [63, с. 348, 359, 402], *сті́рва*, *черво́не* [56, с. 442, 508]. Коротко розглянемо деякі назви. Іменник *мн'ясо* (відповідник літературного *м'ясо*) містить упізнавану для української діалектної лексики ознаку – уживання звукосполуки [мн'] на місці [мј]. Ця лексема або похідні від неї трапляються й у південно-західному наріччі (лемк. *мн'ясо*, *мн'яско* [67, с. 177], гуцул. *мнесніці* ‘м'ясниці’ [90, с. 124], буков. *мн'ясо*, *мнесо* [6, с. 100]), і в південно-східному (сх.-слобож. *мн'ясо* [78, с. 218]).

Словосполученням *бі́ле мн'ясо* ‘м'ясо з хребта свині’ умовно називали продукт «вищого сорту», а протилежне йому *темне мн'ясо* позначало все інше свиняче м'ясо. Припускаємо, що використання прикметників *бі́ле* та *темне* пов'язане або з відтінком шматка свинини, що залежить від активності м'язів тварини, або з асоціацією білого кольору в нашій культурі з чимось чистим, кращим. Іншою лексемою на позначення м'яса є *поля́двиця* ‘м'ясо вищого сорту, вирізане зі стегна забитої тварини’. Слово вважається запозиченим із польської мови *polędwica* ‘філей, полядвиця’ [34, с. 506], де сама назва утворена шляхом префіксації іменника *lędźwie* ‘поперек, крижі’ [68, с. 498]; бойківські говірки мають свій аналог – *лідвиці* ‘стегна’ [62, с. 413], що також наштовхує на думку про префіксальне утворення *поля́двиці*, тобто «різане по стегну».

Черевну частину туші свині іменують *худина*. Найімовірніше лексема пов'язана з прикметником *худий* із семантикою «негарний, бідний», що вказує

на меншу якість м'яса, його порівняно невелику вартість. Використаний суфікс *-ин(а)* є доволі продуктивним для називання предметів за певною ознакою та утворює іменники на позначення «м'ясо тварини». З аналогічною афіксальною морфемою вживається слово *яловечина*, яке є фонетичним варіантом *яловичини*.

У дитячому мовленні представлені такі номінації для називання м'яса, як *м'ямня* та *цюці*. Походження подібних слів подекуди встановити непросто, адже їхня побудова пов'язана із звуконаслідуванням та особливостями дитячої вимови. На нашу думку, лексема *м'ямня* або є прикладом, коли звуки, що видає дитина під час споживання їжі, стають елементом для конструювання слів, або є поєднанням номінації *м'ясо* та сполуки *ням-ням* «(дит.) їсти» [34, с. 123] з використанням метатези. Іменник *цюці*, імовірно, має зв'язок із вигуком для заклик поросят (*куцю-куцю* [62, с. 399], *цю-цю* [56, с. 506]) чи з *куця* «(дит.) свиня» [56, с. 249]. В останньому випадку перший склад у номінації *цюці* зазнав змін унаслідок чергування [к] – [ц'].

Стирва та *червоне* позначають м'ясо отримане з тушки дикої тварини. Одне з них, на наш погляд, є видозміненим варіантом поняття *стёрво* «падло» [63, с. 252], тобто закладається сенс небажаності такого м'яса, а друге є субстантивом від прикм. *червоне*, яке в словнику М. Матієва вказано з позначкою «арго».

Щодо страв з цього продукту, то м'ясну юшку або підливку, яку можна було додавати до картоплі, каш тощо, називають *дзя́ма* [16, с. 25], *поливка*, *приливка* [3, с. 153, 155]. Із-поміж наведених трьох номінацій особливо вирізняється перша. У словнику М. Онишкевича зафіксовані такі значення слова, як «ірон. худа жінка» та «м'ясо, варене в молоці; юшка, бульйон» [62, с. 213]. Іменник *дзяма*¹ як особа жіночої статі – це форма від *дама* (французьке походження), де така заміна [ɔ] на [ɔз'], імовірно, використана для створення іронічного відтінку. *Дзяма*² як страва утворене від іншого кореня й походить із мов балкано-романської, або східнороманської, мовної підгрупи та потрапило до нашої лексики, можливо, через посередництво румунської чи

польської мов (пор.: рум. *zeată* ‘м’ясне або овочеve рагу’ [121] та пол. *działa* ‘затірка’ [32, с. 62]). Тому, вважаємо, слід говорити про виникнення омонімії через асиміляцію на українському ґрунті іншомовних слів. Спільнокореневі лексеми *поливка* та *приливка* утворені шляхом суфіксації від дієслів *поливати* та *приливати* відповідно. Не слід забувати, що бойки їдять і *м’ячанку з м’яса* [110], де функцію показника виду виконує іменник *м’ясо*, бо сама по собі мячанка може бути приготована з багатьох продуктів.

Серед лексем на позначення м’ясних гарячих страв є такі: *смажене м’ясо*, *замашуване м’ясо* [3, с. 153], *душеніна* [20, с. 579], *душинічка* [62, с. 241]. Номінація *душеніна* фіксується в джерелах у кількох значеннях залежно від території, на якій вона була записана, і, окрім смаженого та потім тушкованого м’яса, може ще позначати ‘свіжу солонину’, але здебільшого цю страву знають як приготовлене м’ясо. Походження цього іменника таке ж, як і у випадку зі словосполученням *душені буль*, тобто від дієслова *дусити* (*душити*), однак логіка утворення, на нашу думку, дещо відрізняється: якщо для *душених буль* це м’яття, то для *душеніни* – тушкування, хоча спільною для обох залишається сема «процес приготування». У номінації *душинічка* в суфіксі зберігся давній м’який шиплячий, що є однією з рис бойківських говірок. Для сполуки *замашуване м’ясо* мотивацією називання також слугує «процес приготування», але він безпосередньо не пов’язаний із обробленням головного інгредієнта. Із матеріалів історико-етнографічного дослідження відомо, що таке м’ясо запікалося в металевій каструлі, яку ставили до розігрітої печі, а затулку до неї замазували (*замашували*) глиною, від чого страва й отримала свою назву. Серед частувань більш святкового штибу можна виділити *відбиваники* та *шницлі* [3, с. 155]. Перша лексема утворена суфіксальним шляхом (значення суфікса *-ник-* містить сему «предмет, отриманий унаслідок певної дії») від основи дієслова *відбивати*, таким чином, мотиваційною виступає ознака «процес приготування». Тоді як номінація *шницль* близька за формою до літературного відповідника *шницель* і є запозиченням із кулінарних

традицій німецької кухні (нім. *Schnitzel* ‘тонкий шматок м’яса (без кісток)’ [123]).

Окрім смаження та тушкування, бойки застосовують й інші види термічного оброблення м’яса, наприклад копчення в диму від різних видів деревини з додаванням прянощів. Подекуди (часто на свята) готують чи купують *ші́нку* [56, с. 518] або *ві́тчину́* [62, с. 133], яка переважно є частиною стегна свинячої туші. Обидві лексеми є синонімами, які лише різняться походженням: *шинка* запозичена з німецької мови, де *Schinken* означає ‘м’ясо стегна великої рогатої худоби на забій, переважно свиней’ [123], а *вітчина* – із російської. Коптити, а радше *буді́ти* [62, с. 74], можуть місцеву буженину – *будже́ніну* [111]. Походження цього слова винятково дієслівне за допомогою частовживаного суфікса *-нин-* з ознакою «предмет, отриманий у результаті певної дії», а всередині кореня наявне історичне чергування *д//дж* (напр., *сиді́ти* – *сиджу́*), окрім того, для бойківських говірок досить поширеною є афrikата [дж].

Забиту тушу свійської тварини люди здавна намагалися реалізувати максимально ефективно. Окрім звичних м’яса та жиру, у діло йшли внутрішні органи, кінцівки, хвости, навіть цілі голови. Зокрема, люди навчилися використовувати очищенні кишки тварини для приготування різноманітних ковбас. Серед бойків відомі декілька лексем на позначення такого делікатесу: *ковбасі́ня*, *кубаса́* [56, с. 224, 244], *ковбасы́* [20, с. 580], *паштéтiвкa*, *кiшка*, *гyрка* [3, с. 155]. Перші три іменники об’єднані спільним утворенням від загальнопоширеного слова *ковбаса*, генезис якого до кінця не з’ясований, але найбільш імовірним вважається походження з тюркських мов (татар. **kolbasa*) або зв’язок із східнослов’янським коренем **колб-* (**ковб-*), який наявний ще, наприклад, у *колобо́к*, *ко́вбиця* ‘колода’ чи *ковба́тка* ‘кусень м’яса’ [32, с. 480]. Окремо зазначимо, що в слові *кубаса* наявне характерне для південно-західного наріччя «укання», коли ненаголошений [o] наближається до [y], а в номінації *ковбасі́ня* вживається суфікс *-ін-* з ознакою «зменшення» для найменування ковбаси малого розміру. Іменник *паштетiвкa* має корінь із

назви іншої страви, а суфікс *-івк-* містить сему «об'єкт, виготовлений з іншого предмета», адже вміст кишки складався з печінки свині із додаванням варених яєць, м'якоті хлібини та спецій, що в результаті нагадує паштет. *Кишка* та *гурка* позначають окремий вид ковбасних виробів – кров'янку, особливість якої полягає у використанні каші (гречаної, перлової, рідше рисової) і крові тварини. Перша лексема полісемічна, бо ще позначає складник травного тракту. Щодо назви *гурка*, то вона є угорським запозиченням, де *hurka* означає 'велика ковбаса; товста кишка', що також походить від іменника на позначення кишки (*húr*) [31, с. 623].

Серед внутрішніх органів, окрім печінки та кишок, для приготування використовують шлунок корови, свині, телятка або ялової корови, а особливо рубець. Таку потраву називали *флякы* [20, с. 580], а сам іменник був запозичений з німецької, бо *Fleck* значить 'клапоть, шматок' [36, с. 113–114]. Загалом, ця страва, як і сам продукт, погано сприймалася людьми, про що пише І. Франко: «Фляки уважають селяни гіршою стравою від мяса» [105, с. 1628]. Хоча декого такий орган тварини не відлякував, і люди із задоволенням їли *рубці з цибулею* [111]. Слово *рубці* (одн. *рубець*) утворене шляхом метонімії за схемою «назва продукту – назва страви з нього», а плюральна форма може свідчити про ототожнення з порізаними шматками рубця, а не цілим органом. Шлунок тварини також можуть називати *мацько́* [20, с. 580], а готують його як кишку, тобто начиняють кашею з прянощами. Лексема є видозміненим варіантом слова *мацьо́к*, що запозичене з польської мови (пол. *tasiek* 'шлунок') [33, с. 422]. На столі заможних селян ще міг бути обсмажений у яєчній паніровці мозок, який подавався зі скибочками хліба, однак окремої назви страви не зафіксовано.

Між іншим, бойки готують кінцівки та голови тварин, бо вони багаті на колаген, що є незамінним помічником у підтримці здоров'я шкіри, кісток та суглобів. Із цих частин туші худоби варили *дриглячку*, *дриглі*, *кляганець*, *кочуню* [3, с. 153], *дриглі́чку*, *дрижйі́нець* [62, с. 234], *студені́ну*, *студени́ць*, *студенец* [63, с. 262] – усе це синоніми до *холодцю*. Номінації *дриглячка*,

дригльчка, імовірно, є похідними від іменника *дриглі*, до основи якого приєднанні суфікси *-ячк-* та *-єчк-*, які вказують на «опредметнену дію» (напр., *сверблячка*). Тому можемо припустити, що всі три слова утворені від одного дієслівного кореня, але виникає питання, як точніше виокремити первинне дієслово. З одного боку, це може бути *драгліти* ‘труситися, коливатися’ [77] з чергуванням голосних у корені, але з іншого – *дригати* ‘дрижати’ [62, с. 233]. У першому випадку мотивацією називання є зовнішня характеристика страви (здатність желейної суміші коливатися), то номінація *дригати*, хоч і тлумачиться подібно, але виникає питання появи морфеми *-л-*, адже така поява в корені має супроводжуватися наявністю губного приголосного та наступного [j] (пор.: *дригати* – *дригаю*, але *спати* – *сплю*, *сплячка*). Тому, на наш погляд, проміжною ланкою між *дригати* та *дриглі* міг бути прикметник *дриглий* «такий, що дрижить, коливається», плуральна форма якого субстантивувалася (пор.: *бігти* – *біглий* – *біглі* «утікачі»). Додамо, що на сучасному етапі іменник *драглі* є також терміном, що позначає розчини з певними ознаками твердого тіла.

Так само поштовхом до найменування лексеми *дрижинець* став зовнішній вигляд страви: коли желейна частина холодцю зазнає зовнішнього впливу, тоді вона дрижить, тремтить. Побудоване слово шляхом поєднання суфікса *-инець* із семою «носій процесуальної ознаки» та кореня *дриж-*. Номінації *студенина*, *студениць*, *студенец* утворені від прикметника *студений* ‘холодний’ [63, с. 262] за допомогою суфіксації, де всі афікси є продуктивними для називання іменників, в основі яких лежить ознака, закладена в семантиці первинного слова. Наступна лексема *кляганець*, на нашу думку, походить від *кляганий*, де сам кляг – це речовина зі шлунка теляти, яку використовують для загущування молока як основи сиру. Таким чином, мотивацією творення іменника *кляганець* є «структурна подібність», адже напівготова маса сиру вельми схожа за щільністю на желейну основу холодцю. Із семантикою руху пов’язана номінація *кочуня*, оскільки, ми вважаємо, утворена вона від лексеми *котити* (близьке за семантикою до *качатися*) за аналогією гойдання застиглої рідини

цієї страви після прояву фізичної сили зі сторони. Малопродуктивний суфікс *-ун-* зрідка утворює іменники не чоловічого роду (напр., *дерун*) на позначення різного виду предметів від дієслівної основи, адже частіше використовується для формування слів із пестливим, інтимним значенням, як-от *татуня*, *красуня*.

