

НАЙМЕНУВАННЯ ВЕЛИКОДНЬОГО ХЛІБА В СЕРЕДНЬОНАДДНІПРЯНСЬКИХ ГОВІРКАХ

*Г. І. Мартинова, доктор філологічних наук, професор
кафедри українського мовознавства і прикладної лінгвістики,
Черкаський національний університет імені Богдана Хмельницького
(Черкаси, Україна)*

e-mail: ganmart@meta.ua

ORCID: <http://orcid.org/0000-0002-8033-075X>

*Т. В. Щербина, кандидат філологічних наук,
доцент кафедри українського мовознавства і прикладної лінгвістики,
Черкаський національний університет імені Богдана Хмельницького
(Черкаси, Україна)*

e-mail: Tanya_Bevz@i.ua

ORCID: <http://orcid.org/0000-0003-0008-5983>

У статті розглянуто найменування обрядового хліба як складника духовної культури жителів Середньої Наддніпрянини, у мовленні яких на позначення великодньої випічки побутують лексеми ¹бабка й ²паска, що в різних зонах досліджуваного ареалу диференційовані щодо семантичної структури й функційного навантаження. Мета статті – вивчити лексику на позначення великоднього хліба та його елементів у середньонаддніпрянських говірках, проаналізувати семантичну структуру найменувань у різних зонах цього діалектного континууму, дослідити динаміку засвідчених номінативних одиниць і їхню функційну активність у зазначеному ареалі.

Виокремлено говірки з послідовним розрізненням значень цих лексем у межах однієї тематичної групи; говірки, у яких названі номінативні одиниці функціують як синоніми; говірки, де слова ¹паска й ²бабка належать до різних тематичних груп лексики.

Звернено увагу на динаміку досліджуваних найменувань у середньонаддніпрянських говірках, констатовано, що, попри зміни в соціальній, політичній, економічній, науковій сферах, які вплинули на матеріальну культуру діалектоносіїв, лексико-семантична система середньонаддніпрянських говірок зберігає архаїчні мовні риси.

***Ключові слова:** середньонаддніпрянські говірки, лексико-семантична система, лексема, сема, семантична структура.*

Актуальність. У сучасних мовознавчих розвідках особливу увагу звертають на динаміку лексико-семантичної системи, яка під впливом змін у соціальній, політичній, економічній, науковій сферах зазнала значних перетворень. Вони найбільше відображені в літературній мові, однак немінуче впливають і на традиційне, народне мовлення українців, яке, з одного боку, реагує на загальні тенденції розвитку лексики, а з іншого – зберігає архаїчні назви тих реалій, первісний зміст і вигляд яких із часом набувають різних трансформацій.

У колі мовознавчих проблем, що не втрачають актуальності впродовж десятиліть, перебувають дослідження лексики, тісно пов'язаної з життям і побутом українців, їхньою матеріальною і духовною культурою. Найменування виробів із хліба – один із її складників, де переплелася традиційне та інноваційне. Хліб – це не тільки основний компонент харчування українців, але й найвиразніший, найзначущіший атрибут національної обрядовості, до якого впродовж віків було вироблене ставлення як до священної реалії. Здавна існувала традиція випікати хліб на щодень, а до свят пекли спеціальні (обрядові) вироби, що, залежно від мовно-етнографічних зон, мали відмінності в інгредієнтах, особливостях приготування й призначення. Вивчення назв обрядового хліба, дослідження формальних і семантичних зв'язків між репрезентантами його різновидів, ареалів функціонування цих номінативних одиниць може стати важливим матеріалом для встановлення міжзональних паралелей не лише українських, але й загальнослов'янських; результати аналізу будуть корисними як для істориків мови, так і для

дослідників сучасного її стану й динаміки впродовж останніх десятиліть, спричиненої лінгвальними й екстралінгвальними чинниками, що й зумовлює актуальність нашої статті.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Назви обрядового хліба були об'єктом різнопланових наукових розвідок (культурологічних, етнографічних, фольклористичних та лінгвістичних) як на загальнослов'янському ґрунті, де великодній хліб розглянуто й принагідно, і докладно в спеціальних студіях [докладніше див. 2, с. 864], так і в українському мовознавстві, починаючи з ХІХ ст. Передовсім привертає увагу науковий доробок М. Сумцова, у праці якого всебічно схарактеризовано обрядовий хліб у загальнослов'янському контексті [10], що не втрачає актуальності й сьогодні. Про великодню випічку згадано й у текстах, опублікованих у книзі А. Кримського [6, с. 296, 301]. У сучасних етнографічних та етнолінгвістичних розвідках найменування великоднього хліба репрезентовані принагідно в контексті вивчення тематичної групи лексики на позначення їжі й напоїв переважно в говірках південно-західного наріччя; рідше цим назвам присвячені спеціальні студії. Зокрема, у дослідженні Г. Мазур представлено номінації великоднього хліба в українських говірках Карпат із метою відтворення архаїчного пласту обрядової лексики та її семантики [7]. Отримані результати дали змогу не лише репрезентувати особливості побутування в лексико-семантичній системі гуцульських і бойківських говірок лексем *паска* і *баба* / *банка* для позначення великоднього хліба, але й структурувати ці назви за реально-предметними й лексичними зв'язками та засвідчити відбиття сакралізації обрядового хліба в складених найменуваннях, компонентами яких є зазначені номени [7, с. 159]. Посутнім внеском у розв'язання проблеми вивчення назв хліба як репрезентантів духовної культури народу є студія В. Шелемех, у якій представлені найменування святкового та обрядового хліба, зокрема й великоднього, у говірках надсянсько-наддністрянського суміжжя, а також установлені лексико-семантичні паралелі з іншими говорами південно-західного наріччя [13]. В етнолінгвістичному дослідженні М. Шарапи розглянуто вербальні і невербальні компоненти у весняно-літніх календарних обрядах Середнього Полісся. Серед назв обрядових предметів представлено лексему *паска* 'обрядовий великодній хліб', похідну від назви свята [12, с. 45]. Факти ритуального застосування хліба, зокрема й *паски*, у весняних обрядах українців періоду ХІХ – початку ХХІ ст. дослідила Л. Герус [1].

Аналізуючи найменування великодньої випічки в перехідних волинсько-поліських говірках Рівненщини, Н. Кірілкова констатує наявність різних лексичних відповідників та словосполучень для позначення ритуального пасхального хліба, найпоширенішими з яких є *паска* і *баба*; зауважує, що назви великоднього хліба «навіть у суміжних говірках мають особливості», спричинені протиставленням реалій за диференційними ознаками (ДО) «інгредієнти» та «призначення» [5, с. 220–221]. Н. Хобзей звернула увагу на специфіку репрезентації назв великоднього хліба в лексикографічних джерелах і важливість ілюстрування їх мінітекстами для представлення говірконосіїв як культурно-мовної спільноти, «виявлення нових значень чи додаткових компонентів значень» реестрового слова [11, с. 435].

Отже, аналіз наукових джерел засвідчив нерівномірність і неповноту представлення найменувань великодньої випічки в діалектах української мови. Номінація великоднього хліба в середньонаддніпрянських говірках не була об'єктом докладного аналізу, а тому означена проблема потребує ґрунтовного дослідження на широкому емпіричному матеріалі.

Мета статті – вивчити лексику на позначення великоднього хліба та його елементів у середньонаддніпрянських говірках, проаналізувати семантичну структуру найменувань у різних зонах цього діалектного континууму, дослідити динаміку засвідчених номінативних одиниць і їхню функційну активність у зазначеному ареалі.

У статті використано такі **методи**: описовий (систематизація й інтерпретація лексичного матеріалу), зіставний (виявлення спільного й відмінного в лексичних системах різних зон середньонаддніпрянського говору), лінгвогеографічний (вивчення просторової поведінки досліджуваних мовних одиниць).

