

УДК 811.161.2'373.2 (477.43/44)  
DOI <https://doi.org/10.32689/maup.philol.2026.1.14>

## Олексій ОСКИРКО

кандидат філологічних наук,  
доцент кафедри гуманітарних та природничих дисциплін,  
ПрАТ «ВНЗ «Міжрегіональна Академія управління персоналом»,  
ravlovich-@ukr.net  
ORCID: 0000-0001-8486-9173

### НОМІНАЦІЯ ПРИПРАВ І СПЕЦІЙ У СХІДНОПОДІЛЬСЬКИХ ГОВІРКАХ

*У статті проаналізовано лексико-семантичні особливості номінацій приправ і спецій у східноподільських говірках. Матеріалом дослідження слугували власні експедиційні записи, зібрані в західних районах Черкаської, східних районах Вінницької, північно-східних районах Одеської та північно-західних районах Кіровоградської області упродовж 2017–2023 років.*

*Основну увагу зосереджено на виявленні семантичної структури лексем, що позначають приправи й спеції, їхній функціональній активності, територіальному поширенні та варіативності. У межах дослідження виокремлено три основні лексико-семантичні групи: номінації, що вказують на матеріальну основу приправи; назви з функціональною семантикою; аналітичні утворення, які репрезентують спосіб кулінарної обробки продуктів.*

*Проаналізовано найуживаніші лексеми (сіль, перець, гірчиця, мак), встановлено їхнє походження, словотвірний потенціал та семантичні відтінки в діалектному мовленні. Значну увагу приділено варіантності форм, зумовленій фонетичними та морфологічними особливостями східноподільських говірок.*

*Виявлено продуктивні моделі номінації, зокрема аналітичні словосполучення типу третій мак, товчений перець, квасний буряк, що фіксують технологічні етапи приготування їжі та відображають традиційну кулінарну компетенцію носіїв говірок. Доведено, що лексика приправ і спецій тісно пов'язана з обрядовою культурою, народними уявленнями та побутовими практиками регіону.*

*Отримані результати поглиблюють уявлення про лексичну систему східноподільських говірок і можуть бути використані в подальших діалектологічних, лексикографічних та етнолінгвістичних дослідженнях.*

**Ключові слова:** східноподільські говірки, приправи, спеції, лексико-семантична характеристика, лінгвогеографія, етимологія, номінаційні моделі.

### Oleksiy Oskyrko. THE NOMINATION OF SEASONINGS AND SPICES IN THE EASTERN PODILIAN DIALECTS

*The article analyzes the lexical and semantic features of the nominations of seasonings and spices in the Eastern Podilian dialects of the Ukrainian language. The research material is based on the author's own field recordings collected in the western districts of Cherkasy region, the eastern districts of Vinnytsia region, the northeastern districts of Odesa region, and the northwestern districts of Kirovohrad region during 2017–2023.*

*The study focuses on identifying the semantic structure of lexemes denoting seasonings and spices, their functional activity, territorial distribution, and variability. Within the research framework, three main lexical-semantic groups are distinguished: nominations indicating the material basis of a seasoning; names with functional semantics; and analytical formations representing methods of culinary processing.*

*The most frequently used lexemes (salt, pepper, mustard, poppy seed) are analyzed, and their origin, word-formative potential, and semantic nuances in dialectal speech are determined. Particular attention is paid to formal variation caused by phonetic and morphological features of the Eastern Podilian dialects, as well as by age-related and social factors.*

*Productive nomination models are identified, including analytical word combinations such as ground poppy seed, pounded pepper, and fermented beetroot, which reflect technological stages of food preparation and represent the traditional culinary competence of dialect speakers. It is demonstrated that the vocabulary of seasonings and spices is closely connected with ritual culture, folk beliefs, and everyday practices of the region.*

*The obtained results contribute to a deeper understanding of the lexical system of the Eastern Podilian dialects and may be used in further dialectological, lexicographic, and ethnolinguistic studies.*

**Key words:** Eastern Podilian dialects, seasonings, spices, lexical and semantic characteristics, linguistic geography, etymology, nomination models.

**Постановка проблеми.** Традиційне харчування українців пройшло тривалий шлях становлення і розвитку. Деякі способи добування і зберігання продуктів, приготування з них страв і напоїв, що збереглися й до сьо-

годні, застосовувалися ще в добу енеоліту, ранніх слов'ян і Київської держави. Століттями вдосконалювалося і поліпшувалося саме харчування українців, акумулюючи кращий досвід та знання попередніх поколінь,

а також сусідніх етносів. Унаслідок цього сформувалася оригінальна народна кухня з великим асортиментом смачних і поживних, корисних для організму людини страв і напоїв.