Повертаючись до тематики їжі з м'яса, ми виділимо ще такі назви: *квасене м'ясо* [62, с. 344], *гоцланка* [56, с. 106], *бібус* [99]. Компонент у словосполученні *квасене м'ясо* 'солоне м'ясо' дієслівного походження від *квасити* в значенні 'солити'. М'ясо на кістці, що зазвичай було приготоване варінням, бойки називають *гоцланка*. Установити генезис цього слова складно, адже однокореневих іменників або слів інших частин мови, що вказували б на «прямий» лексичний зв'язок, виявлено не було. Наведемо дві гіпотези, більш імовірною з яких є перша. Вона полягає в наявності кореня *гоц-* від дієслова *гоцати*, тоді асоціація побудови може бути пов'язана з кістками та їхнім «рухом» в уяві людей. У Тлумачному словнику *гоцати* пояснюється як 'танцювати гоцака; здійснювати рухи, схожі на елементи цього танцю' [77], і в словнику М. Онишкевича маємо схожі лексеми *гоцки* 'стрибки', *гоцкий* 'жвавий, веселий', *гоцак* 'гопак' [62, с. 189], таким чином, у корені можливе чергування п//ц, тому близьким до *гоцланка* вважаємо вигук *гопля* [31, с. 562], що також позначає заклик до дії пов'язаної з танцями або стрибками (звідси поява *-л-*). Отже, вибудовується логічний асоціативний ряд: «танці» – «стрибки» – «гуркіт кісток людини» – «кістки тварини» – «приготована кістка з м'ясом». Друга гіпотеза, малоімовірна, полягає в тому, що *гоцланка* походить від прикметника *голий*, тоді мотивацією буде вигляд кістки без м'яса після закінчення споживання або мала кількість м'якоті, через яку «просвічується» кістка, створюючи натяк на оголення. Однак ця теорія не пояснює появу звука [ц] у середині слова. Наступною розглянемо номінацію *бібус*, яка є фонетично зміненим варіантом іменника *бігос* (або *бітос*, *бігус*) [77]. Це страва на основі тушкованого м'яса та квашеної капусти, що подається як у звичайному посуді, так і в хлібній тарілці та відома в багатьох країнах

Європи. Запозичена лексема з німецької мови (нім. *Beiguss* ‘підлива’ [31, с. 191]) через посередництво польської (пол. *bigos* ‘м’ясна солянка’ [68, с. 63]).

Окрім борщу та вареників, відомим елементом української кухні вважається сало. Це жирове відкладення на тілі свині, зрізане зі шкурою, яке потім можуть солити, обробляти термічно, додавати до різних страв або вживати самостійно. На позначення цього продукту в бойківських говірках зафіксовані такі лексеми, як *сáло*, *сві́нське сáло* [63, с. 201, 207], *бі́линá* [62, с. 56], *ва́рги* [56, с. 50–51]. Загальноновживана форма *сало* походить ще з праслов’янської мови, де псл. *sadlo* пов’язане з дієсловом *saditi* ‘сідати’, тобто «те, що сідає на м’ясо» [35, с. 169]. У словосполученні *свинське сало* відіменниковий прикметник уточнює різновид описаного продукту (із туші якої тварини він був узятий). Наступна лексема *білина* утворена суфіксальним шляхом, а мотивацією побудови слугує характеристика «колір». Іменник *варги* має два значення: ‘сало на шийі та голові свині’ та ‘великий відвислий підбородок людини’. Імовірно, лексема *варга* запозичена з польської мови, де *warga* означає ‘губа’ [70, с. 264]. Зв’язок між частиною обличчя та місцем розташування сала у тварини є очевидним.

Продуктом перероблення сала, який можна вживати самостійно або використовувати на кшталт олії (жиру) для смаження, є *смáлиць* ‘холодний жир із витопленого свинячого сала’ [56, с. 434]. Утворене слово від *смалити*, що тут є близьким за семантикою до *смажити*, *топити*, тобто мотивацією побудови слугує ознака «процес приготування», на що вказує й суфікс *-иць* зі значенням «предмет, утворений унаслідок певної дії». Після витоплювання смальцю залишаються добре підсмажені шматочки сала з твердою шкіркою, які називають *шквáрки* [56, с. 520]. Лексема так само віддієслівного походження (*шкварити* ‘смажити’ [77]), а надзвичайно продуктивний афікс *-к-* містить ознаку «результат дії». Синонімічна номінація *шушварок* [63, с. 392] має компонент *шуш-*, який, імовірно, виник унаслідок звуконаслідування чогось сухого, що шарудить. Або ж іменник утворений злиттям слів *сушити* (корінь *суш-* оглушився до *шуш-*) та *шкварок*.

Зазначимо, що в лексиці бойків, як і в інших представників населення території Карпат, розрізняють сало та солонину. Якщо перше позначає, так би мовити, «напівфабрикат», то друге – уже готове до споживання посолене або закопчене зі спеціями сало із невеликим шаром м'яса. Із останньою семантикою зафіксовані такі номінації: *солоні́на* [20, с. 579], *солонино́чка* [63, с. 236], *салани́ця* [3, с. 154]. Усі три слова мають спільне походження від прикметника *солоний*, тому мотивацією для утворення слугувала ознака «смак», оскільки сало для солонини потрібно було щедро намастити сіллю та залишити на декілька днів у темному місці.

До речі, солонину можуть їсти сирю, додавати до інших страв та готувати самостійно на вогні. Такий надрізаний квадратами до шкурки шматок насаджують на дерев'яну палицю або стрижень із металу та смажать на вогнищі, а називають цю страву *ма́дяр* [56, с. 266]. Особливо її полюбляли пастухи, що йшли випасати корів або овець. Ця лексема є очевидним переінакшенням етноніму *мадя́р*, тобто *угорець*, узятє з мови цього ж народу. Можливо, така асоціація виникла через запозичення й самої страви з традиції угорської кухні або задля створення іронічного, дещо негативного контексту.

2.8.Лексико-семантична група «Назви молочних продуктів і їжі з них»

Між іншим, бойки досить часто споживалися молочні продукти. На жаль, ситуація погіршувалася взимку, коли повноцінно годувати худобу могли здебільшого заможні селяни.

Для найменування молока або молочних продуктів узагалі використовують такі номінації, як *молоко́*, *мо́лько* [62, с. 451], *набі́л* [20, с. 591], *порснинá* [16, с. 28], *кашу́ня*, *кошу́ня* [62, с. 344, 384], *мо́ньо* [56, с. 283], *ця́пка* [63, с. 360]. Перша лексема загальноновживана та не відрізняється від закріпленої в українській літературній мові. Близькими за звуковим складом є іменники *мо́лько* та *моньо*, що вживаються в дитячому мовленні.

Обидва мають характерну для цієї групи лексики надмірну м'якість приголосних у певних позиціях, що пов'язано зі спробою наслідування мови дітей та асоціацією зменшено-пестливих форм слів з образом дитини. Проаналізувавши ці синонімічні утворення, можемо зробити висновок, що для збереження семантики слова достатньо залишити тільки частину твірного кореня (*мол-* та *мо-* відповідно). Із лексикою дітей пов'язана й інша пара слів – *кашуня* та *кошуня*. Вони мають спільне походження від *каша*, а суфікс *-ун(я)* містить сему «пестливість». На нашу думку, таке ототожнення приготованої крупи та молока виникло через додавання останнього до каш, що викликало в розумінні дитини (а відповідно й дорослих, що з нею спілкуються) асоціативне зближення. Дієслівне походження має номінація *цяпка*, бо твірне *цяпати* означає 'доїти' [63, с. 360], а суфікс *-к-* містить сему «предмет, отриманий унаслідок дії». Лексема *порснина*, очевидно, утворена поєднанням суфікса *-ин(а)*, що містить семантику «збірність», та основи слова *порзний* 'скоромний' [63, с. 116] з оглушенням приголосного [з]. Вибір саме такого прикметника для позначення молока та молочних продуктів пов'язаний із зарахуванням їх до переліку скоромних, або тваринного походження. Імовірно, через малу кількість м'яса в раціоні жителів Бойківщини, саме молочні вироби як популярніші закріпилися за назвою *порснина*. Номінація *набіл* побудована шляхом злиття префікса *на-*, кореня слова *білий* та нульового суфікса, а мотивацією називання слугувала ознака «колір». Зазначимо, що лексема також позначає й молоко, і продукти з нього, тому використання такого морфа *на-* в поєднанні з коренем може пояснюватися як щось, виготовлене *на білому*, тобто з молока. До речі, із 2007 року цей діалектизм популяризувався, адже став заміником найменування фети українського виробництва.

Між іншим, лексема *молоко* часто вживається й у випадках, коли йдеться про рідини асоціативно близькі за кольором або текстурою (напр., *мако́ве молоко́*, *лісчине* ~ [62, с. 451], *сім'яне* (*сіме́нне*) ~, *суче* ~ [63, с. 218, 268]). До того ж, молоко, яке постояло за неналежних температур і зіпсувалося

називають *винне молоко*, *збрескле* ~, *лисе* ~ [62, с. 104, 297, 410], *сьліне* ~ [63, с. 274].

Історія розвитку продуктів на основі молока надзвичайно довга та розгалужена, адже залежно від території проживання людей, популяції певних видів тварин та культури споживання їжі, змінювалися й рецепти приготування набілу. На сьогодні людству відомі сотні видів молочних продуктів із різноманітними смаками. Тож далі розглянемо номінації, які використовують бойки для називання молочних страв, приготовлених переважно шляхом бродіння.

Словники фіксують кілька лексем та словосполучень, що позначають кисле молоко, або кисляк, – *пісне́ молоко́*, *самокіша* [63, с. 74, 202], *самокішь* [16, с. 29], *квасне́ молоко́* [56, с. 208]. Два близькі за будовою іменники *самокиша* та *самокишь* утворені за допомогою складання коренів (з інтервокальним [o]) в поєднанні «само́му кисну́ти», де в другій частині відбулося ще й чергування [с] із [ш]. Прозора мотивація творення в словосполучення *квасне молоко*, адже семантика прикметника безпосередньо пов'язана з процесом прокисання (молоко квасять). Натомість незвичне смислове поєднання є в сполучі «*пісне*» *молоко*, оскільки виникає думка про можливість залучення його до ряду оксиморонів. Якщо ми говоримо про прикметник *пісний*, то в Тлумачному словнику він позначений як такий, що «дозволений церковними правилами для вживання під час посту (про страву); *протилежне скоромний*» [курсив – наш] [77], але молоко вже саме по собі є скоромним продуктом. Тому словосполуку можна інтерпретувати як «*пісне скоромне*», що, на наш погляд, є оксимороном. Однак слід зауважити, що ознака «*пісний*» може також позначати тут «щось, що пов'язане з постом», як у варіанті *пісний чоловік* «людина, що поститься» [63, с. 74]. Наведемо ще такий контекст з історико-етнографічного дослідження: «"Пісне" молоко було густе, їли його з хлібом, картоплею після закінчення посту та під час весняних польових робіт» [3, с. 152], тобто страва ця могла споживатися в різний час, але пов'язують її саме з постом. Однак, на нашу думку, у випадку вживання

прикметника *пісний* задля називання продукту, так само як у прикладі *пісна страва*, ознаку слід розуміти як «протилежний скоромному», а не «пов'язаний із постом». Отже, спираючись на описану вище думку, ми вважаємо словосполучення «*пісне*» *молоко* оксимороном.

Зафіксовані в лексиці бойків також номінації на позначення змішаних молочних продуктів, а саме: *підсілий* '(молоко) з вершками' та *підсметане* 'кисле молоко із сметаною' [63, с. 71]. Через особливості технології приготування вершків і сметани утворюються «проміжні етапи», коли й спостерігається таке поєднання цих продуктів із молоком. Зазвичай, шляхом відстоювання парного молока на його поверхні через певний час з'являється шар вершків. Тому для лексеми *підсілий* як мотивацію для називання використали сему «процес приготування», тобто молоко «підсіло» (осіло), а зверху відділилися жирні вершки. Сама номінація може бути субстантивованим прикметником, який утворений від дієслівної основи *підсісти* з семантикою «опинитися знизу чогось; осісти», тоді як друге слово – це, імовірно, адаптований на українському мовному ґрунті іменник польського походження *podśmietanie* 'незбиране кисле молоко' [69, с. 223].

У харчуванні й бойків, і жителів інших регіонів України такі продукти, як вершки та сметана, відіграють важливу роль. Їхній спосіб приготування та зовнішній вигляд дещо подібний, тому в мовленні людей нерідко можна спостерігати ототожнення або використання одних коренів для найменування обох понять. Для називання сметани використовують лексеми *вѣрхнина*, *верхнинка́* [62, с. 92], *верхнинá*, *пáмолодь* [16, с. 24, 28]. Іменники *верхнина* та *верхнинка* відрізняються лише наголосом, тоді як спільнокореневе *верхнинка* – містить ще морфему -к-, яка має ознаку «пестливість». Походять усі три слова від прикметника *верхній*, тому мотивацією називання є «місце розташування відносно чогось», у нашому випадку відносно молока, адже сметана утворює шар на його поверхні. Номінація *пáмолодь* містить давній та непродуктивний префікс *па-*, який на сучасному етапі в деяких словах можуть зовсім не виділяти, а вважати частиною кореня (напр., *парубок* або *пасіка*). Ця морфема,

зазвичай, свідчить про схожість предметів, що названі твірним та похідним словом. Слід ще вказати назву кислого молока, із якого вже зібрали сметану, – **збирані́на** [56, с. 175]. Походження, очевидно, пов'язане із дієсловом *збирати*, тому за мотивацію називання є ознака «спосіб приготування», а суфікс *-ин(а)* містить указівку на те, що іменник позначає «предмет, отриманий у результаті дії, названої мотивувальним словом».

Що стосується позначення вершків, то вживають лексеми **зверхни́на** [62, с. 299] та **молодина** [62, с. 450]. Їхня етимологія надзвичайно прозора: перше слово побудоване шляхом префіксації від іменника *верхнина* ‘квасна сметана’, а друге утворене від прикметника *молодий* за допомогою продуктивного суфікса *-ин(а)*, що містить сему «предмет, названий за характерною ознакою».

Однак не завжди в мовленні бойків проходить розрізнення молочних вершків та кисломолочної сметани, тому словники фіксують таку лексему, як **поверхнина** [63, с. 87], та словосполучення **зверьх молока** [62, с. 299]. Перша номінація утворена суфіксацією від прикметника *пове́рхний* ‘верхній, горішній’ [63, с. 87]. До речі, така семантика, що пов'язана з верхом чогось, неодноразово траплялася в словах цієї ЛСГ. Те саме стосується й сполуки *зверьх молока*, де конкретно вказано місце розташування збираного продукту. Слід додати, що в слові *зверьх* наявна риса, характерна для карпатської групи говорів, – збереження м'якості звука [p'] у середині чи в кінці лексем.