Джерельним підґрунтям для написання розвідки слугували записи зв'язного мовлення респондентів із середньонаддніпрянського діалекту, засвідчені в збірниках діалектних текстів «Говірки Західної Полтавщини» (ГЗП), «Говірки Південної Київщини» (ГПК), «Говірки Черкащини» (ГЧ), а також записи діалектного мовлення носіїв говірок цього ареалу, зафіксовані

впродовж 2021–2023 рр. студентами Навчально-наукового інституту української філології та соціальних комунікацій Черкаського національного університету імені Богдана Хмельницького під час проходження навчальної та фольклорно-діалектологічної практик. Засвідчені в збірниках різноматичні діалектні тексти спеціально не націлені на репрезентацію найменувань великодньої випічки, що, з одного боку, дає змогу виявити особливості функціонування аналізованих мовних одиниць у системі, але, з іншого, – не забезпечує повноти висновків про структуру лексико-семантичної мікрогрупи назв великоднього хліба в говірках Середньої Наддніпряни.

Виклад основного матеріалу дослідження. В Україні, як і в багатьох європейських країнах, святкування Великодня пов'язане з давньою традицією випікати обрядовий хліб. Сьогодні більшість українців великодній хліб називають *паскою*, хоча в різних говірках української мови ця лексема має неоднакове семантичне наповнення, що репрезентують аналітичні найменування із зазначеним стрижневим компонентом: пор. *паска* 'освячений хліб' (гуцульські говірки, говірки надсянсько-наддністрянського суміжжя) [7, с. 159; 13, с. 71], і *паска с'в'ічена, с'уйічена* *паска* 'посвячений у церкві великодній хліб' – у говірках надсянсько-наддністрянського суміжжя [13, с. 71], *перша паска* 'хліб перед освяченням', *худоб'їна паска, худоб'яна паска* 'обрядовий хлібець для худоби, приготований з ритуальної їжі' – у гуцульських говірках [7, с. 159], *біла паска* 'сирна паска' [5, с. 221]. Лексема *паска* входить до складу двослівних номінацій, у яких атрибутив передає ДО «розмір»: *паска ма'лен'ка, паска ма'ла, паска ве'лика, паска до'уга*; ДО «форма»: *паска цил'інд'рична*; ДО «місце виготовлення»: *паска до'маши'на, паска мага'зин'на, паска купле'на*; ДО «колір»: *паска б'їла, паска жо'ута* – у східноподільських говірках [8, с. 124]. У бойківському діалекті засвідчені назви великодньої випічки із залежним компонентом з основою *пак-*: *сестра паски* 'буханець хліба, який дають священникові за освячення паски', *сестра пасчина* 'друга паска, печена на Великдень' (Онишк., II, с. 211), *пасчина посестра* 'менша пасочка, печена на Великдень' (Онишк., II, с. 119).

Водночас в українських діалектах для позначення великодньої випічки, крім номена *паска*, використовують також деривати *баба, бабка*, утворені від праслов'янської основи *bab-* «надуватися, розбухати, бути кулястим» (ЕСУМ, т. 1, с. 102–103): *баба, банка* 'великодній здобний хліб великих форм', *бабка* 'великоднє здобне печиво на дріжджах' [7, с. 161–162] – у бойківських і гуцульських говірках, *баба* 'обрядова випічка, святковий великодній хліб' – у волинсько-поліських говірках [5, с. 220]. У науковій літературі є думка про те, що звичай випікати обрядовий хліб – *бабу* – сягає дохристиянських часів, пов'язаний із язичницькою традицією вшанування сонця й предків і був приурочений початкові нового хліборобського року [3, с. 130]. Із приходом християнства язичницькі звичаї не зникли, вони переплелися з християнськими, видозмінилися, як і назви, що позначали обрядові реалії. Зокрема, в етнографічних джерелах ідеться про традицію випікати три різновиди *баб*, що мали символічне призначення: жовті *баби* – сонцю, білі – мерцям, чорні – матері-землі [4, с. 44–45; 13, с. 525]. На думку Г. Мазур, після християнізації населення відбувся семантичний перехід «святковий день» → «хліб, уживаний у цей день» [7, с. 157]. Зазнав трансформації й сам звичай пекти три види великоднього хліба: як засвідчує Н. Кірілкова, в одній із говірок Рівненщини випікали білу *паску* з мінімальною кількістю яєць або без них, щоб занести на кладовище; жовту з великою кількістю яєць – для освячення в церкві; чорну святкову із житнього борошна – господарям [5, с. 221].

Отже, у діалектах української мови для номінації обрядової великодньої випічки найчастіше використовують номен *паска* і *бабка*. Однак, як слушно зауважила Н. Хобзей, «сам великодній хліб не всюди однаковий та має відмінності і в зовнішньому вигляді, і у складниках, із яких замішують тісто, і в призначенні самого виробу» [11, с. 435].

Слова *паска* і *бабка* в українській літературній мові багатозначні. Зокрема, у СУМ засвідчено номен *паска* з двома значеннями: «1) Солодкий здобний високий білий хліб циліндричної форми, що за православним звичаєм випікається до великоддя. 2) церк., розм. Те саме, що великдень» (СУМ, т. 6, с. 86). Його вважають запозиченням із грецької мови; припускають, що фонетична форма *паска* виникла з *пасха* на слов'янському ґрунті (ЕСУМ, т. 4, с. 305).

Складнішу семантичну структуру засвідчує номен *бабка*, для значень якого характерна полісемія й омонімія. Зокрема, у СУМі подано 7 омонімічних значень аналізованого слова, осібню до структури тематичної групи назв їжі належить одне з них – «Страва з локшини, рису, сиру і т. ін.» (СУМ, т. 1, с. 76). Лексему *бабка* вважають похідним утворенням від *баба*, що в літературній мові репрезентує відношення омонімії і полісемії. Одне з 5 значень цього слова –

випічка з пшеничного борошна (СУМ, т. 1, с. 75). Значно докладніше лексему *баба* схарактеризовано в «Словарі української мови», де засвідчено 27 її значень, серед яких «родь пасхи», тобто згадано про різновид великодньої випічки, паски (Грінч., т. 1, с. 12). Українське слово *баба* «рід печива з пшеничного борошна», «рід паски», як і білоруське *баба* «вид страви», *бабка* «баба, паска, бабка», польське *baba* «рід печива, бабка», *babka* «тс», чеське *baba* «вид страви», *babovka* «паска», слц. *baBa* «паска», *babovka* «паска», вл. *baba*, *babka* «тс», схв. *bäba* «паска» пов'язують з основою псл. *bab* «надуватися, розбухати, бути кулястим» (ЕСУМ, т. 1, с. 103).

У середньонаддніпрянських говірках відомі обидві лексеми, кожна з яких формує окремі субкомплекси, що в різних зонах досліджуваного ареалу мають відмінну семантичну структуру й неоднакове функційне навантаження репрезентантів сем.

Номен *паска* (177 випадків уживань) засвідчений у діалектних текстах для позначення свята та для найменування обрядового хліба. Вкрапленнями в північних, центральних правобережних говірках і в західній зоні середньонаддніпрянського діалекту ці значення утворюють опозицію, реалізовану лексичним протиставленням *Великдень*: *паска*: на *Вил'игден'* / *йак було в /кого / то /паску тикл'и / а йак ни було / то й так об'ходилос' // дуже /горе було ви^ел'ике* (ГПК, с. 311); на *Виликден'* / *паску тикл'и* (ГПК, с. 203), *в ни д'илу хо'дил'и до /церкви / с'а'тит' /паску на Вилигдє"н' /хо'дил'и ж* (ГПК, с. 204); *паска ос'в'атиц':а / то д'и ж с'і'дайт' во ни об'ідат' з бат'ками / вс'а с'ім'яа с'і'да // два'нац'ат' раз /кажут' на Виликден' тре по'їсти* (ГЧ, с. 457); *жили висил'ише // була /церква / хо'дили до /церкви на Виликден' / /паску с'в'атили* (ГЧ, с. 794).