Лексика, пов'язана з назвами їжі й напоїв, є вкрай важливою, бо яскраво відображає повсякденне життя населення, його культуру. У результаті зростання життєвого рівня населення цей шар лексики швидко змінюється, багато назв зникає.

Харчування відіграє важливу роль у повсякденному житті людини, тому дослідження назв їжі й напоїв у східнопоміських говірках є актуальним і суттєвим не тільки для мовознавчої науки, але й етнографії, історії й культури населення взагалі.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Лексика харчування вже була предметом поглибленого вивчення науковців, найбільш повно її розглянуто в говірках південно-західного наріччя. Це дисертаційні дослідження Л. Борис (буковинські), Є. Турчин (західнополіські), Е. Гоци (карпатські), В. Різник (надсянсько-наддністрянські), Л. Ура (закарпатські). Лексика, пов'язана з харчуванням, на говірковому матеріалі слугувала об'єктом дослідження Ф. Бабія, З. Бичка, Г. Врублевської, Й. Дзендзелівського, А. Майбороди, М. Тимченко, С. Яценка, Н. Загнітко, М. Волошинової та ін. У діахронії лексики, пов'язану з харчуванням, вивчали С. Гриценко, З. Козирева, О. Крижко, В. Невоїт, С. Яценко та ін. Номінація приправ і спецій у східнопоміських говірках систематично не вивчена, що і визначає **актуальність** наукової розвідки.

**Об'єктом** дослідження є східнопоміські говірки.

**Предметом** аналізу є лексеми на позначення приправ і спецій у східнопоміських говірках.

**Мета статті** – здійснити лексико-семантичну характеристику номінацій приправ і спецій, провести лінгвогеографічний та етимологічний аналіз зафіксованих номенів, визначити основні моделі номінації. Реалізація поставленої мети передбачає вирішення таких **завдань**: виявити функціональну активність аналізованих лексем; установити лексико-семантичні паралелі з іншими діалектами української мови; визначити найбільш продуктивні способи утворення номенів.

Матеріалом для дослідження стали власні експедиційні записи, здійснені протягом 2017–2023 рр. у населених пунктах західних районів Черкащини, східних – Вінниччини,

північно-східних – Одещини, північно-західних – Кіровоградщини.

**Виклад основного матеріалу.** Лексика на позначення приправ і спецій у східнопоміських говірках є важливою складовою народної кулінарної традиції, що відображає історичні та культурні процеси, пов'язані з побутом і харчуванням населення. Аналіз зібраного матеріалу показує, що основний пласт цих лексем складають як автохтонні українські назви, так і запозичення, що проникли в діалекти внаслідок міжмовних контактів.

За своєю семантичною природою лексика приправ і спецій може бути поділена на кілька основних груп: номінації, що вказують на основний продукт, з якого виготовляється приправа; назви, що передають функціональну характеристику спеції; номінації, що вказують на спосіб приготування чи обробки.

1. *Номінації, що вказують на основний продукт, з якого виготовляється приправа.* До цієї групи належать назви спецій та приправ, що безпосередньо вказують на їхній природний матеріал – *сіль, перець, гірчиця, мак, буркун, кориця*.

Однією із найдавніших і найпоширеніших приправ, яка вживалася ще в часи Київської Русі – була сіль. Лексема *с`il`* від праслов'янського \**solь*, яке, у свою чергу, сягає праіндоєвропейського кореня \**sal-* / \**sel-*, спочатку означало «*солоня речовина*», згодом виникли переносні значення (*суть, дотепність*), що вже фіксуються у староукраїнських писемних пам'ятках XVI–XVII ст. (ЕСУМ, Т. 5, с. 198). У словниках української мови *с`il`* «кристалічна речовина, що використовується як приправа до їжі, а також для зберігання продуктів» (СУМ, Т. 9, с. 94); «приправа до їжі, кухонна сіль» (ГР, Т. 4, с. 118). *С`il`* у діалектному мовленні української мови найчастіше означає «кухонна сіль», «кристалічна речовина, що вживається як приправа до їжі або для консервування». Це значення є спільним для більшості українських говірок, однак у різних регіонах слово може мати варіантні форми, зменшено-пестливі варіанти, а також переносні значення, притаманні лише певним територіям: у галицьких *с`il`a*, *сол`арка* «речовина для соління», *солонка* в узагальненому значенні «не лише посудина, а й сама сіль» (СГУМ, Т. 1, с. 413); у поліських – *с`il`*; із пестливо-зменшувальною формою лексеми *с`il`ka*, *сол`ка* функціонують у закарпатських говірках української мови. У східнопоміських говірках найбільш уживаною є літературна форма *с`il`* (Шм, Йс,