Іншим частовживаним продуктом, виготовленим із молока, є сир. У світі існує близько п'яти тисяч сортів цього продукту, які різняться видом молока, способом приготування, часом зберігання, додатковими інгредієнтами тощо. Бойківщина не є таким відомим українським осередком виготовлення сиру, як Гуцульщина, але все ж тут здавна люблять цей продукт, який уживають самотійно або додають до інших страв, наприклад, вареників. Основним компонентом сирів є овече молоко, подекуди з додаванням коров'ячого, ще рідше сир робили лише з останнього. Незалежно від виду початкової сировини, для активації процесу контрольованої ферментації додавали закваску, яку називають **кляг** [20, с. 591], **кляг** [62, с. 360]. Це висушена

частина шлунку жуйної тварини (зазвичай маленького теляти, який ще жодного разу не випасався) або невеликий згусток, сирок, із того ж органа. Самі іменники є формами лексеми *ляг* з оглушення початкового [r] та заміною кореневого голосного, а запозичена номінація з румунської мови (рум. *chiağ* < *cl'ag) [31, с. 531].

Наступними розглянемо назви, що використовують для позначення сиру здебільшого з овечого молока, хоча в деяких джерелах розміщені тлумачення, які суперечать одне одному. Загалом, поплутання відбувається через невизначеність головного компонента або технології приготування. Наприклад, словосполучення *сир лютий* або *лютий сир*, за інформацією однієї роботи, позначають синонімічне утворення до *бринза* (це сир на овечому молоці) [3, с. 152], але вже за іншою – ‘розім’ятий із сіллю сир з коров’ячого молока, що витриманий не менше двох місяців’ [56, с. 263]. Така ж ситуація із номінацією *будз*: у першому випадку, це сир з овечого свіжого молока [20, с. 592; 43, с. 20], а в другому – з коров’ячого [56, с. 45]. На нашу думку, така ситуація пов’язана з інтерпретацією одного предмета на різних частинах Бойківщини, адже на це може вплинути дуже багато чинників, наприклад, звичаї сусідніх етносів, або заміна інгредієнта в страві через відсутність чи рідкість первинного продукту, але назва все одно зберігається. Також можливою причиною розбіжностей може бути деформація семантики внаслідок часових змін. Такого висновку ми дійшли, аналізуючи дати створення словників та наукових праць, із яких узяті описані вище слова та словосполучення. Можна помітити закономірність, що про використання овечого молока в сирі пишуть більш ранні джерела ([3] 1983 р., [43] 1934 р. та [20] 1906 р.), а про застосування коров’ячого, навпаки, словники пізніших років ([56] 2013 р.). Тому різниця могла утворитися як через територіальну відмінність, так і через потреби часу, коли молоко корови стало доступнішим або популярнішим за овече.

Перейдемо до детальнішого семантичного та морфологічного аналізу лексем на загальне позначення сирів. Отже, в опрацьованих нами наукових

роботах були знайдені такі номінації: *мáндрик*, *мандринé* [62, с. 429], *мандрі́ня* [56, с. 269], *гам́вка*, *гум́вка* [16, с. 24], *бовдурка*, *гомівка* [62, с. 61, 183]. Усі ці слова розуміються як *грудка* (сиру) [62, с. 195], тобто ‘ущільнений кусок якоїсь речовини, перев. м’якої, розсипчастої, крихкої’ [77]. Перші три лексеми є близькими варіантами, що відрізняються суфіксальними морфами й представлені в трьох родах. Ці номінації давні та вживаються переважно старшим поколінням на позначення розсипчастого кисломолочного продукту, тоді як молодь більш схильна до використання поняття «грудка сиру». Різняться лише фонетично лексеми *гам́вка*, *гум́вка* та *гомівка*, серед яких можемо спостерігати одразу два приклади будови слів, що характерні для бойківських говірок. По-перше, це яскраве наближення голосного [o] до [y] («укання») унаслідок огублення через наступний наголошений [i]. По-друге, часта заміна приголосного [л], що стоїть у кінці складу або слова після голосного, на [ʏ], яке на письмі передається як [в] (беручи до уваги номінацію *гомілка* для позначення головки сиру [31, с. 559]). Також у словнику В. Давидюка зафіксоване давнє написання цих лексем із використанням літери ять ([ѣ]). Така послідовна її заміна на [i] є фонетичною ознакою всіх говірок південно-західних діалектів, що відповідає одній з історичних рис української мови. Однак слід зауважити, що, на відміну від згаданого вище словника, у роботі Ю. Кміта *гомівка* вже має більш вужче значення, ніж просто грудка сиру, та прирівнюється до лексеми *гнеті́вка* ‘плесканка сиру, головню наготовлена на Великдень’ [43, с. 45], про яку мова піде пізніше. І нарешті номінація *бовдурка*, шлях найменування якої встановити непросто. Імовірно, вона утворена від *бовдур* у значенні ‘клуб диму; густі хмари’, що пов’язане з *бовд* ‘скеля, камінь’ [62, с. 61]. Такий генезис, на нашу думку, пояснюється асоціацією грудки сиру з чимось зібраним укупу (як хмари), що за формою нагадує камінь. Тоді суфікс -к- указуватиме на наявність семи «зменшеність», ніби слово називає дрібнішу копію, що зберігає вагомі риси первинного предмета.

До загальних назв сиру ще відносимо іменник *спряток* [63, с. 246], який має дещо вужчу семантику – ‘сир або бринза, зібрані протягом літа на полонині’. Утворений, імовірно, суфіксальним шляхом від *спрят* ‘схов, місце, де щось ховають’ [63, с. 246], окрім цього, обидва є синонімами за одним із значень. Хоч такий вибір твірного й складно пояснити, але припускаємо, що він пов’язаний із традицією пастухів іти в гори з отарою на цілий сезон, протягом якого вони зберігають сир у себе, «ховають».

У джерелах представлені такі номінації для позначення різновидів сиру, як *сир лютий, їдкий сир* [3, с. 152], *кляганиць, кляганий сир* [56, с. 221], *бриньдзя* [20, с. 592], *бріндзя* [62, с. 72], *бундз* [20, с. 592], *будз* [101]. Як уже згадувалося вище, словосполучення *сир лютий*, або *лютий сир* [56, с. 263], може тлумачитися і як бринза, і як своєрідна «намазка» із розім’ятого сиру та солі. Можна припустити, що використання прикметника *лютий* пов’язане із значною кількістю солі, тобто за допомогою переносного значення акцентується увага на смакових якостях страви. Для передання такої ж різкості продукту вживають видову характеристику *їдкий* у сполученні слів *їдкий сир*. Утворення номінації *кляганиць* (*кляганий сир*) досить прозоре, адже первинним буде прикметник *кляганий* від *кляг*, а суфікс *-иць* указує на «опредметнену ознаку». За допомогою цієї речовини й відбувається загущення молока з подальшим його перетворенням на сир.

Із наступними двома поняттями (*будз* і *бриндзя*) також виникла розбіжність у тлумаченнях, на що ми вказували раніше. Доречним буде для зручності обрати один із варіантів семантики.

Отже, номінації *бриньдзя* та *бриндзя* є варіантами одного слова – *бринза*. На відміну від літературного відповідника, у фонетичному складі цих іменників уживається пом’якшена африката [дзʲ] на місці твердого щілинного [з], а також м’який звук [нʲ], що додатково виражений на письмі знаком м’якшення. У наступній лексемі *бундз* (хоча існує й більш широковживана – *будз*) вставний приголосний [н], на нашу думку, викликаний саме наближенням за будовою до попередньої назви кисломолочного продукту –

бриндзя, адже, якщо спиратися на тлумачення бундзу саме як ‘сир, з якого роблять бринзу’, тоді зв’язок між цими двома поняттями безсумнівний.

У джерелах зафіксовано номінацію *плéсканка*, що має два значення: або просто шматок сиру [63, с. 80], або щось на зразок сирної паски, яку готують на Великдень [20, с. 594]. Безумовно, така назва пов’язана із дієсловом *плéскатися* ‘збиватися, зліплюватися’ [63, с. 80], на що натякає тлумачення *плéсканки* в іншому словнику – ‘круг сиру, витриманий під каменем’ [56, с. 354]. Тобто на найменування вплинула сема «процес приготування», коли сиру надають плоскої форми круга за допомогою тиску згори важкого предмета (каменя, гирі тощо). Відповідну техніку приготування має й Великодня страва з тотожною назвою: суміші сиру, масла, сметани та інших інгредієнтів надають потрібну форму з поміччю марлі та гніту. Інколи цю страву могли й запікати в печі до золотистої скоринки, тоді синонімічною можна вважати номінацію *гнеті́нка*, адже це також ‘плесканка сиру, яку приготівляють на великдень для святкового столу’ [62, с. 176]. Додаткове термічне оброблення й вплинуло на називання виробу, адже утворене слово суфіксальним способом від дієслова *гніті́ти* ‘припікати, припалювати’ [62, с. 176] із вживанням у корені голосного [e] замість [i].

Після виготовлення сиру залишається молочна сироватка, яку називають *дзер*, *дзера* [62, с. 212], *урда*, *вурда*, *вудра* [63, с. 320], *женті́ця* [20, с. 584], *жсинті́ця* [62, с. 252], *кваснинá* [56, с. 208], *пéнді́га* [63, с. 47]. Зазвичай її можуть уживати як освіжний напій або задля лікування. Іменник *дзер* (*дзера*) запозичений зі східнороманських мов, наприклад рум. *zer* ‘сироватка’, але достеменно шлях його творення невідомий [32, с. 57–58]. Наступне слово *урда* так само взяте з цієї групи мов (рум. *úrdă* ‘солодкий овечий сир’), а от фонетичні варіанти *вурда* та *вудра* мають протетичний звук [v] як наслідок адаптації до українського мовного середовища. Окрім цього, наявна контактна метатеза приголосних звуків (зміна [pd] на [dp]). Лексема *женті́ця*, або *жсинті́ця*, імовірно, пов’язана з праслов’янським словом **žetica* ‘віджата сироватка’, корінь якого виводять в українському дієслові *жати* [32, с. 193].

Загалом, зв'язок із останнім дуже красномовний, адже сироватка отримується саме шляхом віджимання сирної маси. До синонімічного ряду відносимо й номінацію *кваснина*, утворену суфіксальним способом від *квасний*, тобто кислий. На таку етимологію, мабуть, вплинув процес бродіння, скисання молока для приготування з нього сиру. Сироватку здебільшого позитивно сприймали як альтернативний продукт споживання, однак її другосортність могла впливати на емоційне забарвлення утворених номінацій. Остання лексема на позначення сироватки, *пендига*, має зневажливий характер. Установити походження цього слова було непросто, однак, імовірно, слово запозичене з буковинських говірок, де *піндига* також містить негативну конотацію та означає 'рідкий суп' [74, с. 410]. В Етимологічному словнику зафіксовано цю номінацію із семантикою 'юшка з кислого молока', яка найбільш близька до тлумачення бойківського діалектизму, та визначено утворення лексеми від польського *pindyga* 'напій, горілка', що пов'язане із *pić* 'пити' [34, с. 370].

Звичайно, в окресленій нами ЛСГ слід згадати й такі номінації, як *мұчанка*, *мáчанка* [3, с. 152], *курáстра* [20, с. 592], *курáйстра*, *кула́стра*, *куля́стра* [62, с. 396], *помня́ганий сир*, *фрі́га*, *фрі́ка* [56, с. 371, 489, 490], *фрі́ко* [63, с. 334]. Перші дві лексеми вже були розібрані раніше, бо мачанка може бути приготована з різних інгредієнтів, але її сенс залишається незмінним, тому вона фігурує в джерелах і як кисіль із молока. Іменник *курастра* 'молозиво' уживається й в інших говірках, звідки його форми перейшли в мовлення бойків як варіанти (пор.: лем. *курастра* [67, с. 154], буков. *кулястра*, *куластра*, *куляйстра* [74, с. 240] гуцул. *куластра* [90, с. 84]). Імовірно, номінації запозичені з мов сусідніх країн (напр., слов. *kolostrum* [117], угор. *kolosztrum* [114]), зокрема із східнороманських (пор.: рум. *corástră* та *colástră* [32, с. 507–508]). Своїми коренями усі назви сягають ще лат. *colostrum* 'перше молоко після пологів' [116], пояснити походження якого на сучасному етапі надзвичайно складно.

Сир могли обробляти термічно задля досягнення нових смакових відтінків чи отримання ситнішого продукту. Наприклад, лісоруби, вівчарі (а згодом і всі інші) почали смажити шматки сиру на салі, адже така страва швидко готується, додає енергії працівникам та втамовує голод із невеликої порції. Називають її *фріко*, *фріка* або *фріга*. Ця лексема та її варіації, як і чимала кількість слів, що належать до лексики бойків-лісорубів (*матарга*, *кох*, *фрайкошт* тощо), запозичені з мов Західної Європи, а саме з італійської, де *friggere* означає ‘смажити; шипіння (напр., про олію на сковорідці)’ та *friggio* – ‘шипіння (олії на сковороді)’ [42, с. 233]. На нашу думку, в іменнику *фріко* (*фріка*) на українському ґрунті відбулося оглушення кореня *frig-* до *фрік-*, а в слові *фріга* – ствердіння приголосного [p]. Мотивацією такого запозичення, певно, слугував «процес приготування», а саме «наслідування звуків», оскільки жир, витоплений із сала, на розпеченій пательні видає характерне шипіння, шкварчання.

Звичайно, сир міг уживатися як самостійна страва або ж входити до складу інших (напр., гуцулки, пирогів, баників). Однак для такої начинки є окрема назва – *помняганий сир*. Це суміш сиру та яєць із додаванням зелені й солі, яку потім укладали в середину пиріжків, вареників абощо. Прикметник у цьому словосполученні утворений від дієслова *помнягати* ‘пом’яти’ [56, с. 371], із характерною сполукою звуків [мн'] на місці [mj]. Такий вибір первинного також пов’язаний із семою «процес приготування», адже сир необхідно спочатку пом’яти задля отримання одноріднішої маси.

2.9. Лексико-семантична група «Назви солодоців»

Бойківська традиція харчування не поступається унікальністю інших кухням світу. У цій ЛСГ звернемо увагу на номінації продуктів та страв, які вважаються солодощами. Також наголосимо, що до підрозділу можна було б

зарахувати назви солодкої здобної випічки, однак, на наш погляд, доречніше описати ці вироби разом з іншими хлібними виробами.