У більшості говірок Середньої Наддніпрянщини для позначення Великодня, християнського свята, використовують номен *Паска*: У *Паску го'товл'ат' / о'тож го'товл'ат' / ожид'айт' жи / шос'чи /тиждин'чи шо / чи то п'іст / ни й'д'ат' мн'ас'ного н'і'чого / н'і'чого / а п'існа о'то* (ГЗП, с. 132). Це значення слова стало підґрунтям для вторинної номінації *паска*, що вживають на позначення семіми 'обрядова випічка, великодній хліб', структуру якої формують семи 'великодній хлібний виріб круглої форми, зі здобного несолодкого дріжджового тіста, із прикрасами у вигляді зооморфних чи фітоморфних елементів' та 'великодній хліб циліндричної форми, спечений зі здобного солодкого тіста з додаванням великої кількості яєць'.

У більшості середньонаддніпрянських говірок не засвідчено протиставлення найменувань обрядової великодньої випічки залежно від форми виробу чи інгредієнтів, що входять до її складу (див. табл. 1), оскільки і свято, й обрядову випічку називають однаково: *Шо на /Паску / паску тик'ли у х'вормах / та й така була /Паска* (ГЧ, с. 799).

Таблиця 1

Лексична реалізація опозиції сем

Група середньонаддніпрянських говірок	Говірки	'обрядова випічка, великодній хліб'		
		Загальна назва великоднього хліба	'широкий круглий великодній хлібний виріб зі здобного несолодкого дріжджового тіста, із прикрасами у вигляді зооморфних чи фітоморфних елементів'	'високий циліндричний великодній хліб зі здобного солодкого тіста з додаванням великої кількості яєць'
Північна	С-П	<i>паска</i>	–	–
	Мс	–	<i>паска</i>	
	Брз	–	<i>паска</i>	–
	Квл	<i>паска</i>	–	–
	Хц	–	–	<i>паска</i>
	П	–	<i>паска</i>	–
	Сш	–	–	<i>паска</i>
	Біл	<i>паска</i>	–	–
Центральна північні	Пт	<i>паска</i>	–	–
	Хх	<i>паска</i>	–	–
	Дрз	–	<i>паска</i>	<i>бабка</i>

	Мк	ˈпаска	–	–
лівобережні	Дм	ˈпаска	–	–
	Пщ	ˈпаска	–	–
	Кл	–	ˈпаска	–
	Ан	–	–	ˈпаска
	Кр	ˈпаска	ˈпаска	–
правобережні	Хцк	ˈпаска	ˈпаска	–
	Яб	–	ˈпаска	–
	Грб	–	ˈпаска	ˈбабка
	Бб	ˈпаска	–	–
	ЗД	ˈпаска	–	–
	ЧС	–	–	ˈпаска
	Ст	ˈпаска	–	–
Західна	Стр	ˈпаска	–	–
	Ант	ˈпаска	–	–
	Птг	ˈпаска	–	–
	Бгв	ˈпаска	–	–
Південна (перехідні й мішано- перехідні)	Кнш	ˈпаска	–	–
	ЧК	–	–	ˈпаска
	Кп	ˈпаска	–	–
	Жр	–	ˈпаска	ˈбабка / зˈдоба
	Тш	–	ˈпаска	ˈпаска / ˈбабка (сирна)
Мішані (на середньо- наддніпрянській основі)	Ндт	–	ˈпаска	ˈбабка
	Нч	–	ˈпаска	ˈбабка
	Ткл	–	–	ˈпаска / ˈпасочка
	Брт	–	ˈпаска	ˈбабка
	Мл	ˈпаска	–	–
	Ус	–	ˈпаска	–
	Фд	–	ˈпаска	–
Гр	–	–	ˈпаска	
	ВК	ˈпаска	–	–
	Прг	–	ˈпаска	–
	Блц	ˈпаска	–	–
	Шш	ˈпаска	–	–

У текстах із різних зон середньонаддніпрянських говірок лексема *ˈпаска* згадана як обрядовий хліб, який пекли з борошна вищого гатунку: *а йак на ˈПаску / так у моˈго ˈбатˈка / було дві сˈтупи таˈк і у млиˈні / та буˈл о шиˈниці у так нашіˈгайт / нашіˈгайт у сˈтупах <...> / а тоˈді пров іˈвайт / лушˈпинˈ:а пооді іˈтайе / і ту шиˈниці у ˈмелˈут уˈже на ˈпаску / шоб ˈбіли буˈл о / <...> шоб буˈл о ˈбіленˈки / усе пригатовˈайт на ˈпаску таˈкого* (ГЗП, с. 231). Крім того, опару для такого тіста збагачували висівками, що забезпечувало кращу, порівняно з іншим способом її приготування, здатність тіста підходити і якість готової випічки: *на к ісˈт і ми м іˈсил і / а з хˈмел у заˈпар уймо / хˈмел ˈем / і оˈто так і / а йак уˈже на свˈатки / то заˈпар уймо оˈпарку / а туˈди ˈвис іˈвки / і мніˈмо т і ˈвис іˈвки / і тоˈді на ц іˈду / паски пикˈлі раниши* (ГЗП, с. 139). Святковий великодній хліб обов'язково був здобним, однак його смак й особливості споживання відрізнялися залежно від кількості молока, яєць, жиру й цукру, які додавали в опару для тіста: *паски пикˈлі / учиˈн ал і тожи / ну туˈди уˈже ж кидал і й сахарˈці / мол оч ˈком учиˈн ал і / ну таˈкого туˈди кидали всˈоˈго / масл ічˈка туˈди / сахар у / мол оч ˈком учиˈн ал і / оце так* (ГЗП, с. 251); *та й пиклас а таˈка ˈпаска / йайце били туˈди у те т істо / шоб воно було здобне* (ГЧ, с. 799); *паску пикˈлі обше йак і хл ібⁿ / добавˈл ал і туˈди мол очка* (ГЧ, с. 290), що на лексичному рівні поширено не в усьому досліджуваному ареалі (див. табл. 1). Неповнота представлення відмінностей тіста для паски зумовлена тим, що мета експлоратора здебільшого не була пов'язана з випіканням великоднього хліба, але наявні свідчення інформантів про інгредієнти, які використовували для його приготування, слугують джерелом для уточнення семантичної структури згаданої номінативної одиниці як 'великоднього хліба циліндричної форми, спеченого зі здобного солодкого тіста з додаванням великої кількості яєць' чи 'великоднього хлібного виробу круглої форми, зі здобного

несолодкого дріжджового тіста, із прикрасами у вигляді зооморфних чи фітоморфних елементів'.

