

Поборцева Е.В., викладач
УО «ГДУ імені Ф. Скорини», Гомель, Білорусь

РЕГІОНАЛЬНО-ЛОКАЛЬНІ ОСОБЛИВОСТІ МІФОЛОГІЧНОЇ ПРОЗИ ГОМЕЛЬЩИНИ: БИЛИЧКИ ПРО ВОЛКОЛАКІВ

У статті на багатому фактичному матеріалі простежується місцева специфіка побутування биличек про волколаків. Автором розглянуті основні групи мотивів, виявлено регіонально-локальні особливості їх втілення в міфологічних розповідях.

Ключові слова: *мотив, волколак, регіонально-локальні особливості, варіант, предметний атрибут.*

Робортсева Е.В., lecture
GSU named after F. Skorina, Gomel, Belarus

REGIONAL AND LOCAL PECULIARITIES OF MYTHOLOGICAL PROSE OF GOMEL OBLAST: NARRATIVES ABOUT A WOLFHOUND

Local peculiarities of narratives about a wolfhound are revealed in the article. The main groups of motives are studied, regional and local peculiarities in the mythological texts are showed.

Key words: *motif, wolfhound, regional and local peculiarities, variant, subject attribute*

УДК 811.161.2'373.46:641.5:811.161.1'373.46:641.5

Портнова-Шаховская А.В., канд. филол. наук
Гомельский гос. медиц. ун-т, Гомель, Беларусь

Кастрица Е.А., канд. филол. наук, доцент
Гомельский гос. ун-т им. Ф. Скорины, Гомель, Беларусь

КУЛИНАРНАЯ ТЕРМИНОЛОГИЯ УКРАИНСКОЙ И РУССКОЙ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ

Языковой материал статьи (наименования первых блюд, изделий из теста, национальных продуктов и технологий их обработки в украинском и русском языках) исследован сравнительно-сопоставительным методом с учётом результатов этимологического анализа опорных слов.

Ключевые слова: *украинский язык, кулинарная терминология, поликультурная личность человека, сравнительно-смысловая характеристика, русский язык, этимологический анализ.*

В современном этнически многообразном мире актуальной становится задача создания условий для развития поликультурной личности человека, способного при наличии позитивной этнической самоидентификации проявлять адекватное

© *Портнова-Шаховская А.В., Кастрица Е.А., 2016*

эмоционально-ценностное отношение к поликультурной среде и активно взаимодействовать с представителями различных национальностей. Поликультурная личность – это и полиязыковая личность: переход к поликультурному сотрудничеству предполагает не только наличие желания понять своего соседа по общему планетарному дому, но и наличие желания овладеть его языком, культурой, в том числе и кулинарной, ведь один из самых приятных способов лучше понять душу народа – знакомство с национальной кухней. Целью работы является сравнительная характеристика наименований первых блюд и изделий из теста, а также национальных продуктов и технологий их обработки в кулинарных традициях украинского и русского народов, представители которых связаны исторически и территориально. Языковой материал, взятый из словаря-справочника кулинарных понятий и терминов [4], а также полученный путём опроса жителей Черниговской и Брянской областей, был исследован сравнительно-сопоставительным методом с учётом результатов этимологического анализа опорных слов.