Отже, бойки окреслюють солодощі лексемами *лагоміння*, *лакітки*, *лакоминки*, *лакомство* [56, с. 250, 262], *лагоміни*, *лагуміны*, *лакутки*, *лакоткі*, *лакістки*, *лакіскі* [30, с. 68]. Іменники *лагомина*, *лагомини* та *лагумины* – це дещо змінені форми слова *легуміни* (в одн. *легуміна*), що є польського походження [33, с. 210], тоді як решта пов’язана із прикметником *лакомий* ‘смачний’ [62, с. 402]. Натомість лексема на позначення європейського смаколика на основі мигдалевого тіста *марципани* [56, с. 270] отримала на українському ґрунті ширше значення, адже для бойків це будь-яка вишукана страва, яку вважають делікатесом. Певне, це пов’язано із високою ціною та складністю отримання таких солодощів на той час.

Безумовно, раніше не було такого вибору ласощів, який є зараз, тому для більшості дорослих і дітей ними були місцеві фрукти (груші, сливи, абрикоси), ягоди (*ті́рпка* ‘ягода терену’, *тру́скавка* ‘полуниця’ [63, с. 289, 304], *вапрі́на* ‘кущ агрусу; ягоди цієї рослини’, *но́зички* ‘порічка’ [56, с. 50, 364], вишня, ожина, суниця тощо), горіхи (*вло́ський орі́х* [62, с. 141], *лу́щаниць* [56, с. 262]), *мід* та *сѣмушки* ‘зерна соняшника’ [56, с. 278, 422].

Ще одним різновидом солодощів є юшки або *но́ливки* [20, с. 593] з садовини, що росла в рідній бойкам місцевості. Із яблук, які ще називають *я́бо* [62, с. 112], *я́пко*, *я́пцьо*, *япча́* [63, с. 403], *я́блико*, *я́бличко* [56, с. 533], виготовляли *ябча́нку* [20, с. 593], *япча́нку* [63, с. 403], *яблича́нку* [63, с. 399]. Ці лексеми утворені суфіксальним шляхом, де морфема *-анк-* містить ознаку «предмет, утворений з іншого об’єкта». Також у корені слова *япчанка* простежується регресивна асиміляція за глухістю ([б] уподібнюється до [п] під впливом сусіднього [ч]), яка закріпилася й на письмі. Подібну страву готували з груш та зі слив – *груща́нка* [62, с. 196] та *слива́нка* [20, с. 593] відповідно. Для побудови цих назв використовували таку ж модель, як і для найменування юшки з яблук.

Пізніше в харчуванні бойків почали з'являтися ласощі, що представляють складнішу технологію приготування, та їх здебільшого купляли в шинках, продуктових магазинах або на базарах, ярмарках. До такого переліку ми включаємо лексеми *бамб́они*, *бо́ня* [62, с. 42, 66], *бомб́они*, *бонб́они* [56, с. 39], *кі́сточко*, *нікола́йки* [62, с. 354, 489], *андру́ти* [56, с. 18], *чекуля́да* [63, с. 365], *чукуля́да* [56, с. 513], *льо́ди*, *мармуля́да* [56, с. 252, 270]. Перші чотири номінації тлумачать як 'цукерки', запозичені, можливо, із польської мови, адже асоціативно пов'язані зі словом *bqbel* 'булька, бульбашка, банька' [68, с. 41], де частина *bq-* за звуковим складом відтворюється українцями як *бон-* чи *бом-* (*бам-*). Очевидно, простежується мотивація формою, що зближує бульбашку з кулястою цукеркою. Окрім цього, у словнику М. Матієва зазначено, що в дитячій лексиці наявна ще номінація *цю́ця* [56, с. 506] на позначення цукерки. Подібний до неї іменник *цю́цьо* також тлумачиться як 'цукерка' або 'цукор' [63, с. 360]. Імовірно, на таку побудову вплинув початковий склад *цу-* первинного *цукерка*, цього достатньо, щоб вторинне утворення асоціювалося в мовців із солодким продуктом. Однак ще в словнику М. Онишкевича лексема *цю́ця* означає 'курка' [63, с. 360], а *цюці* – 'м'ясо'. Таким чином, ми можемо припустити, що носії говірок використовують характерні дитячому мовленню звуки для створення нових номінацій, не прив'язуючись до певної семантики. Пояснити їхню багатозначність можна малим запасом слів дитини, що призводить до повторного вживання малечою та її батьками одних назв для позначення різних речей. Однак ми не висуватимемо детальнішої гіпотези про зв'язок між певним поєднанням звуків й асоціативним рядом малої дитини, що спонукає її (та в результаті її батьків) до подекуди кардинально різного тлумачення утворених слів. Подібне припущення потребувало б залучення не тільки мовознавчих знань, але й розуміння дитячої психіки та логіки.

Лексема *кісточко* 'тістечко' відрізняється від своєї літературної форми тільки заміною початкового приголосного та голосного в суфіксі , де перше пов'язане з твірною номінацією *кісто*. Здебільшого покупний вид печива,

пряники, називають *ніколайки*. Утворений іменник суфіксальним способом від оніма *Никола* ‘Микола’ [62, с. 489], що, можливо, перегукується з образом св. Миколая та днем його пам’яті, і на підтвердження цього в словнику бойківських говірок наявні ще поняття *Никі́*, *Никóли* ‘день св. Миколи’, *Никі́вка* ‘день перенесення мощей св. Миколи’ [62, с. 489]. Тому, імовірно, переінакшення власної назви для позначення пряників пов’язане із звичаєм купляти, рідше готувати, на це свято подібне печиво. Схожа мотивація вплинула на утворення аналізованого в нашій розвідці деоніма *васі́ль*, що позначає святковий хліб до дня св. Василя (Щедрий вечір). Іменник *андрути* тлумачиться як ‘вафлі’, але в сучасному варіанті він радше означає вигляд торта з вафельними коржами, які перемашені згущеним молоком або іншим кремом. На перший погляд, ця назва є похідною від іншого чоловічого імені – *Андрій*, і така догадка небезпідставна, адже в словнику можемо відшукати слово *андрусити*, тобто ‘святкувати день св. Андрія’ [56, с. 18], але ймовірніше лексема *андрути* не має з цим онімом нічого спільного. У польській мові наявний іменник *andrut* ‘вафля’ [68, с. 14], який, як бачимо, чудово адаптувався на українському ґрунті, однак першочергово номінація запозичена з німецької, де нім. *ohne + Rot* → (про вафлі, облатку) означає «без рум’янцю», «без припікання» [119].

Такий відомий та популярний у всьому світі десерт, як шоколад, у бойківських говірках називають *чекуляда* або *чукуляда*, що походять із польської мови (*czekolada* ‘шоколад’ [68, с. 143]), тоді як заміна голосного [o], рідше [e], незалежно від наголосу на [y] є типовою рисою карпатського говору. Тотожна ситуація простежується з іменниками *льоди* ‘морозиво’ та *мармуляда* ‘мармелад’, адже обидва запозичені з польської кулінарної лексики (пол. *lody* та *marmolada* [68, с. 504; 531] відповідно) та адаптовані до нашої звукової системи. До того ж в останній номінації так само наявне сильне «укання».

Тож, проаналізувавши наведені вище поняття, можемо припустити, що слова на позначення «нових» солодошів, як і самі вироби, потрапляли до нашої

країни переважно з території Польщі, що легко пояснюється близькістю територій та певними історичними, зокрема політичними, явищами.

Висновки до розділу 2

Аналізована ТГ містить чималу кількість номінацій, які були умовно об'єднані в дев'ять ЛСГ. Такий схематичний поділ зумовлений кількістю інгредієнтів у рецептурі страв та способом їх приготування. Додатково для системного викладу ЛСГ «Назви хліба та виробів із тіста» поділена на 4 ЛСПГ за ДО «наявність або відсутність начинки» та «використання в обрядодії».

Серед наведених назв їжі в бойківських говірках більшість номінацій становить питому, українську лексику, напр. *їда, страва, пиріг, коровай, палениця, борщ, юшка, сало, молоко*. Такі слова відомі в різних регіонах нашої країни та фіксуються тлумачними словниками без примітки «діалектне».

Розглянута ТГ містить чимало номінацій, що походять із мов сучасних країн Європи й не тільки. Найчастотнішою є група запозичень із польської мови: *вікт, чир, пенцак, підчас, мацько, струцинь, зуна, льоди* тощо. За посередництва цієї мови потрапили до лексичного складу бойківських говірок і чимало німецьких похідних: *фрайкошт, плячок, цвібак, шницль, шинка, бібус, пампук* та ін. Функціонують назви їжі, що походять із румунської (*дзяма, курастра, кляг, дзер, урда*), угорської (*логаза, гурка*), італійської (*пулента, кончада, фріко*), французької (*фуфляцки*), іспанської (*силос*) мов.

Серед способів творення назв їжі найпродуктивнішою виявилася суфіксальна деривація: *талапанина, вуглянча, буляник, суканиця, росоланка, кісточко* тощо; подекуди спостерігаємо явище складання (юкстапозити *калач-верченик, калач-крученик*, композити *пробаги, самокиша*), звуконаслідування (*цюці*) чи префіксації (*памолодь, зверхнина*). Окрім того, на процес найменування страв впливали асоціативні процеси у свідомості мовців, тому зафіксовано прояви метафоризації (напр., *лютий сир, французи*). Наявні також

метонімічні утворення за моделлю «продукт – страва з нього»: *крупяни, кишка, кукурудзянка*; та певну кількість слів із полісемією: *їшьяка, китя, кльоцки* та ін.

Чимало лексем на позначення їжі мають структуру словосполучення. Найбільше нараховуємо аналітичних номінацій, де іменник є назвою страви, а прикметник (дієприкметник) містить ознаку «спосіб приготування» (*печений пиріг, колач кручений, замащоване м'ясо, помняганий сир* та ін.), «головний інгредієнт» (*крумпліані пироги, вівсяний борщ, яринова зупа, грибна юшка* та ін.), «спосіб обробки інгредієнта» (*терчаний книш, нелуплена бараболя, порізана бульба, шатковане тісто* та ін.), «характерна особливість». Остання сема в значенні лексеми може стосуватися території походження рецепта страви (*польський чи американський борщ*), зовнішнього вигляду (*залізний борщ*), смаку (*їдкий сир*), часу приготування/споживання (*калач весільний, пісне молоко*). Менша різноманітність властива словосполученням, утвореним за схемою «іменник» + з/із/в/на + «іменник»: *рубці з цибулею, колач із діров, бульба в лупині, буля на блясі* тощо; лише однією номінацією представлене поєднання прийменника та іменника – *зверх молока*.

РОЗДІЛ 3. ТЕМАТИЧНА ГРУПА «НАЗВИ НАПОЇВ» У БОЙКІВСЬКИХ ГОВІРКАХ

3.1.Лексико-семантична група «Загальні назви напоїв»

Багато народів світу мають різноманітні та подекуди незрозумілі для інших кулінарні традиції. Дізнавшись що, коли та як люди їдять, можна зробити висновки про їхню територію проживання, панівні види оброблення їжі, вірування та багато ще іншого. Із мовознавчого погляду, дослідження страв народів сприяє визначенню характерних схем побудови слів, асоціацій, які вкладають мовці в поняття, що пов'язані із харчуванням тощо.

Однак, окрім утамування голоду, кожна людина має поповнювати внутрішній баланс рідини, тому культура пиття так само властива всім народам. Українці не пасуть задніх: ми маємо свої напої, що відомі як у середині країни, так і за її межами. Бойки, звичайно, також споживали різне питво. Однією з питомих лексем на позначення рідин є іменник *питя́* [56, с. 346]. Він утворений від дієслова *пити* шляхом суфіксації, де афікс *-т-* має ознаку «сукупність», проте, на відміну від літературної форми (*пиття*), у діалектизмі спостерігаємо злиття на межі морфем. Спільнокореневим можна вважати й номен *напитки* [20, с. 393]. Суфікс *-ок-* містить сему «опредметнена дія», тобто утворена лексема вказує на «щось, чим можна напиться». Окрім того, є ще номінація на позначення лише алкогольних напоїв – *помічне́* [56, с. 371]. Це субстантивний прикметник, що вмотивований асоціацією спиртовмісних рідин як додаткового, «помічного» атрибуту на святі або під час інших подій.

3.2.Лексико-семантична група «Назви алкогольних напоїв»

У світовій гастрокультурі почесне місце належить помірному та цивілізованому вживанню алкоголю. Українці також не цураються прихилити чарку в добрій компанії, однак засуджується нехристиянська поведінка, супроводжувана горілчаними напоями, особливо надмірне їх споживання.

Серед бойків найпопулярнішим алкоголем є горілка. Вона може бути як звичайна, «чиста», так і настояна на різних спеціях. Для найменування горілки без домішок використовували лексеми *горі́вка* [20, с. 593], *горі́вкі* [56, с. 104], *голі́вка*, *горі́вочка*, *горі́вці́ня* [62, с. 179, 185], *горі́войка*, *горі́вця* [106], *бра́га*, *ві́ска*, *житні́вка*, *луці́га* [62, с. 69, 131, 252, 420], *огня́виця*, *огня́ни́ця* [56, с. 320–321], *огненниці́*, *окові́тка*, *пале́нка*, *палю́нка* [63, с. 14, 18, 35, 36], *сорокі́вка* [56, с. 436], *про́ста горі́вка*, *си́ра* ~ [63, с. 155, 215], *зелене вино* [105, с. 1680].

Спершу проаналізуємо номінації, які найближчі до літературної форми *горілка*. У словах *горі́вка* та *горі́вки* проявляється така характерна для бойківських говірок риса, як розміщення [ʏ], яке на письмі стає губним [в], замість передньоязикового [л], що стоїть наприкінці слова або складу після голосного. Між тим, ці дві лексеми різняться числовим виявом, вираженим зміною флексії та зміщенням наголосу. Поняття *горі́вки* вживають при позначенні великої кількості пляшок горілки, та, на наш погляд, здебільшого в негативному контексті, наприклад: «Понакупóвують варі́яти горі́вóк, понажира́ються, а да́ли си́ óчи деру́т» [56, с. 104].