На те, який саме виріб мовці називають *паскою*, указує й інформація про спосіб замішування (здобне солодке тісто замішують м'яко, несолодкий хліб – круто): *во|на| рос|те| са|ма| / бо| й|ак| зам| і|сите| ви| й|ї|ї| кру|тен|'ко| / то| во|на| ж| у|го|ру| й|де| / а| й|ак| р| і|дку|ва|то| / то| во|на| роз|пли|вай|ш|ц|'а| / а| й|ак| ... / то| во|на| в|го|ру| й|де| / пас|ка| ви|хо|де| т| і|ки| та|ка|* (ГПК, с. 242); *у| же| м| і|си| ти| пас|ку| / бо| в| мене| вже| ру|ки| ни| ті| / й|ї|ї| ж| до|в|го| / кру|то| м| і|сит|'т|ре|ба| / а| й|а| вже| ни| мо|жу|* (Жр). Такий спосіб замішування потрібний і для того, щоб із тіста виготовити необхідний атрибут паски – її прикраси: *го|лу|би|, ши|шки|, пас|ки|* тощо: *там| пас|ки| ма|ти| спи|че| / а| то| П| і|ст| був| / то| ни| да|ва|ли| ж| й|ї|сти| / хот|' би| й| бу|ло| шо| / п| і|ст| до| Ве|ли|код|н|'а| / це| ж| два| м| і|с|а|ц|'і| чи| шо| / о|це| та|ке| да|ва|ли| // й|а| вже| ни| по|мн|'у| / а| ве|ли|г|ден|' / то| пе|к|ли| вже| / ту| / пас|ка| / це| та|ка|го| там| раз|ук|ра|ше|на| ши|ш|ка|ми|* (ГПК, с. 347).

Н. Хобзей зауважила, що «для кожного з нас великодній виріб із тіста, який позначає слово *паска*, має свій особливий, часто родинний, код (солодка – несолодка, оздоблена – не оздоблена)...» [11, с. 438], а тому важливо якнай докладніше фіксувати свідчення інформантів, кожне з яких – унікальне, ілюструючи значення лексичної одиниці міні-текстами й фото- та відеоматеріалами.



Фото 1. Паски / поясочки

У говірці с. Журавка Звенигородського р-ну (до адміністративно-територіальної реформи 2020 року – Шполянського) Черкаської обл. засвідчений докладний опис *справжн|ої| пас|ки|* (на відміну від *з|до|би|*, або ж *ба|бки|*): паска круглої форми, вона має вигляд півкулі, опуклу частину якої вкривають пластичними елементами з тіста, зокрема зображенням хреста. Паску підперізують *пас|ком| / по|яс|ом| / по|я|со|чок|ом|*, виготовленим із пласкої смуги тіста (див. фото 1), назвою якої інформанти мотивують найменування самого виробу: *пас|ку| т|ре|ба| п| і|ди|ри|з|ат|' по|я|со|чок|ом| / пас|ком| / во|на| то|го| й| пас|ка| / шо| пас|ок| т|ре|ба| / ну| / по|яс| / по|я|со|к|* (Жр).

Традиційний елемент на верхівці паски – рослиноподібне зображення, – *ши|шка|* (фото 2, 4), що має символічне значення: *ти| ро|би| ши|шку| / т| і|ки| ж| ди|вис|'а| / шоб| зу|б|чик| і|в| бу|ло| пар|но| / шоб| у| пар|'і| вс|'і| бу|ли| / і| гар|нен|'ко| по|я|со|чок|ом| п| і|ди|ри|ж|и|* (Жр). Кожен із чотирьох секторів паски прикрашали орнітоморфними фігурками, найчастіше зображенням Божого птаха – *го|лу|ба|* (фото 3, 5): *т|ре|ба| й| шоб| го|луб| був| / то| ж| св|а|тий| дух| / й|а| бу|ду| хл|'і|бин|ко| ро|б|ит|' / а| ти| би|ри| го|лу|би| ро|би|* (Жр); інколи в цих секторах розміщували менші шишки (фото 4): *ти| з|ла|в|ну| ши|шку| з|ро|би| б| і|л|'шин|'ку| / а| ті| вже| / на| ст| і|ки| х|ва|тит|'т| і|ста|* (Жр).

І шишку, і голуби прикріплювали до хліба гілочками з вишні; при цьому до тіста ставилися з повагою, як до живої істоти, намагаючись його *ни| три|во|жит|'*: *п| і|ди| ви|ш|ни|ни| на|ла|май| / шоб| при|ко|лот|' / шоб| во|ни| ж| ни| по|од|па|дали| / дир|ж|али|с|' / бо| бу|де| ж| п| і|д|хо|дит|' / то| шоб| по|том| ни| три|во|жит|'т| і|сто|* (Жр).

Своєрідним маркером розрізнення різновиду великодньої випічки (по суті, засобом для реконструкції значення використаної в мовленні респондента лексеми) слугують згадані в контексті засоби для випікання хліба, свідчення про його форму, розмір, кількість виробів (більшість селян не мали змоги спекти багато солодкої випічки з огляду на дефіцит продуктів, потрібних для її приготування).



Фото 2. Паски у хормах



Фото 3. Голуб



Фото 4. Паска з шишками



Фото 5. Паска з шишкою й голубами



Фото 6. Пригнічена паска

Зокрема, форма великоднього хліба, за свідченням інформантів, мала бути круглою, великодній хліб *гарний йак сонце / гарно прыгн'ичиний* (Жр) (див. фото 6), що може бути свідченням залишків солярного культу [7, с. 219]. Для того, щоб паска гарно *загн'итилас'а / прыгн'итилас'а*, піч має бути добре натоплена, а щоб дізнатися, коли великодній хліб *уже можна са'дит'*, інформант радить: *на чир'ін' треба кинут' жмен'у борошна / йакшо ни займиц'а / то піч готова* (Жр). Діалектні тексти засвідчують, що хліб, зокрема й великодній несолодкий (паску), *са'дили на чир'ін'* чи пекли у *хормах*,

х'вормах, деках, дечках: паску на чирин'ї саджали (ГПК, с. 203); х'ворма та шо паску пик'ти / хвор'ми та'к і кругл'ї (ГЗП, с. 286); то у ц'їх жи ж у деках пик'л'и / у деках / і у ц'їх жи ж / шо це жарим / с'ковороди / о'це вже у с'ковороду посадил'а паску / і вже вид'ел'ал'а / як схо'т'їл'а / а н'ї / то на дечках (ГПК, с. 242).

Натомість солодку, здобну випічку (паску, пасочку / бабку) готували у високому циліндричному посуді – хормах, горн'атках: на Паску хорм'ї бул'и / та'к і значит' / височен'к'ї / л'овк'ї / ну то вже на Паску так збирайуц':а / шоб пасок напи'к'ти / мел'им на та'ка мел'ниц'а бул'а / руками на мел'им / і це паски мати напи'че об'їзати'но (ГЗП, с. 264); а паску пе'к'ли колис' / то це вже як були горш'ки / гладушеч'ки як'ї мален'к'ї / а то вже на паску вироб'али та'к і горн'атка / шоб це паску пе'к'ти / та'ка вже мален'ка / пасочка називайуц'а / чирин'їане це (ГПК, с. 337), а за відсутності спеціальної форми пекли в різному посуді: бабки / ну бабки у та'к і миски бул'и саджали <...> / це т'їки бабки од'н'ї миски / там ті бабки три / чотир'ї зл'їши (ГПК, с. 203), однак надавали перевагу циліндричному: паску / у чому у'годно о'це ж зараз пи'чем / йес'т' жи х'ворми / у кого бул'и / а у кого ни'ма / до у кострул'ку / ота'ку / до у менши'н'ку / до в'кухл'їку / до у чому хоч / напи'чеш / як'их хоч (ГПК, с. 75); ну як пик'л'и паску / ну ста'рай'с':а ж як йе мол'оч'ко / то мол'оч'ка туди влит' / як'їеч'ко ж уб'їеш / с'мал'ч'їку трошки можна пок'ласти 'їако'с' / ну м'їсили і то'д'ї вже ж та'ки чи в кострул'ки чи шос' і 'їх пик'л'и паски (ГЧ, с. 103).