Мч, Лк, Хм, Тп, Жр, Уг, Чй, Пп, Нд, Окс, Дб, Гнн, Лщ, Рз, Хр, Сч, Сн, СХ, Кнл, Снх, Трг, Нд, Ск, Ів). Архаїчна форма *sol`* (Лщ, Рз, Хр, Сч, Сн, СХ, Кнл, Снх, Трг, Нд, Ск), що збереглася у мовленні переважно старшого покоління та фонетично зумовлена форма *sol`a* (Йс, Мч, Лк, Хм, Тп, Жр, Уг), що трапляється в окремих селах, використовується здебільшого у пестливих або розмовних значеннях, н-д: «*sol`a в хат`і ск`ін`чилас`а*» (Хм, Тп, Жр); «*даси ме`н`і трохи sol`і до бор`чу?*» (Кнл, Снх, Трг, Нд).

У говірках Східного Поділля лексема *с`іл`* активно вступає в атрибутивні словосполучення, утворені за моделлю «іменник + прикметник», які відображають як її фізичні властивості, так і спосіб зберігання чи використання: *с`іл` кухон`а* (Хр, Бт, Гр, Уг, Чй), *с`іл` камі`на* (Сн, Жр, Снх, Крт, Об), *с`іл` м`ілка* (Клб, СХ, Кбр, Зр, Клд, Глм), *с`іл` груд`ками* (Шм, Йс, Мч, Плс), *с`іл` бри`кетом* (Рс, Рз, Гнн, Сч), *с`іл` др`ібнен`ка* (Плн, Шм, Йс, Мч, Плс, Лк, Мх, Зл, Окс, Дб, Крс, РБ), *с`іл` др`іб`на* (Юр, Лщ, Бт, Гр, Сч, Сн, Хр), *с`іл` чиста* (Уг, Чй, Зр, Рс), *с`іл` груба* (Клд, Глм, Плн, Шм, Йс, Мч), *с`іл` мокра* (Клд, Глм, Плн, Шм), *с`іл` р`ідка* (Клн, Жр, Снх, Ск).

*Перець* – одна з найдавніших і найпоширеніших прянощів, відома в українській кухні ще з часів XV століття, проте активніше почала вживатися в період пізнього середньовіччя завдяки торгівельним шляхам із країнами Сходу. Лексема *перець* – від праслов'янського \*ръгьсь, пов'язане з праїноєвропейським коренем \*rǵk<sup>w</sup>- / \*perk<sup>w</sup>- «гострий на смак, пекучий» (ЕСУМ, Т. 4, с. 312). Словник СУМ подає лексему *перець* «рослина родини пасльонових з гострим плодом, що використовується як приправа; плід цієї рослини» (СУМ, Т. 6, с. 425). У більшості українських говірок лексема *перець* уживається в основному в тому ж значенні, що й у літературній мові – «гостра спеція, яку додають до страв як приправу». Водночас у різних діалектних зонах простежується помітне різноманіття форм цього слова, зумовлені місцевими кулінарними традиціями й побутовими особливостями. У галицьких говірках поширене загальнолітературне слово *перець*, однак поряд з ним вживаються й варіанти *перчик*, *перчок*, які мають зменшувально-пестливе значення та зазвичай позначають невеликий за розміром стручок або невелику кількість спеції. Цікавою є фіксація форми *перець-стручок* або *стручковий перець*, що вживається для означення червоного стручкового перцю на противагу чорному меленому, який позначається просто як *перець* (СГУМ, Т. 2, с. 212).