Подобно закономерностям восточнославянского языкового развития, в IX – XVI вв. существовала единая древнерусская кухня, традиции которой в разной степени сохранились в кулинарии современных жителей Украины и России. Так, приготовление национального украинского блюда *куліша* (русск. *кулеш*, бел. *кулёш*) – полупервого-полувторого на основе пшена и картофеля – дань древнерусской кулинарной традиции. Этимология данного слова неясна: сравн. с русск./укр. *кулага* «каша из ржаной муки и солода» (заимств. из венг.). Названия блюд и продуктов древнерусской кухни можно разделить на 2 группы: 1) древнейшие наименования, происхождение которых забыто на современном этапе развития языка: напр., укр. *бориц*; русск. *сайка*, *уха*, *щи*; русск. *икра*/укр. *ікра*; русск. *оладья*/укр. *оладок*; русск./укр./бел. *мёд*; русск./бел. *хлеб*/укр. *хліб*; русск. *баранка*/укр. *обарінок*/бел. *абаранак*; 2) названия с актуальными («живыми») словообразовательными связями: их происхождение можно соотнести с составом, формой, способом приготовления блюда, их назначением в застолье, а также посудой, в которой они готовятся (напр., русск./укр./бел. *квас* < *квасить*; русск. *кисель* /укр. *кисіль*/бел. *кісель* < *кислый*; русск. *пирог*/укр. *пиріг*/бел. *пірог* < *пир*, русск. *пряник*/укр. *попряник*/бел. *пернік* < *пряный* < «*перец*»; русск./укр. *сметана* /бел. *смятана* < *сметать* «*снимать*»; русск./укр. *блин* < *молоть*; русск. *греча* (*гречих*) < *грек* (сравн. лат. «языческое, сарацинское, турецкое зерно, хлеб»), *окрошка* < *крошить*, *пышка* < *пыхать*, *пышный*; русск. *сочень*/бел. *сачэнь* < *сок*).

Украинская национальная кухня сложилась к началу – середине XVIII века, т.е. в период формирования самостоятельных восточнославянских национальных языков. Взаимосвязь этих исторических обусловленных фактов, несомненно, повлияла на особенности украинской кулинарной терминологии: среди названий блюд (напр., изделий из теста) отмечается ряд специфических наименований, не имеющих точных аналогов в близкородственных русском и белорусском языках: *вареники* < *варити*, *вергуни* (возможно, от *веречи*, *вергу*, *вернути* «бросить»), *галушки* (сравн. русск. диал. *галка II* «стеклянный шар», бел. *галлы* «глаза; ягодицы»), *лемішки* (вероятно, от русск. *ломить*), *ставбиці* (этимология неясна), *шулики* (может быть связано с *шуліка* «коршун» < *шулькати* «бросаться»; считается табуистическим названием). Тот факт, что в национальную украинскую кухню (в отличие от русской и белорусской) не вошли традиции древнерусской кухни, связь с которой была утрачена после монголо-татарского нашествия, во многом объясняет этимологию кулинарных процессов (в сравнении с хронологией деривации

кулинарных терминов): если сущность понятий заимствована из кухонь тех народов, которые в разные исторические периоды контактировали с украинцами, то наименования понятий – лексемы исконно славянского происхождения, демонстрирующие самобытность восточнославянского лингворазвития. Одним из основных кулинарных технологических приёмов в Украине является *смаження* < *смажити* (праслав., сравн. укр./ бел. *смага* «сухость на губах; жажда») «жарка, пассерование овощей» (тюркская кулинарная традиция). Из трёх восточнославянских кухонь лишь украинской свойственны такие технологические приёмы приготовления пищи, как дробление, измельчение, шинкование продуктов (немецкая кулинарная традиция), отсюда и соответствующие названия блюд: *завиванці*<*вити* (сравн. русск. *рулеты*<*руля* «связка, свёрток» – заимств. из голл.), *за піканки*<*піч, крученики*<*крутити*, *січеники*<*сеченный*<*січ* (праслав.) «котлетообразные блюда из фаршей».