Отже, аналіз діалектних текстів засвідчує, що номен паска в більшості середньонаддніпряньських говірок позначає обидва різновиди великодньої випічки, хоча мовці старшого віку частіше згадують про виріб круглої форми з несолодкого дріжджового тіста, прикрашений фігурками птахів, шишок тощо (див. табл. 1). На користь припущення, що номен паска використовували для позначення великоднього хлібного виробу зі здобного несолодкого дріжджового тіста, опосередковано вказують і згадки інформантів про кількість пасок і розмір обрядового хліба, якого повинно було вистачити на всю велику сім'ю: пасок бул'о нап'їкайут' багато / і в'кус'н'ї бул'и / в'с'ак'ї тоже' як у'дас'ц'а / і в хвор'мах / то'д'ї ж хвор'ми вил'їк'ї / та'к і п'р'амо як в'їдра / бо с'їм'їа ж вил'їка / треба пасок багато (ГЗП, с. 237–238), пи'чу / о'це два'дц'ат' чотир'ї паски <...> дак по два'ц'ат' чотир'ї паски пик'л'а у пи'ч'ї / і ота'к і паски в'б'їшки / і понап'їкайу (ГЗП, с. 30); та'к і ж тожи хор'ми бул'и / пик'л'и у хор'мах паску / та'к і здоров'ї паски (ГЗП, с. 231). У текстах трапляються й оцінно-гіперболізовані свідчення: як знайу / шо ота'ку здоров'ец'ку було мати паску спи'че / ох і здорову / як во'на 'ї'ї пик'ла та'ку здорову / бат'ко у скате'р'тину на плеч'ї / бо так ни п'їдни'се (ГПК, с. 108–109). Про великий розмір паски згадано й у праці А. Кримського: пишуть здоровенну паску [6, с. 49].

Паска мала особливий статус від початку приготування й до споживання після освячення в церкві: основ'не / коли го'туйуц':а паска повин'а бути тиша і спо'к'їйна обста'новка н'ї в 'їакому раз'ї с'тукан'а зр'укан'а / бо т'їсто л'убит' тишу (Кл). Із днем та особливостями випікання, освячування і часом споживання паски респонденти пов'язують багато повір'їв і засторог: найк'рашче пи'к'ти паски <...> у чистий чит'вер / у п'їатниц'ї у ни можна було ц'о'го робити <...> у цей ден' була смерт' Ісуса Хри'ста (Блз); то'д'ї ж у суботу чи паски пе'ч'їуц':а / паски / о / пе'ч'їут' / паски / паску треба пе'к'ти шоб ни се'р'дитий був / бо то'д'ї паска ни пол'учиц':а / шоб ни с'їла / ни в'пала // пе'к'ли паски (ГЧ, с. 201); ти'пер то с'ат'ат' так / ну і ти'пер рано с'ат'ат' / рано / шоб паски на'їстис' / шоб жи'ди ни встали // а чо'го во'но о'це так / ни знайу / ни можу ска'зат' (ГЧ, с. 202); ранком будила чут' зор'ї // д'їв'чата / а йд'їт' повми'вайтис' / та паску будимо 'їїсти / а то жи'ди зй'д'ат' (ГЧ, с. 321). У науковій літературі трапляються згадки про те, що час випікання паски залежав від її різновиду й призначення: «баби випікались у четвер, білі паски – в п'ятницю, а чорні – в суботу [4, с. 44–45]. Верхню частину паски віддавали худобі на знак вдячності за молоко: мати да'вала бат'ков'ї но'жа / в'їн вир'їзав шиш'ку і розр'їзав на дв'ї час'тини // од'ну н'їс коров'ї / а од'ну тил'иц'ї // це д'акували за молоко / як году'вал'ниц'ї нашу // то'д'ї бат'ко розр'їзав паску (ГЧ, с. 321); паски р'їжут' // шиш'ичку / ту шо с'паски / вирхн'ачок / шиш'ичку / 'ї'ї вир'їзайут' / кла'дут' і да'їут' худоб'ї // худоб'ї / шоб во'на спожив'ла / із'їла / та'кий був за'кон / шоб мабут' бул'а здорова / шоб бл'агопол'учно (ГЧ, с. 386). За якістю великодньої

випічки прогнозували життя на поточний рік: висока, рівна, рум'яна паска символізувала добробут і здоров'я в родині, а невдала (низька, потріскана, з блідим верхом) – хвороби й смерть близької людини. Ці перестороги засвідчені в мовленні не лише респондентів старшого віку, але й середнього (1982 р. н.): *ни тилчу па|сок / бо|йус'а / бо в |баби Крамарш і вс'ігда вда|валис'а / так і |гарн і були / а в той год шо д'ід Іван умер / то |паска гет' ни п'ід'ійшла / то йа |п'ісл'а |того ни тилчу / о|то купл'у та й у|се* (Жр).

Аналіз діалектних текстів засвідчує чимало етнокультурної інформації, представленої в компонентах семантичної структури багатозначних лексем. Так, поняттєве поле лексеми *паска* в середньонаддніпрянських говірках має зони семантичного синкретизму з компонентами тематичної групи найменувань весільної лексики – пор. *шишка* 'виріб із тіста у вигляді парної кількості складених докупи зубчиків, яку використовують як прикрасу паски, обрядового хліба' і *шишка* 'невелика булочка, виріб із здобного тіста у вигляді парної кількості складених докупи зубчиків, із яким запрошували на весілля' (див. ще ССГ, с. 465–466).

У діалектних текстах засвідчена інформація про магічні властивості освяченої паски сприяти одруженню: *т|реба |д'івчин'і |дес'ат' |пасок по|пробуват' / то в |ц'ому году й |зам |ж |вийде* (Жр). Про зв'язок великоднього обряду з весільним йдеться й у такому фрагменті: *Ви|ликдин' // |вечором |мати по|куп'айе / понад |івайе |чис'т'і со|рочки / запле|те / а |ранком будила чут' |зор'і // <...> с'ідали вс'і за стіл // |мати б|рала |саму най|б'іл'шу |дочку / ви|водила |й'її на |вулиц'у / |шчоб |зам |ж |вийшла і |шчасливо|ю була* (ГЧ, с. 321). Ці уявлення суголосні зі свідченнями з інших ареалів, зокрема південно-західного наріччя [3, с. 173].

Усвідомлення сакральності великодньої випічки спричинило розширення семантики номена *паска* за рахунок позначення ще й одного з компонентів традиційного весілля. Зокрема, у праці А. Кримського «Звинигородщина. Шевченкова батьківщина з погляду етнографічного та діалектологічного» опубліковано текст із говірки с. Лисянки (Черкащина), записаний Й. Димінським у 1878 р., про *паску-паляницю*, яку передають батьки молодого матері молодій на знак вдячності за «чесну» молоду [6, с. 158]. У записах зв'язних текстів 2000–2024 рр. цей компонент семантичної структури лексеми *паска* не зафіксований.

Для позначення обрядового хліба, великодньої випічки зі здобного солодкого тіста, у деяких середньонаддніпрянських говірках засвідчено номінацію *бабка*. Припускаємо, що обрядовий хліб на теренах Середньої Наддніпрянщини до виникнення християнства називали слов'янським словом *баба*, *бабка*. Із приходом християнства і звичаєм святкувати одне з найбільших його свят – Великдень (Пасху, Паску) – для позначення традиційної обрядової випічки почали використовувати питому одиницю *бабка* та інноваційну вторинну номінацію юдейського походження *паска* як синоніми. Унаслідок тенденції лексичної системи говірок до збереження рівноваги й відносної стабільності відбувся процес звуження семантики лексеми *бабка* й поступова втрата синонімічних зв'язків між номенами *паска* і *бабка* з подальшою перебудовою семантичних полів цих назв і переміщенням їх по осі активності вживання. Тому в досліджуваному ареалі засвідчуємо широке побутування однієї чи обох названих лексем в одних говірках на тлі функційних обмежень якогось із номенів в інших мовно-територіальних утвореннях.