У закарпатських говірках поряд із загальноприйнятим *перець*, широко вживані пестливі форми *перчик*, *перчок*, які мають емоційно-експресивне забарвлення і можуть вживатися як у прямому значенні (*маленький червоний перчик*), так і у переносному (*ти в нас справжній перчик*, у значенні «жвавий, кмітливий»). Цікавим є варіант *перець-струк* (від слова «стручок»), який закріпився в мовленні для позначення саме червоного стручкового перцю, поширеного в традиційній закарпатській кухні. (ДАУМ, Т. 3, с. 367). У східноподільських говірках лексема *перець* функціонує переважно зі значенням, що і в літературній формі (Тп, Хр, Бт, Гр, Уг, Чй, Сн, Жр, Снх, Крт, Об, Клб, СХ, Кбр, Зр, Клд, Глм, Плн, Шм, Йс, Мч, Плс, Лк, Мх, Зл, Окс, Дб, Крс, РБ, Рс, Рз, Гнн, Сч, Лщ), однак у мовленні старшого покоління ще трапляється давній варіант *перц`* (Мх, Зл, Окс, Дб, Крс, РБ, Рс, Рз, Гнн, Сч), що є реліктовою формою, характерною для архаїчних подільських говорів. Цей варіант уживається рідко й сприймається як діалектна особливість. У розмовному мовленні поширені й зменшено-пестливі утворення, насамперед *перчик* (Плн, Шм, Йс, Мч, Плс, Лк, Мх, Зл, Окс, Дб), який використовується для позначення невеликої кількості спеції або маленького стручка: *покла`ди трохи перчик`а до йушки / смачн`ішою` буде йушка* (Мх, Зл, Окс). Окремі вислови мають переносне значення й уживаються для характеристики людини, наприклад: *він гострий, як перчик* – про дотепного чи запального співрозмовника. У селі Журівка Голованівського району (Кіровоградщина), фіксуються варіанти з інтонаційним виділенням або зменшено-ласкавим забарвленням *перчик`к*, *перчинка*, *перчик`чок*, *перчичка*, що використовуються в побутовому мовленні, особливо в жіночих розмовах про приготування їжі. Тут також зафіксовано сполучення *перець-горошок*, яким називають чорний перець горошком, на відміну від меленої приправи, яку позначають звичайним словом *перець*. Такі семантичні та словотвірні варіанти демонструють збереження в східноподільських говірках елементів давньої мовної традиції та водночас відображають активну взаємодію з літературною нормою.

У досліджувальних говірках фіксуємо вживання словосполучень з лексемою *перець* відповідно до основних ознак: смак, колір, розмір, спосіб обробки й використання перцю в побуті та кулінарії: за смаком – *перець` г`іркий* (Мч, Плс, Лк, Мх, Зл, Окс, Дб, Крс), *перець` солодкий* (Снх, Ск, СХ, Ів, Клн, Нд, Трг, Юр), *перець` дух`аний* (Нд,

Трг, Юр, Лщ, Бт, Гр, Сч, Сн); за кольором – *'пере"ц' чорний* (Хр, Бт, Гр, Уг, Чй, Сн, Жр), *'пере"ц' червоний* (Уг, Чй, Зр, Рс), *'перец зелений* (Клб, СХ, Кбр, Зр, Клд, Глм); за розміром – *'пере"ц' м'який* (Плн, Шм, Йс, Мч, Плс, Лк, Мх, Зл, Окс, Дб), *'пере"ц' дрібний* (Уг, Чй, Сн, Жр, Снх, Крт, Об, Клб, СХ, Кбр, Зр, Клд); за способом обробки – *'пере"ц' товчений* (Мх, Зл, Окс, Дб, Крс), *'пере"ц' битий* (Трг, Юр, Лщ, Бт, Гр, Сч, Сн), *'пере"ц' сушений* (Хр, Бт, Гр, Уг, Чй, Сн), *'пере"ц' молотий* (Лк, Мх, Зл, Окс, Дб, Крс); за використанням у побуті і кулінарії – *'пере"ц' стручковий* (Сн, Жр, Снх, Крт, Об, Клб, СХ, Кбр, Зр), *'пере"ц' св'язий* (СХ, Ів, Клн, Нд, Трг, Юр, Лщ, Бт, Гр, Сч, Сн, Хр).

*Гірчиця* – одна з найдавніших назв гострих приправ на українських землях. Етимологічно слово сягає праслов'янського \**gorčica*, утвореного від основи \**gogъkъ* («гіркий», «пекучий»), що прямо вказує на її смакові властивості. У Словнику СУМ подано кілька значень лексеми: «трав'яниста рослина з роду капустяних, насіння якої використовують як приправа»; «сама приправа – густа маса гострого смаку, що вживається до м'ясних страв»; перен. – «щось гостре, пекуче» (СУМ, Т. 2, с. 156). Словник за редакцією Б. Грінченка фіксує значення лексеми *гірчиця* як «приправа до їжі, зроблена з гірчичного насіння», а також усталений вислів «приперчити гірчицею» – «зробити щось дошкульнішим, образливішим» (БГ, Т. 1, с. 231). У говірках української мови лексема *гірчиця* функціонує в основному в кулінарному значенні, проте має значну варіативність у фразах і семантичних відтінках.

Лексема *мак* належить до найдавнішого шару рослинної лексики української мови й посідає особливе місце як у мовній системі, так і в традиційній культурі. У *Словнику української мови* вона тлумачиться насамперед як назва однорічної трав'янистої рослини родини макових (*Papaver*), а також як назва її насіння, що використовується в їжу; окремо зафіксовано переносне значення на позначення надзвичайно малої кількості (СУМ, Т. 4). Уже на рівні академічного словника простежується подвійна номінація – ботанічна і кулінарна, що свідчить про функціональну значущість цієї рослини в народному побуті.