Наименования ведущих продуктов украинской национальной кухни являются либо наследием праиндоевропейского и праславянского фонда лексических номинаций, либо древними заимствованиями (в первую очередь) из классических языков: *буряк*<*бурый* (тюрк.) – русск. *свёкла* (греч.); укр. *оля*/ бел. *алея* (лат.) – русск. *растительное масло*<*мазать* (и.-е.); *пшениця* русск. *пшеница*<*пишено* (праслав.); *риж* «рис» (заимств. через польск. из ср.-в.-н. от ит.); укр. *сало*/ бел. *сала*(праслав.); *свинина*<*свинья* (и.-е.); *шкварки* (*шкварка*)<*сквар(а)* «выжарки, вытопки сала; жар, зной» (праслав.); *яйця*(праслав.). Результаты этимологического анализа слов объясняют тот факт, что указанное пищевое сырьё (с разной степенью интенсивности) используется почти всеми современными кухнями Восточной и Западной Европы. Предпочитаемыми в Украине овощными и растительными культурами являются *бобби* (русск. *бобы*, бел. *бабы*) – праслав.; *арбуз* (тюрк. заимств.), *тиква* (русск. *тыква*) – вероятно, праслав.; *картопля*, *французька* (русск. *картофель*) – заимств. из ит. через нем. «трюфель»; *кв(ф)асоля* (русск. *фасоль*) – заимств. из греч. через польск., *кукурудза* (русск. *кукуруза*) – вероятно, праслав.; укр./бел. *морква*, *морквина* (русск. *морковь*) – праслав.; *помідори* (русск. *помидоры*) – ит. заимств. «золотое яблоко», *сочевиця* (русск. *чечевица* – результат слоговой ассимиляции)<*сочиво* «сок, молоко из семян; кушанье из семян»<*сок* (праслав.; сравн. н.-луж. «чечевица»). В отличие от Беларуси, где картофель (бел. *бульба* – нем. заимств. «клубень, луковица») приобрёл статус основного овоща, из которого готовится множество самостоятельных блюд, на украинских землях с XVIII в. *картопля* стала использоваться прежде всего как одна из приправ (гарниров) ко вторым блюдам. Любопытно второе название этого овоща – *французька*, – которое указывает на его «иноземное» происхождение и не встречается ни в русском, ни в белорусском языках.

Уже в ранний период развития русской кухни обозначилось разделение стола на *постный* «растительно-рыбно-грибной»<*пост* (этимология неясна) и *скоромный* «молочно-яично-мясной»<*скором* «жирная пища; масло» (праслав.). Т.к. постных дней в году было от 192 до 216, то естественным было стремление расширить ассортимент постного стола. Отсюда отличительная черта традиционной русской кухни – обилие грибных и рыбных блюд, склонность к использованию различного растительного сырья (*зерна, грибов, трав, овощей*): *греча*<др.-русск. *грек* (гречиха попала к русским через посредство греков), *овёс* (греч.), *пшеница, рожь; белые, грузди*<*груда* («растущий на груде, куче»; сравн. лит. «дымить, тлеть» по причине наличия у гриба горького, терпкого привкуса),

опята (этимология неясна), *печерицы* < *печура* «гриб шампиньон» < *печь, пеку* (шампиньоны – франц.), *рыжики* < *рыжий, сморчки* (праслав., сравн. *сморкати*); *крапива* (праслав., сравн. *кропить*, русск. диал. *окроп* «кипяток»): крапива применяется как корм скоту и её предварительно обваривают кипятком; сравн. *коприна* «шёлк»: крапива – растение, идущее на пряжу), *лебеда* (праслав.), *снить* (этимология неясна); *горох* (праслав.; вероятно, родств. лит. «сорная трава снить»), *капустя* (лат.), *огурцы* (греч. «незрелый»), *редька* (нем. < лат.), *репа* («вероятно, древний странствующий культурный термин неизвестного происхождения» [7: 3: 471]). *Овощи* (заимств. из цслав.) использовались и для приготовления варений: *морковь с мёдом и имбирём, редька в патоке* (конструкции с Тв. и П.п.). Примечательно, что указанные выше лексемы – либо праслав. наследие, либо давние заимств.: блюда, приготавливаемые из них, составляют своеобразие русской национальной кухни. Скоромные продукты (и.-е. *мясо имолоко*) восточные славяне до XVI в. употребляли значительно реже. Обработка их не была сложна: мясо *варили*, молоко пили *сырое, томлёное* или *скишее*. Делали такие молочные продукты, как *творог* (праслав., сравн. русск. диал. *утвор* «закваска») и *сметана*, а производство *сливок* < *лить* (букв. «то, что сливается») и *сливочного масла* до XV в. оставалось почти неизвестным.