В аналізованих діалектних текстах лексема *бабка* є складником різних тематичних груп лексики на позначення харчування, осіб, знарядь праці та їхніх деталей, комах і грибів. У досліджуваних говірках репрезентовані такі субкомплекси найменувань із коренем *баб-* (понад 700 уживань в аналізованих текстах): 'людина', 'комаха', 'гриб', 'ковадло', 'елемент застібки', 'страва', компоненти яких у різних зонах середньонаддніпрянського діалекту розрізняють за відтінками семантики й функційним навантаженням. З огляду на обсяг статті, зосередимо увагу тільки на обрядовому значенні слова *бабка* 'високий циліндричний великодній хліб, спечений зі здобного солодкого тіста з додаванням великої кількості яєць' (див. фото 7).

Це значення є одним зі складників опозиції найменувань великодньої випічки, реалізованої протиставними лексемами *паска* : *бабка*, що засвідчене в перехідних і мішано-перехідних говірках південної зони середньонаддніпрянського діалекту, спорадично в північних і правобережних центральних середньонаддніпрянських говірках: у *бабку вже |б'ілише ки|даец' : а жи|р'ів і |бабка ви|ходе та|ка |гарна / |гарна во|на / а в |паску / так зам |і|сит' так /*

йак хл'іб / ну там т'рошки жи'р'ів / **паска скромне** / а **бабка** це так / йак дл'а гост'ей чи шо / то **бабка** пи'чец':а / це **бабка** / кострул'ки та'к і полив'яні були / о'це було 'йайц'а б'єм ту'ди / **сахар** ситимо / це **бабки** називал'ис'а / а вже о'це кала'ч'і / **паска** так із 'к'іста ізл'інл'ане / там б'йец':а жи'ри / ну мени / **бабка здобн'иша** (ГПК, с. 203); а у **бабку** л'уч'е шос' 'кидайшц':а / і в **паску** нипл'о'хе / ну ту'ди / і краша'нок / і **сахару** / ну та'ке-е / і з'ум / о / ранше був (ГЧ, с. 342).



Семантичне протиставлення назв **паска** : **бабка** в межах однієї говірки спричинене не лише відмінностями реалій щодо інгредієнтів та особливостей виготовлення, але й залежить від освячення чи неосвячення в церкві: у **церкву паску** нис'ут' / **бабку** н'е / **бабка** то так / со'лодке / 'й'й'и ни вс'і пик'ли / хто хо'т'ів / а **паску** то обов'яз'ково / то **саме** г'лавне (Жр); ознака «освячення» релевантна для лексеми **паска** й у бойківському та гуцульському діалектах [7, с. 159], а також у говірках надсянсько-наддніпрянського суміжжя [13, с. 71].

Фото 7. Бабка

У текстах, записаних наприкінці ХХ – поч. ХХІ ст. від інформантів старшого віку, не засвідчена інформація про прикрашання здобної (з додаванням цукру, молока і великої кількості яєць) великодньої випічки циліндричної форми фітоморфними чи зооморфними елементами. У пізніших студентських записах 2021–2023 рр. діалектоносії розповідають про таке оздоблення: з'вечо'ра за'м 'ишуйу / скип'йа'чу молоч'ка дв'і л'ітри / н'івк'іла ма'сел'ц'а / дв'іс'т'і грам дро'жей / ну посол'у по сма'ку / о / і за'м 'ишуйу о'це з'вечора // а 'йайц'а / два ди'с'атки т'іл'ки жо'вт'ки / шоб во'на була та'ка **пишина** / **крас'іва** <...>. А ц'і ж **пасочки** ж'вим'ісила / а з'верху та'кими **голуб** / з'верху / **поси'редин'і хрест** та'кий із т'істичка зл'інл'уйу / а **по боках** та'к і **голубчики** та'к і / ну та'к і л'інл'ац'а з **т'істичка голубчики** / і то'д'і во'на вже **виросла** / і 'йа 'й'й'и са'дов'л'у в п'іч на п'івто'ри го'дини (Ткл); **мама** прикра'шала ни гла'зур'у ни б'іл'ками з 'йа'й'ічок / а во'на **прикра'шала коло'сочками** зроблин'і з пр'існого т'іста і **цв'іточками** (Кл). Мовці зауважують, що звичай посипати верх паски – сучасна традиція, якої не було раніше: **робили** та'ку хл'ібину / а з'верху **ишишечки** са'жали // о'так р'ізали і **ишишечками** та'кими **нар'ажали** // ну а по'том у'же п'із'н'іше поча'ли ше це прит'рушували / ну то'д'і н'е було та'кого (Тш).

Отже, основними критеріями розрізнення **паски** й **бабки** в середньонаддніпрянських говірках є рецептура (**бабка** солодка, більш здобна, тоді як **паска** часто не відрізнялася від звичайного білого хліба), форма (**паска** кругла, широка, а **бабка** висока, циліндрична), наявність / відсутність оздоблення або ж його різновид (**паска** прикрашена **голубами**, **ишишками**; **бабка** – без прикрас, лише пізніше її верх стали оздоблювати збитим із цукром білком і посипати фарбованим пшоном).

У більшості досліджуваних говірок лексема **бабка** як великодня випічка не відома; засвідчено також сприйняття її як реалії, не належної до української культурної традиції: **ти з'найе'и** / **у нас паска** // **бабка** це **сирна** / це б'іл'ше йак **йеврейс'ке бл'удо** (Тш). Інформанти також згадують про те, що **бабку** не несли в церкву, освячували лише **паску**: у **церкву** нис'л'и **паску** с'а'тит' / **паску** це в **церкву** / **бабки** н'е (ГЧ, с. 342); **бабка** це так / йак дл'а гост'ей чи шо (ГЧ, с. 203), однак у день поминання померлих на кладовище, крім печива й цукерок, брали з собою **бабку**: **на гробки** шо б'рали / краша'нки / **бабки** / а канх'вети / ну це йак у **кого** / у **кого** були канх'вети й **коржики** / то б'рали / а **бабку** й **крашанку** / то це **нада** л'уд'ам дат' (Жр), що вказує на відлуння язичницьких традицій. Отже, у лексико-семантичній опозиції **паска** : **бабка**, на нашу думку, відтворено не лише мовне протиставлення, а й етнокультурне та їхню динаміку в середньонаддніпрянському ареалі.

Висновки й перспективи подальших досліджень. Аналіз найменувань великодньої випічки в діалектних текстах із середньонаддніпрянського ареалу вможливив вирізнення трьох типів мовно-територіальних одиниць: 1) говірки, у яких назва великоднього хліба незалежно від інгредієнтів та особливостей його приготування представлена однотипно – лексемою **паска**; 2) перехідні та

мішано-перехідні говірки з послідовним лексичним розрізненням *паска* 'великодній хлібний виріб круглої форми, зі здобного несолодкого дріжджового тіста, із прикрасами у вигляді зооморфних чи фітоморфних елементів': *бабка* 'великодній хліб циліндричної форми, спечений зі здобного солодкого тіста з додаванням великої кількості яєць'; 3) окремі північні та центральні правобережні середньонаддніпряньські говірки, де назване протиставлення трапляється спорадично. Засвідчено міжтематичні зв'язки аналізованих найменувань, зокрема з тематичною групою весільної лексики.

Як і багато інших елементів традиційної матеріальної культури, великодня випічка зазнає видозмін, що відображено в номінації й семантичній наповненості досліджуваних одиниць. Констатуємо динаміку великоднього обряду на теренах Середньої Наддніпрянщини, що виявлено в розмитості меж між назвами різних реалій, а також збереження в семантиці найменувань великодньої випічки різноманітних сторін традиційної культури середньонаддніпрянців.