У *Словнику* за редакцією Б. Грінченка лексема *мак* представлена значно ширше в культурному плані. Окрім основного значення, тут подано фольклорні й контекстуальні вживання, де мак виступає символом сну, тиші, забуття, а подекуди – сакральної захисної сили (БГ, Т. 2). Таким

чином, у лексикографічній традиції кінця ХІХ – початку ХХ ст. мак постає не лише як харчовий продукт, а як елемент народної міфопоетичної картини світу.

У східноподільських говірках лексема *мак* характеризується високою дериваційною активністю та здатністю входити у стійкі словосполучення, які відображають як технологію приготування страв, так і сакральні обрядові уявлення. Зафіксовані номінації формують своєрідне лексико-семантичне поле, у межах якого актуалізується не лише сам інгредієнт, а й спосіб його обробки.

Однією з найпоширеніших є назва *'тертий мак*, що позначає макове насіння, розтерте до однорідної маси в макітрі з додаванням теплої води або узвару (Тп, Хр, Бт, Гр, Уг, Чй, Сн, Жр, Снх, Крт). У мовленні інформантів ця номінація чітко співвідноситься з обрядовою кухнею: *'тертий мак* є обов'язковим компонентом різдвяної куті, а також начинкою для пісних коржів і вареників. Семантика словосполучення фіксує результат дії (тертя) й водночас маркує готовність продукту до використання в сакральній страві.

Близьким за значенням є словосполучення *то"вчений мак* (Об, Клб, СХ, Кбр, Зр, Клд, Глм, Плн), яке відображає дещо інший спосіб механічної обробки – подрібнення насіння товкачем. У східноподільських говірках ця назва часто використовується як варіантна до *'тертий мак* (Шм, Йс, Мч, Плс, Лк, Мх, Зл, Окс, Дб, Крс, РБ), однак інколи між ними проводиться смислове розрізнення: *то"вчений мак* може позначати менш однорідну масу, призначену для начинки випічки, тоді як *'тертий мак* – для куті або макового молока (Рс, Рз, Гнн, Сч, Лщ). Таким чином, лексема фіксує тонкі технологічні відмінності в приготуванні страв. Назва *мак заливаний* репрезентує наступний етап кулінарної обробки – заливання маку рідиною (узваром, медовою водою, теплою водою з цукром або медом). У східноподільській традиції це словосполучення уживається переважно у зв'язку з приготуванням обрядових страв і підкреслює процесуальність дії. *Мак заливаний* часто слугує напівфабрикатом для подальшого виготовлення куті або макового молока. Крім названих словосполучень, у східноподільських говірках фіксуються й похідні назви, пов'язані з результатом кулінарної обробки або формою подачі страви: *мак івник* 'пиріг або рулет з маковою начинкою' (Шм, Йс, Мч, Цб, Клн, Жр, Снх, Ск, СХ, Ів), *кор'ж'і с'маком* (Сн, Хр, Уг, Чй, Зр, Рс, Тп), *вареники з'маком* (Клн, Нд, Трг, Юр, Лщ, Бт, Гр, Сч), *пир'іж'ки с'маком* (Жр, Снх, Ск). Усі

ці номінації засвідчують активне функціонування лексеми *мак* у харчовій сфері.

2. Назви, що передають функціональну характеристику спеції

До цієї групи входять лексеми, які характеризують приправи не через їхню матеріальну основу, а через функцію у процесі приготування їжі.

У лексиці харчування східноpodільських говірок окрему підгрупу становлять номінації, що не називають конкретний продукт або рослину, а репрезентують функціональну ознаку страви, пов'язану зі смаком, способом доведення до готовності чи фінальним етапом приготування. До таких одиниць належать лексеми *приправа* (*приправка*), *заправка*, *гірчинка*, *кислинка*, які формують функційно-семантичну групу назв додаткових компонентів або смакових характеристик їжі.

Загальнонародна лексема *приправа* у Словнику української мови фіксується зі значенням «речовина або суміш речовин, яку додають до їжі для поліпшення її смаку» (СУЛМ, Т. 7). У словнику Б. Грінченка *приправа* подається як «всяка добавка до страви для смаку» (БГ, Т. 3), що засвідчує широке, недиференційоване тлумачення, притаманне традиційній селянській кухні. У східноpodільських говірках поряд із формою *приправа* активно функціонує демінутивна варіантна лексема *приправка*, яка вживається для позначення невеликої кількості dodatku до страви: *'дати трохи приправки до борщу / зробити приправку до каші'* (Чй, Сн, Жр, Снх, Крт, Об, Клб, СХ, Кбр, Зр).