Хлеб (укр. *хліб*; заимств. из герм.) – главное блюдо на украинском и русском столе – в Украине пёкся из *пшеничной* (укр. *пшениця*/ русск. *пшеница* < *пшено* – праслав.), а в России – из *ржаной* (русск. *рожь* < *родить* – праслав.) муки. Традиционными для русской кухни приёмами тепловой обработки продуктов являются *варка* (*отваривание*) и *выпекание* в печи, нагрев которой мог быть 3-х степеней: *до хлебов, после хлебов и на вольном духу*. Названия степеней нагрева русской печи – результат метафорического переноса (одушевления) – свидетельствуют о сакральном значении понятия *хлеб* для восточных славян. Слово *хлеб* родственно лексеме *хлёбово* «жидкое горячее блюдо» (др.-русс.) < *хлебати* «черпать, глотать» (сравн. русск. *похлёбка* «лёгкий суп из воды и овощей»), которой в восточнославянских языках с XVIII в. соответствует слово *суп* (франц.): для славян характерна традиция употребления первых блюд с хлебом. В Украине и России готовят *заправні* < *заправити* / *заправочные* < *заправить* (укр. *борщ*; русск. *рассольник, солянка* < *солить*; *щи* – сравн. др.-русс. *съто* «пропитание») *супы*. *Мучные/ья* < *мука* (русск. *затируха* < *тереть, завариха* < *заваривать, болтушка* < *болтать* «перемешивать»; бел. *жур* «гуща, аўсяны кісель») и *холодные/халодныя* < *холод/холод* (русск. *ботвини* (др.-русс.) «холодная похлёбка из ботвы (верхняя часть огородных растений)», *окрошка* < *крошить*; *свекольник* < *свекольный* < *свёкла* (греч.), *тюрки* (балт.) «похлёбка на воде с крошеным чёрным хлебом и солью, часто на квасе с луком»; бел. *хладнік* (*халаднік*), *грыбны квас, бурачнік*) первые блюда принадлежат русской и белорусской национальным кухням. *Рыбные* (русск. *калья* (араб.) «похлёбка из огурцов, свёклы, мяса, икры и рыбы»), *уха* < праслав. **јуха*, сравн. русск. разг. *юшка* «жидкость супа») супы являются национальным достоянием русской кухни. Украинский *борщ*, русские *уха* и *щи* прославили свои национальные кухни на весь мир. Практически в каждой области Украины *борщ* (вероятно, праслав., «похлёбка из красной свёклы») – метонимический перенос на основе значения «растение борщевник», из которого готовили блюдо) готовят по особому рецепту, отсюда и его разные наименования (конструкция «сущ. *борщ* + относ. прилаг. + кач. прилаг./отглагол. прилаг.»): *борщ український простий* (русск. *простой*), *борщ український збірний* (русск. *сборный*), *борщ*

кїївський, борцї полтавський, борцї чернігївський, борцї лївївський. «Щи да каша – пища наша», – говорили предки современных россиян. Известно более десятка разновидностей щей, откуда и приводимые наименования («сущ.+кач./относ.прилаг.»): *щи богатые (полные)*; *щи сборные, щи постные, щи простые мясные, щи суточные*; *щи ленивые (раханнные)*; *щи кислые из свежей капусты, щи серые (рассадные), щи зелёные, щи крапивные, щи репьяные*. Смысловая структура сочетаний *щи богатые* и *щи ленивые (раханнные)* – результат олицетворения. Утраченное современным русским языком др.-русск. слово *раханнный* «ленивый; тщедушный; неуклюжий; тихий, смиренный, простодушный; чудной» (<греч. «брахманы») функционирует в современных литературных украинском и белорусском языках: укр. *рахман, раханнин* «житель сказочной страны, праведный христианин; нищий», *раханнный* «тихий, смиренный», *на раханський великдень* «в долгий ящик»; бел. *рахманы* «памяркоўны ў адносінах да іншых, згаворлівы, дабрадушны, лагодны».

