

Валерій Щегельський

ORCID 0000-0001-7188-2862

кандидат філологічних наук

Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка

Софія Рарицька

ORCID 0000-0003-4004-7439

здобувач

*Кам'янець-Подільська спеціалізована загальноосвітня
школа I-III ступенів № 5 з поглибленим вивченням інформатики*

ЕТНОКУЛЬТУРА ЕКОХАРЧУВАННЯ ПОДОЛЯН У ПАРЕМІЙНОМУ ВИРАЖЕННІ СЕЛА ОРІНИН КАМ'ЯНЕЦЬ-ПОДІЛЬСЬКОГО РАЙОНУ ХМЕЛЬНИЦЬКОЇ ОБЛАСТІ

Автори статті роблять акцент на проблемі регіонального дослідження усної словесності Кам'яниччини. Головна увага звертається на системному аналізі малих жанрів фольклору села Оринин Кам'янець-Подільського району Хмельницької області, виявленні самобутніх ідейно-тематичних особливостей та визначення їх ролі в розвитку подільського фольклору, зокрема студіюванні паремій, які є виразниками життєвих ситуацій, заснованих на використанні харчових продуктів та різних національних страв або приправ до них.

Ключові слова: етнорегіон Поділля, село Оринин, паремії, харчові пріоритети, кулінарна етнокультура.

У комунікативній лексиці узагальненою пам'яттю народу є прислів'я та приказки, які влучно дають авторитетну, ствердну відповідь на будь-які прояви людської поведінки. Використання у мовленні прислів'їв та приказок «сприяє зібраності думки, робить висловлювання легким, гнучким, рухливим. ...ними можна, не руйнуючи образу, замінити цілі абзаци і навіть сторінки з довгим описом» [6, с. 8]. Приповідка не терпить багатослів'я і є вербальним підсумком виконаної справи або ж провісником результативного завершення людського життя, переслідуючи повчальну ціль. Влучно дібране висловлювання відображає поетичну повноту розуму та вказує на багатство думки, мудрість сприйняття світу та слугує дипломатичним кур'єром комунікативного дару особи.

Прислів'я та приказки допомагають людині зреалізувати себе у колективі, вдома, або ж у будь-яких життєвих ситуаціях, передбачуваних і непередбачуваних. І хоча прислів'я – це рецепт, готовий підсумок того чи того життєвого відтинку, воно не є завершеним висновкуванням, а потребує глибинного осмислення, нового бачення, сприйняття, що відповідно вимагає й нових аспектів розгляду.

Теоретично-методологічною базою нашого дослідження є праці Гр. Ількевича, М. Номиса, І. Франка, М. Пазяка, В. Плав'юка, вивчення «народного мудрослів'я» О. Потебні, М. Сумцова, П. Попова, а також сучасні концепції С. Пушика, М. Дмитренка, О. Івановської, Т. Колотила та ін.

Актуальність дослідження зумовлена тим, що існує потреба в уточненні, доповненні відомих визначень, систематизації, класифікації автентичних народних паремій краю, що стосуються традиційної харчової системи як важливого сегмента побутової культури українців. Звернення до проблеми регіо-

нального аспекту дослідження малих жанрів фольклору Кам'янецьчини не випадкове, адже досі ми не маємо їх комплексного дослідження.

Мета статті – системний аналіз малих жанрів фольклору села Оринин на Кам'янецьчині, виявлення самобутніх ідейно-тематичних особливостей та визначення їх ролі в розвитку подільського фольклору, зокрема студійованні паремій, які є виразниками життєвих ситуацій, заснованих на використанні харчових продуктів та різних національних страв або харчових приправ.

Об'єктом дослідження є записи прислів'їв та приказок виокремленого нами населеного пункту Кам'янецьчини, які відображають традиційну кулінарну етнокультуру.

Предметом дослідження обрано регіонально-локальну своєрідність народних прислів'їв та приказок Поділля в контексті національної традиції.