Лексема *приправа* / *приправка* в досліджуваних говірках є семантично узагальненою й може охоплювати як спеції, так і обсмажену цибулю, сало, часник, зелень. Найчастіше вона вступає в аналітичні словосполучення з назвами страв: *приправа до борщу*, *приправка до картоплі*, *приправка до супу*, *приправка до салату* (Хр, Уг, Чй, Зр, Рс, Тп, Чй, Сн, Жр, Снх, Крт, Об, Клб, СХ, Кбр), що відповідає продуктивній моделі «іменник + прийменник + іменник».

Більш спеціалізованою є лексема *заправка*. У літературній мові вона визначається як «те, чим заправляють страву; приправа, підлива» (СУЛМ, Т. 3). У словнику Б. Грінченка *заправка* подається зі значенням «засмажка або добавка до борщу, юшки» (БГ, Т. 2). У східноpodільських говірках ця лексема функціонує переважно в значенні овочево-жирової основи для перших страв, що складається з цибулі, моркви, буряка, томатів, інколи з додаванням сала або олії. Типовими є словосполучення *борщова заправка*,

*заправка до йушки*, *заправити борщ*, у яких реалізується сема «процес завершення приготування страви».

На відміну від *приправи*, яка може бути додана на будь-якому етапі, *заправка* в східноpodільській традиції є обов'язковим структурним компонентом страви, без якої вона вважається «пустою» або «не такою смачною».

Лексеми *гірчинка* та *кислинка* репрезентують інший тип номінації – назви смакових відтінків, а не матеріальних інгредієнтів. У Словнику української мови *гірчинка* тлумачиться як «легкий гіркий присмак» (СУЛМ, Т. 2), а *кислинка* – як «ледь відчутний кислий смак» (СУЛМ, Т. 4). У словнику Б. Грінченка ці лексеми подані переважно як абстрактні назви смакових відчуттів, без розгорнутого кулінарного контексту.

У східноpodільських говірках *гірчинка* та *кислинка* активно входять до дієслівних конструкцій, що описують процес регулювання смаку: *дає гірчинку*, *додати гірчинки*, *'дати кислинки* (Сн, Жр, Снх). Лексема *гірчинка* зазвичай пов'язується з додаванням перцю, часнику, хрону, гірчиці, а також із певними травами. *Кислинка* асоціюється з буряковим квасом, сироваткою, оцтом, квашеними продуктами. Таким чином, ці лексеми не називають продукт безпосередньо, а кодують очікуваний результат кулінарної дії.

3. Номінації, що вказують на спосіб приготування чи обробки

У лексиці харчування східноpodільських говірок виразно простежується група номінацій, у яких назва продукту конкретизується через спосіб його кулінарної обробки. Такі словосполучення є аналітичними за структурою й утворюються за моделлю «дієприкметник минулого часу + іменник», що дозволяє зафіксувати не лише матеріальну основу інгредієнта, а й результат певної дії. До найпродуктивніших належать назви *'тертий мак*, *квасний бур'ак*, *тоучений перець*, *'мелений кмин* (СХ, Кбр, Зр, Клд, Глм, Мч, Плс).

Словосполучення *'тертий мак* у літературній мові не має окремої словникової статті, однак його компоненти прозоро тлумачаться в Словнику української мови: *мак* – насіння однойменної рослини, уживане в їжу (СУМ, Т. 4), *тертий* – «подрібнений шляхом тертя» (СУМ, Т. 10). У східноpodільських говірках ця номінація є стійкою й тісно пов'язана з обрядовою кухнею. *'Тертий мак* означає макове насіння, розтерте в макітрі до пастоподібного стану, часто з додаванням теплої води, узвару або меду. У мовленні інформантів ця назва функціонує як маркер

готовності інгредієнта до використання: *мак* *ище не третий*, *зробити третий мак на ку'т'у*, *ростерти мак у 'гличі'ку* (Жр, Снх, СХ, Кбр, Зр, Клд, Мч, Плс). Таким чином, номінація кодує не лише спосіб обробки, а й етап кулінарного процесу, пов'язаний із сакральною стравою.

Назва *квас'ний бур'ак* репрезентує інший тип обробки – ферментацію. У Словнику української мови прикметник *квасний* визначається як «той, що зазнав квашення, ферментації» (СУМ, Т. 4), а *буряк* – як овочева культура (СУМ, Т. 1). У східноподільських говірках словосполучення *квас'ний бур'ак* є традиційною складовою борщової основи. Його використовують для надання страві характерного кислого смаку й насиченого кольору. У мовленні діалектоносіїв фіксуються вислови *борщ на квас'ному бур'аку*, *бур'ак уже квас'ний*, *квас'ний бур'ак* (Чй, Сн, Жр, Снх, СХ, Плн, Шм), що засвідчують активне функціонування цієї номінації в побутовій кулінарній практиці. На відміну від сучасних добавок (оцту чи лимонного соку), *квас'ний бур'ак* у східноподільських говірках сприймається як «правильне», автентичне джерело кислоти.