Особливе місце горілки в культурному житті людей оприявнюється наявністю пестливих форм аналізованого іменника. *Горі́вочка* та *горі́войка* утворені шляхом додавання до кореня зменшено-пестливих суфікса *-очк-* та *-ойк-* відповідно. У номінації *горі́вця*, на нашу думку, можемо спостерігати накладання суфікса *-ц(я)* на кінцевий приголосний основи [к], який має історичну здатність чергуватися із [ц']. Тому походження лексеми *горі́вці́ня* можна трактувати як від основи іменника *горі́вця* з додаванням *-ун(я)* (а отже, наявність двох окремих афіксів), так і від *горі́вка*.

Щодо слова *горівка*, то воно відрізняється від свого діалектного аналога лише одним звуком – замість пом'якшеного [р'] використовується м'який [л']. Таку ж відмінність, тільки з іншими звуками, спостерігаємо в номінаціях *горівка* та *зорівка* [53, с. 55], остання тлумачиться і як горілка, і як алкогольний напій узагалі. Припускаємо, що подібна заміна початкового приголосного пов'язана з походженням самої лексеми. Базою послугувало дієслово *згоріти*, від якого гіпотетично утворилася назва «*згорівка*», що потім для зручності вимови асимілювалася до *зорівка*. Менш вірогідною є версія про первинне *зоріти*, де асоціативно ототожнюється «зоря», «світати» з «горіти» та «вогняний/пекучий».

Стосовно словосполучень, що вживаються на позначення горілки, виділимо *сира горівка*, *проста горівка* та *зелене вино*. Перші дві конструкції виглядають більш звично, адже носієм основного значення залишається іменник *горівка*, а додаткова ознака передається прикметниками: *сирий* указує, що горілка без домішок, 'очищена', тоді як *простий* у такому поєднанні демонструє «простоту та звичайність» цього напою, оскільки така горілка лише змішана з водою. Однак словосполучення *зелене вино* не настільки очевидне за семантикою, як попередні. Причина найменування горілки як вина стає зрозумілою, коли дізнаємося про такі давні назви оковитої, як *гаряче вино*, *хлібне вино* [102] та *горіле вино* [31, с. 566]. Можемо припустити, що аналогія до вина виникла через спільний для обох напоїв процес бродіння, а прикметники апелюють до відмінної риси. На додаткову ознаку вказує й прикм. *зелений*, а саме: така горілка зберігається в скляних пляшках зеленуватого відтінку. Побіжно згадаємо ще *засмажену горівку* [62, с. 286], де дієприкметник є конкретизатором, що зазначає наявність ще одного інгредієнта, яким приправляють алкоголь для поліпшення смаку.

Поглянувши на інші лексеми, що наведені на початку підрозділу, можна простежити логічні зв'язки у їхньому називанні. Виділимо номінацію, мотивацією для якої став типовий інгредієнт для горілки – злаки. Так оковита з житнього зерна має назву *житнівка*, де прикметникова основа сполучається

із суфіксом *-івк-* на означення об'єкта, виготовленого з іншого предмета. Здатність горілки, яка містить достатній відсоток спирту, зайнятися синюватим або зеленкуватим вогнем вплинула на найменування лексем *огненниці*, *огнявиця* та *огняниця*. Вони утворенні шляхом додавання вельми продуктивного афікса *-иц(я)* до основ *огненн-*, *огняв-* та *огнян-* відповідно. Іменники *паленка* та *палюнка* мають дієслівне походження від *палити*. Імовірно, така назва вмотивована не стільки здатністю рідини горіти, скільки процесом приготування (спеціальним випалюванням). Таке припущення ґрунтується лише на загальних тлумаченнях із різних джерел, оскільки точних посилань на відмінність *паленки* від стандартної горілки ми не знаходимо ні в словниках бойківських говірок, ні в етнографічних працях.

До лексем, умотивованих особливою характеристикою, зараховуємо слово *сороківка*, де до твірного числ. *сорок* додається суфікс *-івк-*, що пов'язано зі стандартним для української горілки значенням міцності – 40% об., саме тоді отримана рідина й здатна запалати.

Також горілку позначає субстантивований прикметник *бі́ла* [56, с. 34]. Імовірно, така мотивація пов'язана з відтінком самого напою, адже подекуди через недостатню дистиляцію алкоголь не очищався повністю й був каламутним, світлого відтінку. Наведемо ще словосполучення *бі́ла з пе́рцем* [56, с. 106], із точним тлумаченням якого виникають проблеми. Із контексту в словнику М. Матієва («Ввалів-им гранча́к бі́лої с пе́рцем – просту́ди як і ни бо́ло») зрозуміло, що такий напій застосовують у випадку застуди, і це підтверджують інтернет-джерела. Однак складно сказати: у прикладі йдеться про горілку настояну на перці (перцівку) чи про напій, змішаний із подрібненим перцем. Незважаючи на відсутність конкретики, усе ж можемо визначити сему «додатковий інгредієнт» як мотивацію найменування.

Іменник *оковитка* дещо відрізняється морфемним складом від свого синоніма *оковита*, який опинився в нашій мові за посередництва польської, однак коренями сягає аж латини, де спирт, який розвели водою для зменшення міцності, називали *aqua vitae*, дослівно «вода життя» [34, с. 171]. Тож цю

номінацію можна вважати нестандартним випадком адаптації іноземного поняття на українському мовному ґрунті. Ще один іменник на позначення горілки в бойківських говірках – *віска* – запозичений, очевидно, з англійської мови, але зі зміненим кінцевим голосним, що надає форми однини. Однак найдивовижніше те, що укр. *оковита* та англ. *whisky* мають спільного «предка», оскільки останнє утворене від шотландського перекладу латинської фрази, а саме: шотл. *uisque baugh*, тобто ‘вода життя’ [112]. Окрім лексеми *віска*, є ще одне англійське запозичення – *джім* ‘горілка, а також інші алкогольні напої’ [56, с. 121], що є відповідником до англ. *gin*, яке, імовірно, потрапило до нашого вжитку з польської, де паралельно існують іменники *gin* та *dżyn* [68, с. 285; 219]. Номінацію *луцига*, за матеріалами Етимологічного словника, слід вважати дещо видозміненим утворенням із чеської мови, де ч. *luciga* означає ‘бурда, пійло’ [33, с. 314]. І ще одна колоритна лексема, яку ми розглянемо серед синонімічних до *горілка*, буде *брага*. Серед бойків вона набула негативної конотації, причину цього можемо побачити, порівнявши іменник зі значенням напою в Тлумачному словнику, – ‘старовинний слабоалкогольний напій, непрозорий, коричневого кольору, який за смаком нагадує пиво’ (курсив наш. – А. В.) [77]. Подібний непривабливий вигляд цілком міг викликати відповідне емоційне забарвлення.

Звичайно, у культурі споживання алкоголю бойків існують напої, які мають меншу популярність. Серед них саморобний аналог горілки – самогон, який виготовляють українські господарі та господині. Його варіння дещо економніше та доступніше, адже основним компонентом могли бути різні овочі та фрукти, рідше – дешеві зернові культури. На позначення такого напою зафіксований іменник *самогра́й* [56, с. 419]. Він утворений шляхом основоскладання та суфіксації. Імовірно, твірними є займенник *сам* та дієслово *грати* (що в цьому контексті розуміється як *бродить*), що поєднані інтерфіксом *-o-* задля усунення збігу приголосних, а суфікс *-ай* указує на ознаку «предметність, результативність». Хоча можемо припустити, що номінація утворена від сполуки «сам грає», а отже, від з’єднання займенника

сам й усіченої дієслівної основи теперішнього часу *грай-* за допомогою нульової суфіксації та інтерфіксації.

Як ми згадували вище, основним інгредієнтом самогону можуть бути різні продукти, серед них і цукровий буряк, тоді такий напій найменується *бурача́нка* [56, с. 46]. Мотивація називання тут прозора, оскільки корінь *бурач-* (аломорф до *бурак-*) чітко вказує на застосування семи «головний інгредієнт», адже в бойківських говірках *буряк* має форму *бурáк* [62, с. 76]. Цікавим спостереженням можна вважати те, що твердий [p] у середині або кінці слова не притаманний карпатській групі говірок, а частіше трапляється в галицько-буковинській. До того ж аналізована лексема зафіксована й у відносно старішому словнику М. Онишкевича, однак тлумачиться як «поле, з якого знято буряки; листя буряків» [62, с. 76–77]. Тож робимо висновок, що семантику алкогольного напою номінація отримала пізніше.

Наступні іменники на позначення самогону наділені конотативною ознакою. Іронічного характеру набуває слово *бормоту́ха* [56, с. 40], яке сьогодні фіксується як жаргонове зі значенням «алкогольний напій сумнівної якості» [79, с. 65]. Як твірне можна визначити дієслово *бурмотати* «говорити невиразно, нечітко; бурчати» [77] із певним відтінком «несерйозності» та «нечіткість», що тільки поглиблюється в похідному завдяки суфіксу *-ух-*, якому також властива ознака розмовності. Якщо в прямому значенні вказані риси проявляються у вимові людини, то для розглянутого напою така «несерйозність» та «нечіткість» утілена у виборі інгредієнтів і способі приготування. Тобто асоціація виникає така: низькопробні продукти змішали в нечіткій пропорції та отримали неякісний алкогольний напій. Окрім того, можемо розглянути номінацію дещо з іншого боку, припустивши, що іменник *бормотуха* утворився внаслідок поєднання понять *бурний* («розбурханий»; «той, що бурхає») та *мотати* («рухати з боку в бік чим-небудь») [77], де дієслово разом із суфіксом *-ух-* додають відтінку розмовності. Мотивацією для називання міг бути каламутний вигляд напою, бо, наприклад, алкоголь збовтали, розбурхали якийсь осад, і самогон стан непривабливий на вигляд. І

ще одна лексема, наділена емоційним забарвленням, – *чма́га*. Уживається ця назва самогону переважно в негативному контексті, наприклад: «Віпив якоїсь чма́ги – удурі́в гет» [56, с. 512]. Шлях утворення іменника складно встановити, але його походження, імовірно, пов'язане з польською мовою. Пол. *śmaga* знаходимо в електронному словнику польського сленгу, де воно означає ‘wódka, alkohol’ (‘горілка, алкоголь’) [113]. Окрім того, номінації *цьмага*, *цьмагу́ня* наводять як синоніми до поняття *горілка* в складі львівської говірки, остання, за матеріалом статті Юлії Домітрак, поділяється на польський та український варіанти [115, с. 89]. Там же вказане посилання на словник педагога та популяризатора культури Львова Ришарда Рушеля ‘Wesoła gwara Lwowska’, у якому також записано слово *śmaga* [115, с.89]. Отже, заперечувати вплив польської лексики на утворення української номінації *чма́га* (та навпаки) ніяк не можна.

Слід також навести такі назви алкоголю, як *деревлянка* та *хандзя* [98, с. 19]. Бойки почали споживати ці напої на основі денатурату через популяризацію лісорубства в другій половині XIX ст. Перша номінація містить корінь *деревл-* (із вставним [л’]), що вказує на наявність семи «головний продукт», адже основою для напою здебільшого слугують відходи, отримані при обробленні деревини. Слово *хандзя*, імовірно, пов'язане із *ханьжа́* ‘горілка, неочищений спирт’ [36, с. 155], яке, за інформацією Етимологічного словника, прийшло до нас із китайської культури. Також у діалектизмі можемо помітити заміну [ж] на африкату [дж], що є однією з ознак бойківських говірок. Незважаючи на простоту приготування, ці напої не залишилися в ужитку через неприємний запах, смак та шкідливий вплив на травну систему.

Побіжно згадаємо непопулярний серед носіїв досліджуваних говірок напій з-за океану – ром, який тут називають *га́рак* [20, с. 593]. Імовірно, лексема потрапила до нас із європейських мов, де подібний напій називали *ара́к*, що, зі свого боку, походить з арабської [31, с. 81]. Діалектизм же демонструє, окрім

зміни розташування наголосу, типову рису української мови – появу протетичного приголосного, а саме фрикативного [ʒ].

Звичайно, серед алкоголю в бойків є й такі, що містять набагато менший відсоток спирту, порівняно з горілкою та самогоном. Люди п'ють вино, що виробляють на дуже малій території Карпат, та пиво, яке в деяких районах узагалі було рідкістю. На позначення алкогольного напою з винограду діалектоносії вживають лексеми *віно́* [62, с. 129] та *чорні́ло* [56, с. 512], де друге вирізняється своїм жартівливим тоном. Очевидно, така асоціація з барвником виникає через схожість кольору обох рідин. До малопопулярних напоїв із низьким рівнем умісту спирту можна ще додати *квас* [62, с. 344], уживання якого зростало в спекотний сезон.

Натомість частіше виготовлялися різні наливки на основі фруктів або ягід, наприклад: *вишні́як* [20, с. 593], *слив'я́нку*, *яблінча́нку*, *ягінні́к* [63, с. 229, 400]. Мабуть, найвідомішим на всій території України буде саме *вишняк*, або, як його ще називають, *вишнівка*. Походження лексеми прозоре, оскільки корінь *вишн-* чітко вказує на мотивувальну ознаку «головний інгредієнт», а суфікс *-як* – на предметність. Синонімічним до проаналізованої номінації є іменник *ягінник*. Схема побудови тут аналогічна: до кореня із семантикою «головний інгредієнт» додається постпозитивний афікс із відтінком «предмет, названий за певною характеристикою». Слід також вказати на фонетичну особливість слова *ягінник*. Якщо взяти за твірне апелятив *ягода* (а точніше *ягі́тка* [63, с. 400]) та приєднати до нього морфему *-ник*, тоді мало б утворитися *ягідник* (*ягі́тник*) на позначення чогось, що виготовлене з ягід або з ними пов'язане. Діалектна ж форма, на нашу думку, може натякати на прикметникове походження від *ягі́тний*, але глухий [т] спростився, на що, можливо, вплинуло перенесення наголосу на кінець слова, а подвоєння виникло внаслідок збігу основи та суфікса *-ник*. Наступна лексема *слив'я́нка* побудована аналогічно до номінації *вишняк*, тільки стрижневим елементом виступає *слив-*. Натомість іменник *яблінчанка*, імовірно, утворений не від *яблуко*, а від *ябліньча́* ‘яблунька’ [63, с. 399–400], але це не нівелює зв'язок

такої наливки з продуктом, із якої її виготовляють, адже можемо трактувати *яблінчанку* як «щось, зроблене із плодів *яблїньчати*».