Перспективу подальших досліджень убачаємо у вивченні лексико-семантичних паралелей номінацій великодньої випічки в інших ареалах української мови та в загальнослов'янському контексті.

Умовні позначення говірок

Дрз – Дрозди, Мк – Макіївка Білоцерківського р-ну**, Хц – Хоцьки, Квл – Ковалин, Ств – Стовп'яги Переяслав-Хмельницького р-ну, П – Пії, Пт – Потік Миронівського р-ну, Хх – Хохітва, Кд – Киданівка Богуславського р-ну, Ант – Антонівка (Хутори) Ставищенського р-ну, Птг – П'ятигори Тетіївського р-ну **Київської обл.**; Пщ – Піщане, Дм – Домантове, Кр – Коробівка, Ан – Антипівка Золотоніського р-ну, Біл – Білоусівка Драбівського р-ну, Кл – Кліщинці Чорнобаївського р-ну, Хцк – Хацьки, Бб – Байбузи, Блз – Білозір'я, ЧС – Червона Слобода Черкаського р-ну, Яб – Яблунів, Сш – Сушки Канівського р-ну, Стр – Старосілля, ЗД – Зелена Діброва Городищенського р-ну, Грб – Гарбузин Корсунь-Шевченківського р-ну, Жр – Журавка, Нч – Нечаєве, Ндт – Надточайка, Брт – Бурти, Ст – Станіславчик, Кп – Капустине Шполянського р-ну, Тш – Ташлик, Ткл – Теклине Смілянського р-ну, Кнш – Кинашівка, Бгв – Багва, ЧК – Чорна Кам'янка Маньківського р-ну **Черкаської обл.**; Прг – Пирого, Фд – Федорівка Глобинського р-ну, Шш – Шишаки, Мс – Мусіївка, Мл – Мелюшки, Брз – Березняки Хорольського р-ну, Ус – Устимівка Семенівського р-ну, Бл – Білецьківка Кременчуцького р-ну, С-П – Слободо-Петрівка Гребінківського р-ну **Полтавської обл.**

Список використаної літератури

1. Герус Л. Хліб у весняній обрядовості українців. *Вісник Львівського університету. Серія історична*. 2012. Вип. 47. С. 142–173.
2. Гороф'янок І. Номінація хліба в українських центральноподільських говірках: етнолінгвістичний контекст. *Slavia Orientalis*, Т. LXXII, NR 4, 2023. С. 863–875.
3. Добролюбова Г. Хліб та борошняні вироби в поліській фразеології: історичний та етнокультурний коментар. *Мовознавчий вісник: зб. наук. праць / Відп. ред. Г. І. Мартинова*. Черкаси: Вид. відділ ЧНУ, 2012. Вип. 14–15. С. 128–134.
4. Килимник С. Український рік у народних звичаях в історичному освітленні: У 3 кн., 6 т. Київ: Обереги, 1994. Кн. II. 400 с.
5. Кірілкова Н. В. Назви великодньої випічки в говірках Рівненщини. *Діалекти в синхронії та діахронії: загальнослов'янський контекст*. Київ: ТОВ «КММ», 2014. С. 219–223.
6. Кримський А. Ю. Звенигородщина. Шевченкова батьківщина з погляду етнографічного та діалектологічного. *Відтвор. з авт. макету: Аг. Кримський. Звенигородщина. Шевченкова батьківщина. З погляду етнографічного та діалектичного. З географічною мапою та малюнками*. Київ, 1930. Черкаси: Вертикаль, 2009. XVI, 438 с.
7. Мазур Г. Найменування великоднього хліба в українських говірках Карпат. *Гуцульські говірки. Лінгвістичні та етнолінгвістичні дослідження*. Львів, 2000. С. 157–165.
8. Оскірко О. П. Номінація обрядових страв весняного циклу у східноподільських говірках. *Науковий вісник Ужгородського університету. Серія «Філологія»*. Вип. 1 (39). Ужгород, 2018. С. 122–125.
9. Скуратівський В. Русалії: [монографія]. Київ: Довіра, 1996. 734 с.
10. Сумцов Н. Хлебъ въ обрядахъ и песняхъ. Харків, 1885. 137 с.
11. Хобзей Н. В. Текст і словник: площини перетину. *Діалекти в синхронії та діахронії: текст як джерело лінгвістичних студій*. Київ: КММ, 2015. С. 432–439.
12. Шарапа М. В. Вербальні та невербальні компоненти у весняно-літніх календарних обрядах Середнього Полісся: дис. ... канд. філол. наук: 10.02.01 / Національний педагогічний університет імені М. П. Драгоманова. Київ, 2011. 330 с.
13. Шелемех В. Назви хліба у календарній обрядовості в говірках надсянсько-наддніпрянського суміжжя. *Gwary dziś. 6. Aktualne problemy 17 dialektologii słowiańskiej / red. J. Sierociuk*. Poznań: Wydawnictwo poznańskiego towarzystwa przyjaciół nauk, 2012. S. 65–73.

** Вказівку на район подано до адміністративної реформи 2020 року.

Умовні скорочення використаних джерел

- ГЗП – Говірки Західної Полтавщини : Збірник діалектних текстів / Упорядник Г. І. Мартинова. Черкаси : ПП Чабаненко Ю. А., 2012. 325 с.
- ГПК – Говірки Південної Київщини : Збірник діалектних текстів / Упорядники Г. І. Мартинова, З. М. Денисенко, Т. В. Щербина. Черкаси : ПП Чабаненко Ю. А., 2008. 370 с
- Грінч – Грінченко Б. Д. Словарь української мови. Українско-русский словарь. Т. 1 : А-Н. Берлін : Українське Слово, 1924. 1109 с.
- ГЧ – Говірки Черкащини : Збірник діалектних текстів / Упорядники Г. І. Мартинова, Т. В. Щербина, А. А. Таран. Черкаси : ПП Чабаненко Ю. А., 2013. 870 с.
- ЕСУМ – Етимологічний словник української мови : В 7 т. / АН УРСР. Ін-т мовознавства ім. О. О. Потебні; Редкол. О. С. Мельничук (головний ред.) та ін. Київ : Наукова думка, 1982. Т. 1: А – Г / Укл.: Р. В. Болдирев та ін. 1982. 632 с.; Т. 4: Н – П / Уклад.: Р. В. Болдирев та ін.; Ред. тому: В. Т. Коломієць, В. Г. Скляренко. 2003. 656 с.
- Онишк. – Онишкевич М. Й. Словник бойківських говірок : [у 2 ч.]; АН УРСР, Ін-т мовознавства ім. О. О. Потебні. Київ : Наукова думка, 1984. Ч. 1: А-Н. 495 с.; Ч. 2: О-Я. 517 с.
- ССГ – Мартинова Г. І., Щербина Т. В. Словник середньонадніпрянських говірок. Черкаси : Видавець Чабаненко Ю. А. 478 с.
- СУМ – Словник української мови. В 11 т. / ред. кол. : І. К. Білодід (голова) та ін. Київ : Наукова думка, 1970–1980. Т. 1. 1970. 779 с.; Т. 4. 1973. 840 с; Т. 6. 1975. 832 с.