Словосполучення *тоу'чений 'пере'ц'* утворене за аналогічною моделлю. У Словнику української мови *перець* подається як пряна рослина, плоди якої використовують як спецію (СУМ, Т. 6), а *товчений* – «подрібнений ударами, товченням» (СУМ, Т. 10). У східноподільських говірках *тоу'чений 'пере'ц'* означає не фабрично мелений продукт, а перець, подрібнений у ступці або макітрі. Така номінація часто протиставляється сучасному *'меле'ному 'перц'у* й має відтінок традиційності: *краще товчений перець – він духмяніший*. Отже, спосіб обробки тут безпосередньо пов'язаний із оцінкою якості спеції.

Лексема *'меле'ний кмин* також належить до групи номінацій, що вказують на результат механічного подрібнення. У Словнику української мови *кмин* тлумачиться як пряна рослина, насіння якої використовують у кулінарії (СУМ, Т. 4). У східноподільських говірках *'меле'ний кмин* вживається як приправа до м'ясних страв, домашньої ковбаси, хліба. На відміну від цілого насіння, *'меле'ний кмин* характеризується сильнішим ароматом і рівномірнішим розподілом у страві, що й відображається в номінації.

Таким чином, словосполучення *'тертий мак*, *квас'ний бур'ак*, *'тоу'чений 'перец'*, *'меле'ний кмин* у східноподільських говірках демонструють продуктивну модель номінації, у якій визначальним є спосіб кулінарної обробки. Такі назви фіксують технологічний

етап приготування, слугують засобом диференціації інгредієнтів за якістю та функцією й відображають традиційну кулінарну компетенцію носіїв говірок.

**Висновки.** У східноподільських говірках номінації приправ і спецій репрезентовані лексемами *сіль*, *перець*, *гірчиця*, *мак*, які становлять ядро відповідного лексико-семантичного поля та характеризуються високою частотністю й відносною семантичною стабільністю. Для цих назв зафіксовано фонетичну та словотвірну варіативність (*сіл – сол – сола*; *пере'ц – перц*; *перчик*, *пе'рчинка*), що зумовлена діалектними особливостями мовлення.

Аналіз показав продуктивність аналітичних номінацій, утворених за моделлю *дієприкметник + іменник* (*тертий мак*, *товчений перець*, *квасний буряк*), у яких спосіб кулінарної обробки є основним диференційним чинником значення. Такі лексеми фіксують технологічні етапи приготування їжі та виконують уточнювальну функцію.

Функціонально узагальнені назви *приправа*, *приправка*, *заправка* не називають конкретного інгредієнта, а позначають його роль у страві, тоді як лексеми *гірчинка*, *кислинка* передають смаковий результат кулінарної дії. Лексема *мак* виявляє підвищену дериваційну активність і входить до складу стійких словосполучень, пов'язаних з обрядовою кухнею.

Отже, номінації приправ і спецій у східноподільських говірках відображають поєднання архаїчних лексем, діалектної варіативності та продуктивних номінаційних моделей, що забезпечують точне позначення інгредієнтів і способів їх використання в традиційній кулінарній практиці.

#### Список обстежених населених пунктів:

Бгч – Богачівка Христинівського р-ну Черкаської обл.; Бт – Ботвинівка Христинівського р-ну Черкаської обл.; Дбр – Доброводи Уманського р-ну Черкаської обл.; Жр – Журавка Новоархангельського р-ну Кіровоградської обл.; Йс – Йосипівка Благовіщенського р-ну Кіровоградської обл.; Клн – Кальніболота Новоархангельського р-ну Кіровоградської обл.; Км – Кам'яне Новоархангельського р-ну Кіровоградської обл.; Клб – Клебань Тульчинського р-ну Вінницької обл.; Клд – Колодисте Уманського р-ну Черкаської обл.; Кнл – Конела Жашківського р-ну Черкаської обл.; Крс – Красногірка Голованівського р-ну Кіровоградської обл.; Лщ – Ліщинівка Христинівського р-ну Черкаської обл.; Мч – Мечиславка Ульянівського р-ну Кіровоградської обл.; Нд – Над-