Окрім *слив'янки* зі слив на Бойківщині роблять *сливовіццю* [63, с. 229]. Подекуди в джерелах можна натрапити на думку, що ці дві лексеми слід ототожнювати, однак, ураховуючи тлумачення, подане в словнику М. Онишкевича («горілка з слив»), та відомості про подібний алкогольний напій із Чехії, можемо припустити, що технології приготування відрізняються в *слив'янки* та *сливовиці*. Остання є аналогом горілки, тому має більший відсоток спирту. Утворена номінація від прикметника *сливовий* за допомогою надзвичайно продуктивного предметного суфікса *-иц(я)*.

3.3.Лексико-семантична група «Назви безалкогольних напоїв»

Щоб підтримувати здоров'я, людина має випивати достатньо рідини. Найкращим засобом для втамування спраги вважається звичайна чиста вода. Однак суспільство розвивається й, безперечно, винаходить нові види безалкогольних напоїв. По всій Україні через неவிбагливість у приготуванні набули популярності різноманітні соки, компоти, молочні напої, чаї, пізніше – кава, газовані рідини.

Ураховуючи чималу територію нашої країни, на якій розміщені прекрасні ліси та квітчасті пасовиська, говорити про дефіцит запашних трав нема потреби. Саме з них починався шлях пізнання українцями чайної традиції. На позначення цього зігрівального напою бойки використовують лексеми польського походження – *гарбáта* [20, с. 593], *гербáта* [56, с. 95]. Із мови сусідньої країни також запозичена номінація *сос* [63, с. 238]. На відміну від пол. *sos*, що означає «соус, підливка» [70, с. 60], діалектний варіант позначає «сік», виготовлений зазвичай із ягід або фруктів та цукру. Основним засобом утворення наведених назв на позначення чаю та соку є транскодування.

Що стосується напою із сушених фруктів, то маємо дві окремі лексеми, що відрізняються не так семантично, як за призначенням. Такий компот називають *вар* [3, с. 154] та *сушеня*, *сушениці* [63, с. 268]. На нашу думку, перший іменник характеризується вужчим значенням, бо, окрім тлумачення ‘компот із сушні’, ще має уточнення про час його приготування – «готували на різдво та в піст». Номінація *вар* утворена шляхом нульової суфіксації від усіченої основи дієслова *варити*, крім того, можемо виділити додаткову сему «обрядовість». Слова *сушеня* та *сушениці* змусили нас замислитися над добром коректного твірного. Імовірно, вони мають спільний корінь від *сушити*, до якого додаються суфікси *-ен(я)* та *-ениц(я)* із значеннями «носій процесуальної ознаки». Подібний принцип побудови був із лексемами *паленя* та *палениця* від *палити*. Однак можна припустити, що іменник *сушениці* утворений від прикметникової основи *сушен-* (*сушений*), аналогічно до номінації *студениць*.

Тільки з яблук робили густий компот *киселіцю* [62, с. 349–350]. Цю лексему ми вже розглядали окремо в підрозділі 2.2, і принцип побудови тут ідентичний, а ознака «схожість на кисіль» так само є через характерну густоту розварених яблук.

Серед більш незвичних напоїв виділимо *газбульку* та *лімінатку* [56, с. 92, 257–258]. Словотвір останнього іменника зрозумілий, бо твірне *лимонад* легко прочитується. Спостерігаємо зміну роду, пом’якшення приголосних у двох складах унаслідок появи голосного [i], додавання суфікса *-к-* (з ознакою «пестливість»), через що відбувається регресивна асиміляція за глухістю, закріплена на письмі. Стосовно номінації *газбулька* ‘газована вода’, то, на нашу думку, слід говорити про два можливі випадки утворення. З одного боку, має місце аббревіація з подальшою суфіксацією, тобто схема побудови наступна: *газ*[ована вода] + *буль*[башки] + *-к(а)*. З іншого боку, твірним другого кореня могло бути дієслово *булькати*, тоді слід розглядати наявність нульового суфікса та усічення основи.

На останок зазначимо, що бойки також споживали рідкі молочні продукти для втамування спраги, наприклад жентицю, самокишу, кваснину; і про ці напої можна прочитати в одному з підрозділів вище, оскільки, на наш погляд, доречніше їх розмістити в ЛСГ «Назви молочних продуктів».

Висновки до розділу 3

Розглянута ТГ має 3 ЛСГ («Загальні назви напоїв», «Назви алкогольних напоїв» та «Назви безалкогольних напоїв»). Ключовою ДО для розрізнення номінацій на групи є «відсутність або наявність алкоголю».

ЛСГ «Загальні назви напоїв» обмежуються кількома представниками. Двоє із зафіксованих нами слів побудовані за моделлю «дія – назва напою», а третє утворене за допомогою явища субстантивації.

Що стосується номінацій, зарахованих до ЛСГ «Назви алкогольних напоїв», то найбільшу кількість форм має іменник *горівка*, які, зазвичай, містять пестливі суфікси. Сама ж лексема *горівка* репрезентує одну з рис бойківських говірок – сонорний [л] переходить в [ʏ] після голосного в кінці складу. Серед інших мотиваційних моделей на позначення *горілки* зафіксовані варіанти «інгредієнт – назва напою» (*житнівка*), «характерна здатність рідини – назва напою» (*огненниці*, *огняниця*, *огнявиця*), «процес приготування – назва напою» (*паленка*, *палюнка*). Непродуктивними для всієї ТГ виявилися способи утворення дериватів від основи числівника та шляхом субстантивації (*сороківка* та *біла*). Нараховуємо кілька аналітичних номінацій, здебільшого атрибутивних (*сира горівка*, *проста* ~, *засмажена* ~, *зелене вино*), де прикметник вказує на видову рису, а іменник – називає напій. Натомість у словосполученні *біла з перцем* використана схема «іменник, що позначає напій» + з + «іменник, що вказує на видову рису». Серед лексем на позначення горілки маємо одну з конотативною ознакою – *брага*, а решта є адаптованими до нашої мовної системи запозиченнями (*оковитка*, *віска*, *джім*, *луцига*). Алкогольний саморобний напій представлений іменником *самограй*,

побудованим шляхом основоскладання й суфіксації, та *бурачанка*, який утворений лише за допомогою суфікса й містить сему «головний інгредієнт». Негативно забарвленими дериватами на позначення самогону є слова *бормотуха* та *чмага*.

Серед назв інших алкогольних напоїв найпродуктивнішим виявився суфіксальний словотвір за частовживаною моделлю «інгредієнт – назва напою» (*вишняк*, *слив'янка*, *яблінчанка* та ін.). Не менш активну участь у побудові діалектизмів бере процес підкорення запозичених лексем місцевим мовним законами (*ханджя*, *гарак*) із характерною для бойківських говірок заміною [ж] на [дж] та питомою для української мови появи протетичного фрикативного [ɣ]. Прикладом застосування метафоризації є назва алкогольного напою з винограду – *чорнило*.

Іменники, які входять до ЛСГ «Назви безалкогольних напоїв», можуть бути як запозиченими (переважно з польської мови), так й утвореними з українських коренів. Для останніх продуктивною стала схема найменування «дія – назва напою». Модель «характерна ознака – назва напою» представлена в аналізованій ЛСГ лише одним іменником *киселиця*. Наявна також номінація *газбулька*, що утворена нетиповим для всіх проаналізованих лексем способом аббревіації з подальшою суфіксацією.

ВИСНОВКИ

Науковці почали аналізувати номінації їжі та напоїв давно, беручи за основу різні аспекти. Серед перших дослідників можна виділити В. Гнатюка, А. Чичулу, В. Шухевича та представників Наукового товариства ім. Шевченка. Зазначену тематику як об'єкт аналізу в межах південно-західного наріччя, зокрема карпатського говору, обрали чимало науковців (напр., В. Різник, Л. Борис, Е. Гоца, М. Волошинова, Л. Болібрух, З. Ганудель, Н. Хібеба).

Під час роботи ми ознайомилися з такими екстралінгвальними чинниками, що вплинули на формування особливостей харчування етносу, як місце проживання, стан ґрунтів, кліматичні умови, вологість, звичаї та місцева зайнятість. Для систематизації назв їжі та напоїв у дослідженні використовуємо розподіл за ТГ, ЛСГ та ЛСПГ, спираючись на визначення з робіт Р. Микульчика й Т. Крехно; для найменування вживаємо ще низку термінів (номінація, номен, лексема, назва, слово, словосполучення, сполучення слів, сполука тощо).

У практичній частині праці виділяємо дві ТГ – «Назви їжі» та «Назви напоїв» у бойківських говірках. Вони містять зібрані номінації з писемних та відеоджерел, які, на нашу думку, можна віднести до вказаної теми. Меншими за обсягом є ЛСГ, у яких об'єднуємо слова за певною архісемою, та ЛСПГ. Такий принцип поділу допоміг виокремити умовні 12 ЛСГ та 4 ЛСПГ.

Серед аналізованих діалектизмів засвідчені такі ознаки карпатського говору, зокрема бойківських говірок, на фонетичному та морфологічному рівнях:

- поширеність африкати [дж]: *їдженя, будженина, ханджя*;
- перехід кінцевого (рідше серединного) [л] в [ў] після голосного: *росів, гомівка, горівка*;
- спорадичне зберігання давньої форми [ы]: *галушкы, мисочкы, паленичкы, ковбасы, латумины*;

- зберігання в середині слова м'якого [p']: *зверьх молока*;
- часте збереження м'яких шиплячих, передусім наявність давнього [ч']: *душиничька, колачъ, їшька*;
- у формах О. в. одн. іменників ж. р. наявна флексія -ов ([-oʏ]): *колач із діров*;

Спорадично були виявлені такі загальні риси для південно-західного наріччя, як сильновиражене «укання» (*кубаса, мармуляда, чукуляда*), наявність вставного [н'] (рідше [л']) після губних на місці [j] (*мнясо, помняганий, деревлянка*) та відсутнє подовження в іменниках середнього роду на -ння (*снідання, ковбасія, їдіня*).

Більшість назв їжі та напоїв є одиничними номінаціями, що утворені й на питомому ґрунті (*мачанка, корогвайча, плесканка, кваснина, япчанка, паленка*), і були запозичені з інших мов. Серед останніх численну групу становлять слова польського походження (*чекуляда, пенцак, зупа*), німецького (*андрути, шинка, шніцель*), румунського (*урда, курастра, дзяма*) та ін.

Щодо аналітичних номінацій на позначення страв та напоїв у бойківських говірках, то фіксуємо лише підрядні словосполучення. Можемо виокремити такі поширені моделі їхнього творення:

- 1) іменник + прикметник – *квасна капуста, шатковане тісто, сир лютий, проста горівка* тощо;
- 2) іменник + з/на/в + іменник – *мачанку з м'яса, буля на блясі, бульба в лупині* тощо;
- 3) іменник + іменник/присвійний прикметник – *сестра паски, сестра пасчина, крачунів брат* тощо.

Натомість прийменниково-іменникова конструкція представлена лише одним варіантом – *зверьх молока*.

Зазначимо також найчастотніші мотиваційні категорії для називання їжі, а саме: процес приготування/обробки продукту (*терчана палениця, шатковане тісто, печений пиріг, смажене м'ясо, помняганий сир, гопка*), головний

інгредієнт (*вівсяний борщ, буляний токан, ріпляник, капустаник, яринова зупа, паштетівка, сливянка*), етнонім (*польський борщ, американський борщ, гуцулка, мадяр, французи*), смак (*їдкий сир, сир лютий, солонина, лакоминки*), форма та розмір виробу (*бобальки, гапичка, ключки, дробиниця, бомбони, лопатки*). Меншою популярністю послуговуються моделі «онім – назва їжі» (*василь, маланка, николайки*), «назва події, для якої приготовлено страву – назва їжі» (*калач весільний, парастасник*), «назва тварини – назва їжі» (*гуска, голубці*), «консистенція – назва їжі» (*дриглі, киселиця*), «колір – назва їжі» (*набіл, залізний борщ*). Для найменування напоїв найпоширенішими є мотивації інгредієнтом виготовлення (*житнівка, бурачанка, деревлянка, яблінчанка, ягінник*), способом приготування (*горівочка, палюнка, вар*), особливою ознакою (*огняниця, сира горівка, киселиця*) та кольором (*зелене вино, біла, чорніло*). Серед обох аналізованих ТГ можемо виділити одиничні випадки творення мовцями назв, мотивованих способом уживання (*мачанка, лиганці, оципок*), розташуванням відносно чогось (*зверьх молока, настільник*), найменуванням групи людей (*козачки*), температурою (*студенина*), та навіть ступенем міцності (*сороківка*).

Досліджуючи зібрані діалектизми, виявили номінації, яким властива полісемічність. Вона може бути як на рівні тематики їжі, напр., у словах *капустянча*, що означає ‘пиріг з капустою’ та ‘хліб з капустою’, *киселиця* – ‘вівсяний борщ’ і ‘яблучний густий напій’, *сушеня* – ‘компот із сушні’ та ‘сушня’; так й охоплювати поняття з різних сфер життя людей – *мися* (‘кружок з тіста’ і ‘мала череп’яна миска’), *мізерія* (‘салат із огірків’ і ‘бідність’), *варги* (‘сало свині’ і ‘підборіддя’). Окрім того, можемо виокремити слова, що зазнали метонімізації або метафоризації, як-от: *мисочка, кишка, чорнило, лопатки, гуска, французи, козачки, гуцулка, мадяр, лютий сир*. Ці способи творення нових слів та їхніх значень говорять про креативність та спостережливість мовців.

Слід зазначити, що аналізовані в роботі номінації можуть складатися в значні синонімічні ряди, де такою семантичною близькістю позначаються

переважно хлібні вироби, страви з картоплі та найменування горілчаних напоїв. Також нами зафіксовані омонімічні пари, а саме: *віно́* ‘алкоголь із винограду’ – *віно* ‘придане’, *китя́* ‘вид хліба’ – *китя́* ‘кошеня’, *дзя́ма* ‘м’ясна юшка’ – *дзя́ма* ‘ірон. худа жінка’.