References

1. Herus, L. (2012). Khlіb u vesnianiі obriadoḃosti ukrainsiv [Bread in the spring ritual of Ukrainians]. In: *Visnyk Lvivskoho universytetu. Seriiа istorychna [Bulletin of Lviv University. The series is historical]*, 47, 142–173 (in Ukr.).
2. Horofianiuk, I. (2023). Nominatsiіа khlіba v ukrainskykh tsentralnopodilskykh hovirkakh: etnolinhvistychnyi kontekst [Nomination of bread in Ukrainian Central Podil dialects: ethnolinguistic context]. In: *Slavia Orientalis*, LXXII, 4, 863–875 (in Ukr.).
3. Dobrolozha, H. (2012). Khlіb ta boroshniani vyroby v poliskii frazeolohii: istorychnyi ta etnokulturnyi komentar [Bread and flour products in Polish phraseology: historical and ethnocultural commentary]. In: *Movoznavchyi visnyk [Linguistic Bulletin]*: zb. nauk. prats. Cherkasy : Vyd. viddil ChNU, 14–15, 128–134 (in Ukr.).
4. Kylymnyk, S. (1994). Ukrainskyi rik u narodnykh zvychaiakh v istorychnomu osvittleniі [Ukrainian year in folk customs in historical light]: U 3 kn., 6 t. Kyiv: Oberehy, II, 400 (in Ukr.).
5. Kirilkova, N. V. (2014). Nazvy velykodnoi vypichky v hovirkakh Rivnenshchyny [Names of Easter pastries in the dialects of the Rivne region.]. In: *Dialekty v synkhronii ta diakhronii: zahalnoslovianskyi kontekst [Dialects in synchrony and diachrony: the All-Slavic context]*. Kyiv: TOV «KMM», 219–223 (in Ukr.).
6. Krymskyi, A. Yu. (2009). Zvenyhorodshchyna. Shevchenkova batkivshchyna z pohliadu etnografichnoho ta dialektolohichnoho [Zvenigorodshchyna. Shevchenko's homeland from an ethnographic and dialectological point of view]. *Vidtvor. z avt. maketu: Ah. Krymskyi. Zvynohorodshchyna. Shevchenkova batkivshchyna. Z pohliadu etnografichnoho ta diialektychnoho. Z heografichnoiu mapoiu ta maliunkamy*. Kyiv, 1930 [Reproduction from auto layout: Ag. Crimean Zvynohorodshchyna. Shevchenko's homeland. From an ethnographic and dialectical point of view. With a geographical map and drawings. Kyiv, 1930]. Cherkasy : Vertykal, XVI, 438 (in Ukr.).
7. Mazur, H. (2000). Naimenuvannia velykodnoho khlіba v ukrainskykh hovirkakh Karpat [The name of Easter bread in the Ukrainian dialect of the Carpathians]. In: *Hutsulski hovirky. Linhvistychni ta etnolinhvistychni doslidzhennia [Hutsul sayings. Linguistic and ethnolinguistic studies]*. Lviv, 157–165 (in Ukr.).
8. Oskyrko, O. P. (2018). Nominatsiіа obriadoḃykh strav vesnianoho tsykladu u skhidnopodilskykh hovirkakh [Nomination of ceremonial dishes of the spring cycle in East Podolsk dialects]. In: *Naukovyi visnyk Uzhhorodskoho universytetu. Seriiа "Filolohiіа" [Scientific Bulletin of Uzhhorod University. Series "Philology"]*, 1 (39). Uzhhorod, 22–125 (in Ukr.).
9. Skurativskyi, V. (1996). Rusalii [Mermaids]: monohrafiіа. Kyiv: Dovira, 734 (in Ukr.).
10. Sumtsov, N. (1885). Khlebъ въ obriadaхъ y pesniakhъ [Bread in rituals and songs]. Kharkiv, 1885. 137 (in Rus.).
11. Khobzei, N. V. (2015). Tekst i slovnyk: ploshchyny peretynu [Text and dictionary: planes of intersection]. In: *Dialekty v synkhronii ta diakhronii: tekst yak dzherelo lnhvistychnykh studii [Dialects in Synchrony and Diachrony: The Text as a Source for Linguistic Studies]*. Kyiv : KMM, 432–439 (in Ukr.).
12. Sharapa, M. V. (2011). Verbalni ta neverbalni komponenty u vesniano-litnikh kalendarnykh obriadaхъ Serednoho Polissia [Verbal and non-verbal components in the spring-summer calendar rites of the Middle Polissia]. PhD dissertation (Ukrainian language). Kyiv, 2011 (in Ukr.).
13. Shelemekh, V. (2012). Nazvy khlіba u kalendarnii obriadoḃosti v hovirkakh nadsiansko-naddnistrianskoho sumizhzhia [Names of bread in the calendar ritual in the dialects of the Nadsian-Transnistrian conjugation]. In: *Gwary dziś. 6. Aktualne problemy 17 dialektologii slowiańskiej* / [red. J. Sierociuk]. Poznań: Wydawnictwo poznańskiego towarzystwa przyjaciół nauk, 2012, 65–73 (in Ukr.).

THE NAME OF EASTER BREAD IN MIDDLE DNEIPEER DIALECTS
Hanna Martynova, Doctor of Philological Sciences, Professor of the Department
of Ukrainian Linguistics and Applied Linguistics,
Bohdan Khmelnytsky National University of Cherkasy
(Cherkasy, Ukraine)

e-mail: ganmart@meta.ua

ORCID: <http://orcid.org/0000-0002-8033-075X>

Tetyana Shcherbyna, Candidate of Philological Sciences, Associate Professor
of the Department of Ukrainian Linguistics and Applied Linguistics,
Bohdan Khmelnytsky National University of Cherkasy
(Cherkasy, Ukraine)

e-mail: Tanya_Bevz@i.ua

ORCID: <http://orcid.org/0000-0003-0008-5983>

Abstract. Introduction. *The name of bread products is one of the components of the spiritual culture of the people, where the traditional and the innovative are intertwined. Depending on the linguistic and ethnographic zones, ritual pastries differed in ingredients, preparation features, and purposes. The research of the names of ritual bread and the formal and semantic connections between its varieties, the areas where these nominative units are used, become material for establishing interzonal parallels which are not only Ukrainian but also all-Slavic. The results will be useful for historians of the language or researchers of its modern state.*

The purpose. *The article aims to study the vocabulary for Easter bread and its elements in Middle Dnieper dialects. Its purpose is to analyse the semantic structure of the analysed nouns in different zones of the Middle Dnieper dialect, and to investigate the dynamics of attested nominative units and their functional activity in the study area.*

The methods. *The work uses a descriptive method (systematization and interpretation of the lexical material), a comparative method (identification of common and different lexical systems of various zones of the Middle Dnieper speech), a lingua geographical method (study of the spatial behaviour of the investigated linguistic units).*

Results. *The inter-thematic connections of the analysed names, especially the thematic group of the wedding vocabulary, are evident. Attention is drawn to the dynamics of the studied values in Middle Dnieper dialects. On the one hand, the boundaries between the names of different realities are unclear. On the other hand, the preservation of the traditional culture of the Middle Dnieper people in the names of Easter pastries is noted.*

Originality. *The names of Easter pastries in the Middle Dnieper dialects have been analysed for the first time in the scientific literature. The research was based on the material of various thematic connected texts, which made it possible to reveal the peculiarities of the functioning of the analysed linguistic units in the system.*

Conclusion. *Easter bread is called paska in the majority of Middle Dnieper dialects. The analysis of the names of Easter pastries in dialect texts represents sayings in which the name of Easter bread, regardless of the peculiarities of its preparation, is presented in the same way by the lexeme paska. In part of the range, the nomen ¹paska denotes the only known type of traditional pastry. The words ¹paska and ¹babka denote types of Easter bread in transitive and mixed-transitive Middle Dnieper dialects. The lexical-semantic system preserves archaic linguistic features due to changes in the social, political, economic, and scientific spheres that affected the material culture of the dialect speakers.*

Key words *Middle Transdnieper dialects, lexical-semantic system, lexeme, sema, semantic structure.*

Надійшла до редакції: 22.04.24.

Прийнято до друку: 25.05.24