Выводы. Главной предпосылкой успешного развития поликультурной личности является усвоение того, что человек – это высшая ценность независимо от национальной принадлежности, вероисповедания, культурных предпочтений. В пограничных областях восточнославянские культурные (в том числе и кулинарные) традиции находятся в постоянном взаимодействии: так, украинские вареники и белорусские галки готовятся жителями Полесья по схожей технологии; белорусы очень любят *бульбяную яешню, бульбяную запяканку, таркованья бліны* и *бульбяныя аладкі*, а *драчена* – мучное блюдо белорусской кухни, распространённое также среди населения России. Особая роль в процессе развития поликультурной личности отведена семье, ведь именно она – хранительница национальных (в том числе и самобытных кулинарных) традиций. Если изначально ребёнок был включён не только в мир национальной культуры, то в более зрелом возрасте он наверняка будет стремиться стать частью мировой цивилизации.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Большой толковый словарь современного украинского языка. – Киев: Перун, 2005. – 1728 с.
2. Глебов, А.А. Воспитание патриотизма, толерантности и культуры межнационального общения / А.А. Глебов. – Волгоград: Перемена, 2004. – 102 с.
3. Жайворонок, В.В. Русско-украинский словарь / В.В. Жайворонок. – Киев: Абрис, 2003. – 1403 с.
4. Похлёбкин, В.В. Национальные кухни наших народов / В.В. Похлёбкин. – Москва: Пищевая промышленность, 1978. – 303 с.
5. Похлёбкин, В.В. О кулинарии от А до Я: Словарь-справочник / В.В. Похлёбкин. – Минск: Польша, 1988. – 224 с.
6. Словарь современного русского литературного языка: В 17 т. / АН СССР. – М. – Л., 1950 – 1965. – Т. 1 – 17.
7. Фасмер, М. Этимологический словарь русского языка: В 4-х т. / М. Фасмер. – Москва: Прогресс, 1986 – 1987. – Т. 1 – 4.

Портнова-Шаховська А. В., кандидат філологічних наук

Гомельський державний медичний ун-т, Гомель, Білорусь

Кастрыця О. А., кандидат філологічних наук, доцент

Гомельський державний університет імені Франціска Скоріні, Гомель, Білорусь

КУЛІНАРНА ТЕРМІНОЛОГІЯ УКРАЇНСЬКОЇ ТА РОСІЙСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНИХ КУХОНЬ

Мовний матеріал статті (найменування перших страв, виробів з тіста, національних продуктів і технологій їх обробки в українській і російській мовах) досліджено порівняльно-зіставним методом з урахуванням результатів етимологічного аналізу опорних слів.

Ключові слова: українська мова, кулінарна термінологія, полікультурна особистість людини, порівняльно-змістова характеристика, російська мова, етимологічний аналіз.

Portnova-Shahovskaya A., PhD

Gomel state medical university, Gomel, Belarus

Kastrytza E., PhD, docent

Francisk Skorina state university, Gomel, Belarus

CULINARY TERMINOLOGY OF UKRAINIAN AND RUSSIAN NATIONAL CUISINE

The language material of the article – names of first courses, dough products, national products and their processing technologies in the Ukrainian and Russian languages, is under consideration. The author applies the comparative method based on the results of etymological analysis of the supporting words.

Key words: the Ukrainian language, culinary terminology, multicultural personality, comparative-semantic characteristics, Russian language, etymological analysis.

УДК 392.3:398.8[476.2]:7.045

Станкевич А., докт. фил. наук, профессор

Гомельск. гос. ун-т, Гомель, Беларусь

СИМВОЛИКО-АЛЛЕГОРИЧЕСКИЙ КОМПОНЕНТ В СВАДЕБНЫХ ПЕСНЯХ ГОМЕЛЬЩИНЫ

Статья посвящена описанию символов и аллегорий в свадебных песнях, бытующих на территории Гомельской области. В статье рассматривается содержание понятий “символ” и “аллегория”, их функциональные типы, дается денотативная характеристика, определяется стилистическая и экспрессивная роль символично-аллегорического компонента свадебной песни.

Ключевые слова: свадебно-обрядовая песня, иносказание, символ, аллегория, параллелизм, флористические символы, фаунистические символы, космогонические символы, социально-бытовая символика.

© Станкевич А., 2016