Отже, вдалий вибір методів дослідження допоміг вичерпно схарактеризувати семантику аналізованих номінацій, установити можливі шляхи утворення назв їжі й напоїв та окреслити мотивації формування слів. Також сприяв установленню аналогії до найменування лексем у словниковому складі суміжних діалектних ареалів чи інших мов слов’янської та неслов’янської мовної групи. Убачаємо перспективу подальших лінгвістичних розвідок, що ґрунтуватимуться на результатах, отриманих у цьому дослідженні, та включатимуть опис інших пов’язаних ТГ.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Бевзенко С. Українська діалектологія. Київ: Вища школа, 1980. 246 с.
2. Белей Л., Белей О. Старослов'янсько-український словник. Львів: Свічадо, 2001. 332 с.
3. Бойківщина: історико-етнографічне дослідження / відп. ред. Ю. Г. Гошко, автори: З. Є. Болтарович, А. Ф. Будзан та ін. Київ: Наукова думка, 1983. 303 с.
4. Бойко І. Традиційні мучні страви як один із маркерів етнографічного регіону Бойківщини (кінець XIX – перша половина XX ст.). // Науковий збірник Закарпатського музею народної архітектури та побуту. Вип. 3: матеріали міжнар. наук.-практ. конф. «Дослідження, збереження, відтворення та популяризація культурної спадщини» (Ужгород, 26–27 черв. 2015 р.) Ужгород: Видавництво Олександри Гаркуші, 2016. С. 431–439.
URL: https://www.academia.edu/36810337/мучні_страви_маркери_Бойківщини_docx (дата звернення: 23.04.2023).
5. Болібрux Л. Хліб в обрядово-звичаєвій структурі традиційного весілля бойків // Народознавчі зошити. 2012. №. 1. С. 19–26.
6. Борис Л. Динаміка тематичної групи лексики їжі та напоїв у буковинських говірках: дис. ...канд. філол. наук: 10.02.01 «Українська мова». Чернівці, 2015. 330 с.
7. Боян С. Церковний піст у календарній обрядовості та побуті бойків // Вісник Прикарпатського університету. Історія. 2012. Вип. 22. С. 111–117.
8. Вакулич А. Хліб – усьому пан, або лексика на позначення обрядового хліба в період зимових свят у бойківських говірках // Збірник статей за матеріалами II Всеукраїнської (НЕ)класичної студентської наукової інтернет-конференції «Мовно-літературний коворкінг» (21–

- 22 листопада 2023 року), м. Харків. Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2023. С. 195–199.
9. Великанович Д. Народна пожива в Турчанському повіті // Матеріали до української етнології. Львів: 1918. Т. XVIII. С. 31–37.
 10. Вихованець І. Граматика української мови. Синтаксис: підруч. для студ. філол. ф-тів вузів. Київ: Либідь, 1993. 365 с.
 11. Волошинова М. Динаміка традиційної предметної лексики в українських східнословобожанських говірках: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня кандид. філол. наук: спец. 10.02.01 «Українська мова». Луганськ, 2014. 20 с.
 12. Волошинова М. Діалектні назви їжі: словобожансько-поліські паралелі // Волинь-Житомирщина: іст.-філол. зб. з регіон. проблем. Житомир: Вид-во ЖДУ ім. І. Франка, 2010. Вип. 22 (II том). С. 35–40.
 13. Волошинова М. Назви їжі та напоїв у східнословобожанських говірках // Діалектологічні студії. 9: Запозичення та інтерференція. Львів: Ін-т українознавства ім. І. Крип'якевича НАНУ, 2010. С. 177–181.
 14. Волошинова М. Назви посуду в українських східнословобожанських говірках // Лінгвістика: зб. наук. пр. Луганськ: ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2010. № 3. С. 85–92.
 15. Волошинова М. Назви страв із борошна в українських східнословобожанських говірках // Лінгвістика: зб. наук. пр. Луганськ: ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2011. № 1. С. 32–41.
 16. Галас Б. Словничок бойківських говірок В. Давидяка // Сучасні проблеми мовознавства та літературознавства. 2013. Вип. 18. С. 22–31.
 17. Ганудель З. Лексика хліба в українських говорах Східної Словаччини // Записки наукового товариства КСТУ. Пряшів, 1978. № 6. С. 127–173.
 18. Герус Л. Особливості пластичного трактування форми українського обрядового хліба-калача // Народознавчі зошити. 2009. № 5–6. С. 649–661.

- 19.Глушко М. Походження та джерела вчиненого хліба в українців (культурно-генетичний аспект) // Народознавчі зошити. 2012. № 1. С. 3–18.
- 20.Гнатюк В. Народна пожива на Бойківщині. Народна пожива на Бойківщині // Наук. збірник, присвяч. проф. М. Грушевському. Львів, 1906. С. 576–594.
- 21.Голубович І. Народна пожива в Снятинському повіті // Матеріали до української етнології. Львів, 1918. Т. XVIII. С. 48–70.
- 22.Голянич М., Стефурак Р., Бабій І. Словник лінгвістичних термінів: лексикологія, фразеологія, лексикографія / за редакцією М. І. Голянич. Івано-Франківськ: Сімик, 2011. 272 с.
- 23.Гоца Е. Назви їжі й кухонного начиння в українських карпатських говорах: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. філол. наук: спец. 10.02.01 «Українська мова». Ужгород, 2001. 20 с.
- 24.Гоца Е. Назви напоїв і приправ в українських говорах Карпат // Сучасні проблеми мовознавства та літературознавства: зб. наук. праць. Випуск 12.: Українська діалектна лексика як об'єкт словникарства та лінгвогеографії. До 100-річчя М. А. Грицака. Ужгород: Видавництво УжНУ «Говерла», 2008. С. 125–128.
- 25.Гоца Е. Назви обрядової їжі в українських карпатських говорах південно-західного наріччя. // Сучасні проблеми мовознавства та літературознавства: зб. наук. праць. Ужгород, 2017. Вип. 22. С. 33–36.
- 26.Гоца Е. Назви страв із картоплі в українських карпатських говорах // Сучасні проблеми мовознавства та картоплі літературознавства: зб. наук. праць. Ужгород, 2002. Вип. 6: Збірник пам'яті К. Галаса. С. 265–270.
- 27.Гоца Е. Назви хлібних виробів в українських говорах Карпат // Сучасні проблеми мовознавства та літературознавства: зб. наук. праць. Ужгород, 2001. Вип. 4. С. 194–197.

28. Гоца Е. Суфіксальні деривати серед назв їжі рослинного походження в українських говорах Карпат // Науковий вісник Ужгородського університету. Серія: Філологія. Соціальні комунікації. Вип. 24.: Присвячується 90-річчю від дня народження Й. О. Дзендзелівського. Ужгород: Видавництво УжНУ «Говерла», 2011. С. 107–114.
29. Гоца Е. Угорські нашарування серед назв їжі та напоїв в українських говорах Карпат // Сучасні проблеми мовознавства та літературознавства: зб. наук. праць. Ужгород: Видавництво УжНУ «Говерла», 2009. С. 45–50.
30. Гоца Е. Українсько-західнослов'янські лексичні паралелі серед назв їжі (на матеріалі українських говірок Карпат) // Сучасні проблеми мовознавства та літературознавства: зб. наук. праць Ужгород, 2016. Вип. 21: Ареалогія й ономастика. С. 68–72.
31. Етимологічний словник української мови: у 7 т. / АН Української РСР, Ін-т мовознав. ім. О. О. Потебні. Ред. кол. О. С. Мельничук (гол. ред.) та ін. Т. 1: А–Г. К.: Наук. думка, 1982. 630 с.
32. Етимологічний словник української мови: у 7 т. / АН УРСР, Ін-т мовознав. ім. О. О. Потебні. Ред. кол. О. С. Мельничук (гол. ред.) та ін. Т. 2: Д–Копці. К.: Наук. думка, 1985. 571 с.
33. Етимологічний словник української мови: у 7 т. / АН УРСР. Ін-т мовознав. ім. О. О. Потебні. Ред. кол. О. С. Мельничук (гол. ред.) та ін. Т. 3: Кора–М. К.: Наук. думка, 1989. 552 с.
34. Етимологічний словник української мови: у 7 т. / АН Української РСР, Ін-т мовознав. ім. О. О. Потебні. Ред. кол. О. С. Мельничук (гол. ред.) та ін. Т. 4: Н–П. К.: Наук. думка, 2003. 652 с.
35. Етимологічний словник української мови: у 7 т. / НАН України. Ін-т мовознав. ім. О. О. Потебні. Ред. кол. О. С. Мельничук (гол. ред.) та ін. Т. 5: Р–Т. К.: Наук. думка, 2006. 705 с.

- 36.Етимологічний словник української мови: у 7 т. / АН УРСР. Ін-т мовознавства ім. О. О. Потебні. Ред. кол. О. С. Мельничук (гол. ред.) та ін. Т. 6: У–Я. К.: Наук. думка, 2012. 568 с.
- 37.Загнітко Н. Назви їжі, напоїв у східностепових говірках Донеччини: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. філол. наук: спец. 10.02.01 «Українська мова». Донецьк, 2011. 19 с.
- 38.Заклинський Б. Народна пожива у Косівському повіті // Матеріали до української етнології. Львів, 1918. Т. XVIII. С. 41–48.
- 39.Записки товариства імені Шевченка: вид-во, присвяч. науці і письменству укр.-рус. народу. Львів: Накладом Т-ва імені Шевченка. Т. 114, кн. 2. 1913.
- 40.Зубрицький М. «Тісні роки», причинки до історії Галичини 1846–1861 рр. // Записки Товариства імені Шевченка : вид-во, присвяч. науці і письменству укр.-рус. народу. Львів: Накладом Т-ва імені Шевченка, 1898. Т. 26, кн. 6. С. 1–16.
- 41.Зюбровський А. Народні традиції випікання хліба українців південно-західного історико-етнографічного регіону наприкінці ХІХ – на початку ХХІ ст.: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. канд. істор. наук: спец. 07.00.05 «Етнологія». Львів, 2015. 20 с.
- 42.Італійсько-український словник. Українсько-італійський словник: 230 000 + 210 000: два в одному томі: 440 000 од. пер. / під заг. ред. В. Бусела. К.; Ірпінь: ВТФ «Перун», 2013. 1136 с.
- 43.Кміт Ю. Словник бойківського говору // Літопис Бойківщини: записки присвячені дослідям історії, культури й побуту бойківського племені. Самбір: заходом і коштом музею «Бойківщина», 1934. 116 с.
- 44.Козачук Г. Лексична інтерференція в західнополіських говірках // Український діалектологічний збірник: Книга 3. Пам'яті Тетяни Назарової. Київ: Довіра, 1997. С. 139–144.
- 45.Коломийчук О. Поминальні мотиви у ритуально-обрядовій структурі Святого вечора на Бойківщині (кінець ХІХ – перша половина ХХ ст.) //

- Вісник Прикарпатського університету. Історія. 2013. Вип. 23–24. С. 344–352.
46. Коненко П. Народна пожива у Скалатському повіті // Матеріали до української етнології. Львів, 1918. Т. XVIII. С. 70–85.
47. Конопка В. Відповідники поминальної страви «коливо» в календарній обрядовості українців с. Сороцьке Тербовлянського району Тернопільської області (за матеріалами експедиції 2009 р.) // Історія релігій в Україні: науковий щорічник. Львів: Львівський музей історії релігії. Вид-во «Логос», 2010. Кн. I. С. 92–96. (Також доступний за URL: <http://surl.li/gwmgi>) (дата звернення: 08.05.2023).
48. Кочерган М. Вступ до мовознавства: Підручник для студентів філологічних спеціальностей вищих навчальних закладів. К.: Видавничий центр «Академія», 2001. 369 с.
49. Крехно Т. Історія ЛСГ «плати – податки – повинності» в українській мові XV–XVIII ст. (на матеріалах українських пам'яток): автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. філол. наук: спец. 10.02.01 «Українська мова». Харків, 2005. 19 с.
50. Кулик Б. Курс сучасної української літературної мови: [у 2 ч.]. Київ: Рад. шк., 1959–1961. Ч. 2: Синтаксис: підруч. для ф-тів мови і л-ри пед. ін-тів. 1961. 284 с.
51. Куриленко В. Назви м'ясних продуктів у поліських говірках української мови (лінгвогеографічний аспект) // Волинь–Житомирщина: іст.-філол. зб. з регіон. проблем. Житомир: Вид-во ЖДУ ім. І.Франка, 2001. Вип. 6. С. 350–357.
52. Леньо Т. Весільна обрядовість бойків Закарпаття на початку XXI століття // Народна творчість та етнологія. 2015. № 4. С. 83–90.
53. Леньо Т. Традиційна весільна обрядовість бойків Закарпаття: міжетнічні паралелі // Етнічна історія народів Європи: зб. наук. пр. Київ, 2013. № 40. С. 48–59.

- 54.Лисиченко Л. Лексико-семантична система української мови // Харків: ХДПУ ім. Г. С. Сковороди, 1997. 132 с.
- 55.Майборода А. Назви страв з картоплі в поліських говірках XIV Республіканська діалектологічна нарада: тези доповідей. Київ: Наукова думка, 1977. С. 113–114.
- 56.Матіїв М. Словник говірок центральної Бойківщини. Київ – Сімферополь: Ната, 2013. 602 с.
- 57.Мелех Г. Німецько-українські лексико-кулінарні взаємини // *Zbiór raportów naukowych «Literatura i kulturoznawstwo. Projekty naukowe»*. Warszawa: «Diamond trading tour», 2015. S. 50–55.
- 58.Ментинська І. Тематична та лексико-семантична класифікація українських комп'ютерних термінів // Вчені записки ТНУ імені В. І. Вернадського. Серія: Філологія. Соціальні комунікації. 2020. Том 31 (70) № 2. Ч. 1. С. 26–31.
- 59.Микульчик Р. До питання тематичної класифікації фізичних термінів-епонімів. *Studia ukrainica posnaniensia*. 2018. Т. 6. С. 97–100.
- 60.Нахапетова О. Співвідношення понять «термін», «номен», «номенклатура» у назвах спорідненості і свояцтва // Вісник Донецького національного університету. Донецьк: 2014. Вип. 1–2, Сер. Б: Гуманітарні науки. С. 171–177
- 61.Новіцька О. Лексико-семантичні особливості назв рідких страв і напоїв (на матеріалі говірок Підгаєччини Тернопільської області) // Науково-теоретичний журнал Інституту українознавства при Прикарпатському національному університеті ім. В. Стефаника. 2019. №20. С. 163–173
- 62.Онишкевич М. Словник бойківських говірок. Частина перша. А–Н, К.: Наукова думка, 1984. 496 с.
- 63.Онишкевич М. Словник бойківських говірок. Частина друга. О–Я, К.: Наукова думка, 1984. 516 с.
- 64.Онищук А. Народна пожива в Наддніпрянському повіті // Матеріали до української етнології. Львів, 1918. Т. XVIII. С. 37–41.