лак Новоархангельського р-ну Кіровоградської обл.; Окс – Оксанина Уманського р-ну Черкаської обл.; Ост – Острівець Уманського р-ну Черкаської обл.; Пдв – Підвисоке Новоархангельського р-ну Кіровоградської обл.; Плн – Полянецьке Уманського р-ну Черкаської обл.; Рз – Розсішки Христинівського р-ну Черкаської обл.; Рзс – Розсоховатець Новоархангельського р-ну Кіровоградської обл.; Св – Свердликове Новоархангельського р-ну Кіровоградської обл.; Сн – Синиця Христинівського р-ну Черкаської обл.; Снх – Синюха Новоархангельського р-ну Кіровоградської обл.; Сч – Сичівка Христинівського р-ну Черкаської обл.; Ск – Скалева Новоархангельського р-ну Кіровоградської обл.; Сб – Соболівка Шполянського р-ну Черкаської обл.; Ст – Стебне Звенигородського р-ну Черкаської обл.; Стп – Степівка Монастирищенського р-ну Черкаської обл.; Тп – Тополівка Теплицького р-ну Вінницької обл.; Трг – Торговиця Новоархангельського р-ну Кіровоградської обл.; Хр – Христинівка Христинівського р-ну Черкаської обл.; Цб –

Цибулів Монастирищенського р-ну Черкаської обл.; Чй – Чайківка Христинівського р-ну Черкаської обл.; Чр – Чорна Кам'янка Манківського р-ну Черкаської обл.; Шм – Шамраївка Сквирського р-ну Київської обл.; Шк – Шукайвода Христинівського р-ну Черкаської обл.; Юр – Юр'івка Добровеличківського р-ну Кіровоградської обл.; Ял – Яланець Бершадського р-ну Вінницької обл.

#### Джерела

**ЕСУМ** – Етимологічний словник української мови : в 7 т. / ред.-кол. : О. С. Мельничук та ін. Київ : Наук. думка, 1982–2012; **СУМ** – Словник української мови : в 11 т. / ред. кол. І. К. Білодід та ін. Київ : Наук. думка, 1970–1980; **СГУМ** – Словник говірок української мови. Львів: Інститут українознавства ім. І. Крип'якевича НАН України, 2001; **ДАУМ** – Діалектологічний атлас української мови. К : Наукова думка, 1988. Т. 3. С. 367. БГ – Грінченко Б. Д. Словарь української мови : у 4 т. / Б. Д. Грінченко. Київ, 1907–1909. Т. 1–4.

#### Література:

1. Березовська Г. Г. Структурна організація та географія назв одягу і прикрас у східноподільських говірках : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. філол. наук : 10.02.01. Київ, 2011. 20 с.
2. Дзедзелівський Й. О. Лінгвогеографічний аспект при дослідженні лексики українських народних говорів. *Проблеми української діалектології на сучасному етапі* : тези доп. і повід. Житомир, 1990. С. 16–17.
3. Осирко О. П. Назви їжі та напоїв у східноподільських говірках : дис. ... кандидата філол. наук : 10.02.01. Черкаси, 2019. 397 с.
4. Осирко О. П. Номінація борщу в східноподільських говірках. *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія: Філологія*. Вип. 30 том 1. Одеса, 2017. С. 39–41.
5. Осирко О. П. Номінація круп та страв із них у східноподільських говірках. *Наукові праці Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка. Філологічні науки*. Вип. 44. Кам'янець-Подільський : Аксіома, 2017. С. 244–248.
6. Поліщук Л. Б. Структурна організація та географія назв традиційного будівництва в східноподільських говірках : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. філол. наук : 10.02.01. Вінниця, 2015. 23 с.
7. Тищенко Т. М. Явища універбації в лексиці східноподільського ареалу. *Наукові записки Вінницького державного педагогічного університету імені Михайла Коцюбинського. Серія : Філологія (мовознавство)* : зб. наукових праць / [гол. ред. Н. Л. Іваницька]. Вінниця : ТОВ «Фірма «Планер», 2012. Вип. 16. С. 325–330.
8. Тищенко Т. М. «Словник східноподільських говірок» як відображення номінаційних процесів у східноподільському ареалі української мови. *Філологічний часопис* : зб. наук. праць. Умань : ВПЦ «Візаві», 2017. С. 216–227.
9. Турчин Є. Д. Назви їжі на Східному Поліссі. Львів : Українська академія друкарства, 2012. 347 с.
10. Яценко С. А. Назви продуктів харчування, страв і напоїв в українській мові XIV–XVII століть : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. філол. наук : 10.02.01. Київ, 2009. 22 с.

Дата першого надходження статті до видання: 27.03.2026

Дата прийняття статті до друку після рецензування: 20.04.2026

Дата публікації (оприлюднення) статті: 29.05.2026