- 65.Оскирко О. Назви їжі та напоїв у східноподільських говірках: дис. ...канд. філол. наук: 10.02.01. Черкаси, 2019. 397 с.
- 66.Панькевич І. Гуцульські страви // Подкарпатська Русь. Ужгород, 1939. Річн. 9. С. 87–89.
- 67.Пиртей П. Короткий словник лемківських говірок / Упорядкування й підготовка до друку Є. Д. Турчин. Івано-Франківськ: Сіверсія МВ, 2004. 364 с.
- 68.Польсько-український словник. У 2 т. Т. 1: А–N / Ред. кол.: Л. Л. Гумецька (гол. ред.) та ін. АН УРСР. Інститут суспільних наук. Київ: Вид-во АН УРСР, 1958. 696 с.
- 69.Польсько-український словник. У 2 т. Т. 2. Ч. 1: О–R / Ред. кол.: Л. Л. Гумецька (гол. ред.) та ін. АН УРСР. Інститут суспільних наук. Київ: Вид-во АН УРСР, 1959. 576 с.
- 70.Польсько-український словник. У 2 т. Т. 2. Ч. 2: S–Ž / Ред. кол.: Л. Л. Гумецька (гол. ред.) та ін. АН УРСР. Інститут суспільних наук. Київ: Вид-во АН УРСР, 1960. 609 с.
- 71.Пономарів О. Стилїстика сучасної української мови: Підручник. 3-тє вид. Тернопіль: Навчальна книга Богдан, 2000. 248с.
- 72.Приблуда Л. Первинна та вторинна номінація: лінгвістичний статус // Академічні студії. 2022. Вип. 1. С. 68–73.
- 73.Романова О. Спеціальна лексика української мови як об'єкт лінгвістичного дослідження: термін і номен // Термінологічний вісник: Зб. наук. праць. К.: ІУМ НАНУ, 2011. №1. С. 55–62.
- 74.Словник буковинських говірок / заг. ред. Н. В. Гуйванюк. Чернівці: Рута, 2005. 687 с.
- 75.Словник української мови: в 11 т./ АН Української РСР, Ін-т мовознав. ім. О. О. Потебні; редкол.: І. К. Білодід (голова) та ін. Київ: Наук. думка, 1970–1980. Т. 8: Природа–Ряхтливий. 1977. 927 с.

- 76.Словник української мови : в 11 т./ АН Української РСР, Ін-т мовознав. ім. О. О. Потебні; редкол.: І. К. Білодід (голова) та ін. Київ: Наук. думка, 1970–1980. Т. 11: Х–Ь. 1980. 699 с.
- 77.Словник української мови. У 20 томах. Т. 1–14. Київ: Наукова думка, 2010–2024. URL: <https://sum20ua.com/Entry/index?wordid=1&page=0> (дата звернення: 23.04.2023).
- 78.Словник українських східнословобожанських говірок / уклад.: Волошинова М. О., Глуховцева К. Д., Лєснова В. В., Ніколаєнко І. О., Терновська Т. П., Ужченко В. Д.; за заг. ред. К. Д. Глуховцевої та В. В.Лєснової. Вид. друге, зі змін. й допов. К.: Талком, 2021. 407 с.
- 79.Ставицька Л. Український жаргон. Словник: Містить близько 4070 слів і понад 700 стійких словосполучень. Київ: Критика, 2005. 496 с.
- 80.Творун С. Українські обрядові хліби: На матеріалах Поділля. Вінниця: Книга-Вега, 2006. 96 с.
- 81.Українська мова: енциклопедія / ред. кол. Русанівський В. М. та ін. Київ: Українська енциклопедія, 2000. 752 с.
- 82.Франко І. Зібрання творів у 50-и томах. Київ: Наукова думка, 1980. Т. 26, С. 193 – 198.
- 83.Франко І. Зібрання творів у 50-и томах. Київ : Наукова думка, 1981. Т. 29, С. 411–415.
- 84.Франко О. Практична кухня / Літ. опрацюв. О. П. Сенатович; Худож. І. П. Плєсканко. 2-ге вид. Львів: Каменярь, 1992. 238 с.
- 85.Французько-український словник. Українсько-французький словник: 220 000 + 210 000: два в одному томі: 430 000 од. пер. / під заг. ред. В. Бусєла. Київ; Ірпінь: ВТФ «Перун», 2012. 1104 с.
- 86.Хібеба Н. Структурно-семантична організація весільної лексики бойківських говірок: дис. ...канд. філол. наук: 10.02.01. Львів, 2007. 199 с.

- 87.Худаш М. Проблема походження назви «бойки» // Бойківщина: Історико-етнографічне дослідження / ред. кол.: відп. ред. Ю. Гошко. Київ: Наукова думка, 1983. С. 38–43.
- 88.Чичула А. Народна пожива в Дрогобицькій повіті // Матеріали до української етнології. Львів, 1918. Т. XVIII. С. 12–31.
- 89.Шелемех В. Назви страв та кухонного начиння в надсянському та наддністрянському говорах // Сучасні проблеми мовознавства та літературознавства. 2008. Вип. 12. С. 216–219.
- 90.Шкрумеляк М. Тлумачний словник-довідник гуцульських говірок. Івано-Франківськ: ІФОЦППК, 2016. 176 с.
- 91.Шматко І. Особливості системної організації українських бджільницьких термінів за тематичними і лексико-семантичними групами // Термінологічний вісник. 2015. Вип. 3 (2). С. 198–210.
- 92.Шутак Л. Вторинна номінація як проблема сучасного теоретичного мовознавства. // Наукові записки Вінницького державного педагогічного університету імені Михайла Коцюбинського. Сер.: Філологія (мовознавство). 2014. Вип. 20. С. 68–74.
- 93.Шухевич В. Гуцульщина // Матеріали до українсько-руської етнології. Львів, 1899. Т. 1. С. 140–144.
- 94.Яворський О. Народна пожива в Горлицькій повіті // Матеріали до української етнології. Львів, 1918. Т. XVIII. С. 6–12.
- 95.Баники (рулети) з маком на дріжджах. *Колиба – портал про Закарпаття*. URL: <https://www.kolyba.org.ua/vipichka/497-banik> (дата звернення: 02.05.2024).
- 96.Бойківський Колорит. Ідеальне місце для сімейного відпочинку. Садиба «Дарваїв кут» с. Старий Мізунь, 2021. *YouTube*. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=VpfySdAJbg0> (дата звернення: 05.05.2024).

97. Бойківський Колорит. Мандри: бойківські рецепти зі Старого Мізуня, 2021. *YouTube*. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=frGilaxtej8> (дата звернення: 02.05.2024).
98. Бойко І. Традиційне харчування регіону Бойківщини. URL: https://www.academia.edu/41232423/Харчування_бойків_лекція_ (дата звернення: 23.04.2023).
99. БойкоТВ. Борщок по Князівськи, 2015. *YouTube*. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=eml4Je6cGuA> (дата звернення: 02.05.2024).
100. БойкоТВ. Скарби народу. Село Луги, 2016. *YouTube*. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=2OA11E44-68> (дата звернення: 04.05.2024).
101. БойкоТВ. Скарби народу. Село Суходіл, 2017. *YouTube*. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=bljH7grwy8o> (дата звернення: 02.05.2024).
102. Горілка. *Автентична Україна*. URL: <https://authenticukraine.com.ua/food/gorilka> (дата звернення: 02.05.2024).
103. Громова Н. Їжа і магія у різдвяній обрядовості бойків. // *izhakultura*. URL: https://yizhakultura.com/material/20190104_1512 (дата звернення: 02.05.2024).
104. Дмитрів І. «Франко ловив рибу найрізноманітнішими способами – саками, гаками, якірами і навіть голими руками». *Високий Замок*. URL: <https://wz.lviv.ua/life/442637-franko-lovyv-rybu-nairiznomanitnishymy-sposobamy-sakamy-hakamy-iakiramy-i-navit-holymy-rukamy> (дата звернення: 04.05.2024).
105. Іван Франко – 1901 р. Галицько-руські народні приповідки. Енциклопедія життя і творчості Івана Франка – головна сторінка. URL: <https://www.i-franko.name/uk/Folklore/1901/GalRusProverbs.html> (дата звернення: 07.02.2024). Доступна також у текстовому варіанті:

- <http://mydrevo.s3.amazonaws.com/misc%2FGRNPrypovidky.pdf?AWSAccessKeyId=AKIAIZ7GG6QFCSA6TMGQ&Signature=H08rIvS15qVQrWahJVzXBX5oIYg%3D&Expires=1714934256>.
106. ідея олександрівна. Ой, возьму ті гралі, я ти зара дам! | УКРАЇНСЬКІ ДІАЛЕКТИ: БОЙКІВСЬКИЙ, 2021. *YouTube*. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=CGdWIn7DbUQ> (дата звернення: 04.05.2024).
107. Книші, лиганці та терчані пироги. Як у Львові працює музей-ресторан бойківської кухні. *Твоє Місто – твоє телебачення*. URL: https://tvoemisto.tv/exclusive/knyshi_lygantsi_ta_terchani_pyrogy_ya_k_u_lvovi_pratsyuie_muzeystoran_boykivskoi_kuhni_135282.html (дата звернення: 11.05.2024).
108. НАШІ БЕСАГИ – їжа та рецепти. І таке буває! ЗАЛІЗНИЙ БОРЩ в селі Старий Мізунь від Оксани Клебан! Бойківська кухня дивує, 2021. *YouTube*. URL: https://www.youtube.com/watch?v=nO1_efWru50 (дата звернення: 02.05.2024).
109. НАШІ БЕСАГИ – їжа та рецепти. Ситний і смачний ТОКАН з БУЛЬБОЮ за бойківським рецептом від Оксани Клебан, 2021. *YouTube*. URL: https://www.youtube.com/watch?v=8WBQ_cdi3k0 (дата звернення: 05.05.2024).
110. НАШІ БЕСАГИ – їжа та рецепти. Якби так їли, то жили б 90 років! Таємниця старого сала і Бойківська кухня від Оксани Клебан, 2021. *YouTube*. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=BsweE4bfimQ> (дата звернення: 02.05.2024).
111. Трохи про бойківську кухню. *SPADOK.ORG.UA*. URL: <https://spadok.org.ua/narodna-kuchnya/trochy-pro-boykivsku-kuchniu> (дата звернення: 02.05.2024).
112. Що таке віскі: Словник іншомовних слів. *Словник іншомовних слів*. URL: <https://www.jnsm.com.ua/cgi-bin/u/book/sis.pl?Qry=???> (дата звернення: 02.05.2024).

113. Ćmaga – Miejski słownik slangu i mowy potocznej. *Miejski.pl – Miejski słownik slangu i mowy potocznej*. URL: <https://www.miejski.pl/slowo-Ćmaga> (дата звернення: 02.05.2024).
114. Contributors to Wikimedia projects. *Wikipédia, a szabad enciklopédia*. URL: <https://hu.wikipedia.org/wiki/Kezdőlap> (дата звернення: 05.05.2024).
115. Domitrak J. Słownictwo kulinarne w gwarach ukraińskich // Наукові праці Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка. Філологічні науки. 2018. Вип. 46. С. 82–91.
116. Home – numen – the latin lexicon – an online latin dictionary – A dictionary of the latin language. URL: <https://latinlexicon.org/index.php> (дата звернення: 21.04.2023).
117. Prispěvatelé projektu Wikimedia. *Wikipédia*. URL: https://sk.wikipedia.org/wiki/Hlavná_stránka (дата звернення: 05.05.2024).
118. Ukraïner. Хто такі бойки? ·Ukraïner, 2018. *YouTube*. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=YiVHZI1CXgc> (дата звернення: 21.04.2023).
119. Wikisłownik, wolny słownik wielojęzyczny. URL: https://pl.wiktionary.org/wiki/Wikis%C5%82ownik:Strona_g%C5%82%C3%B3wna (дата звернення: 21.04.2023).
120. Wikizionario. *Wikizionario*. URL: https://it.wiktionary.org/wiki/Pagina_principale (дата звернення: 21.04.2023).
121. Wikționar. *Wikționar*. URL: https://ro.wiktionary.org/wiki/Pagina_principală (дата звернення: 02.05.2024).
122. Wiktionary, the free dictionary. *Wiktionary, the free dictionary*. URL: https://en.wiktionary.org/wiki/Wiktionary:Main_Page (дата звернення: 21.04.2023).

123. Wiktionary.

Wiktionary.

URL: <https://de.wiktionary.org/wiki/Wiktionary:Hauptseite>

(дата

звернення: 21.04.2023).

Анотація

Вакулич А. В. Лексика на позначення їжі та напоїв у бойківських говірках.

Об'єктом вивчення є назви їжі й напоїв у бойківських говірках української мови, які зібрані з діалектологічних словників, історико-етнографічних праць, наукових розвідок, публіцистичних статей та відеозаписів у мережі Інтернет. Предмет дослідження – семантична складова, мотиваційні моделі й формули називання лексем на позначення їжі та напоїв. Мета роботи зводиться до систематизації та аналізу назв їжі й напоїв у бойківських говірках, окреслення кроків їхнього формування й потенційних мотивацій найменування.

У результаті дослідження проаналізовані семантичні особливості номінацій, визначенні найпродуктивніші дериваційні шляхи, встановлені можливі мотиваційні моделі, схарактеризовані зв'язки лексем зі словами мов слов'янської та неслов'янської груп й інших діалектів української мови.

Ключові слова: їжа та напої, бойківські говірки, семантика, мотивація, походження, номінація.

Summary

Vakulych A.V. Vocabulary for the designation of food and drinks in Boyko dialects.

The object of study is the names of food and drinks in Boyko dialects of the Ukrainian language, which are collected from dictionaries, historical and ethnographic works, scientific research, articles and videos on the Internet. The subject of research is semantics, motivational models and formulas for naming lexemes for the designation of food and drinks. The purpose of the work is to systematize and analyze the names of food and drinks in Boyko dialects, outline the steps of their formation and motivations of the name.

As a result of the study, the semantics of nominations are analyzed, the most productive derivational paths are determined, motivational models are established, the connections of lexemes with the words of other languages or dialects of the Ukrainian language are characterized.

Key words: food and drinks, Boyko dialects, semantics, motivation, origin, nomination.