Стан дослідження проблеми демонструє певну етапність в осмисленні національного паремійного фольклору та регіональної специфіки народної творчості Поділля, нерозривного зв'язку з традиціями української культури.

Під час розмови ми не помічаємо, скільки разів уживаємо раніше почуті вислови, які влучно (у звичайній чи алегоричній формі), замінюють те, що в іншому випадку треба було б довго пояснювати. Якщо вдумливо вслуховуватися у повсякденні наші розмови, то розмаїті приповідки чи просто цікаві вислови досить-таки продуктивні. Вони різні за змістом і смисловою наповненістю, тому й виражають глибину народної мудрості й дотепності. Велика комунікативна мережа жителів досліджуваного нами населеного пункту сприяє поширенню та усному засвоєнню народних паремій, що й призводить до творення цілих «гнізд» їх варіантів. Немає, напевно, в Україні такої людини, яка б свідомо чи підсвідомо не користувалася у своєму мовленні «цими образними поетичними шедеврами, створеними народом, перевіреними життєвим досвідом багатьох поколінь і відшліфованими протягом віків» [6, с. 3]. Життєві катаклізми, які в різні історичні періоди переживала Україна, доводять необхідність постійної фіксації паремій з метою їх збереження, дослідження та передачі наступним поколінням українців. Якби не збирачі та дослідники народних паремій, вони могли б назавжди зникнути з ужитку через урбанізаційні зміни в суспільстві.

Опрацьовуючи зібраний у польових умовах матеріал, ми визначили такі тематичні групи паремій із акцентом на опорне слово: «Злакові культури», «Вироби з борошна», «Молочні продукти, яйця», «Овочі, фрукти», «М'ясні продукти», «Втамування голоду, апетит», «Процес приготування їжі», «Складники приготування страв», «Напої», «Предмети сервісу». Опираючись на ключове слово, ми виокремили паремії, які підкреслюють продуктову пріоритетність та гастрономічні вподобання жителів села Оринин, а саме: «Борщ», «Каша», «Сало», «Гриби», «Горіхи», «Мед».

Традиційна українська народна кулінарія як мистецтво приготування та споживання страв є частиною культури українського народу, яка має багатовікову історію й відображає найдавнішу галузь діяльності людини. Історики, філософи, етнографи, фольклористи відносять цей вид культури до матеріальної. Але кулінарія безперечно торкається і певних сторін духовної культури. Про це свідчать фольклорні твори (казки, прислів'я, загадки, прикмети), релігійні обмеження (пости) й обрядові страви, навіть забобони.

«Їжа, – зазначає Л. Артюх, – є одним із найбільш стійких, залежних від етнічних традицій компонентів культури» [1, с. 14].

Залежно від природних умов, способу господарювання, релігійних та світоглядних переконань, звичаєвого права, традицій, смакових уподобань тощо згодом виокремлювалися й етнічні особливості кухні, зокрема деяких локацій.

Українська кухня має багатовікову історію, пройшла довгий і складний шлях свого формування, тому й славиться розмаїттям страв і рецептів їхнього приготування. Повсякчас організм людини має отримувати у процесі харчування різноманітні інгредієнти, тому до харчового раціону будь-якої кухні входять овочі, коренеплоди, фрукти, ягоди, гриби, м'ясо, молоко, мед, риба, жири, яйця, злаки, прянощі тощо.

За розповідями старожилів, кухня українського хлібороба, незважаючи на важкість праці, не була перенасичена продуктами м'ясного виробництва. У другій половині XIX – початку XX ст. в українського селянства переважав рослинний характер харчування, адже продукти тваринництва були надто дорогими. Страви зі свинини готували два рази на рік – на Різдва та Великодні свята, тому у пріоритеті були продукти борошняно-круп'яного складу, оскільки зернові рослини посідали значне місце в сільському господарстві. Як свідчать археологи та історики, вирощування злакових культур на території сучасної України існувало ще за кілька тисячоліть до н.е., зокрема з періоду Трипілля. Тому в мові того часу активно побутували й паремії хліборобської тематики. Окрему тематичну групу в нашому дослідженні утворюють прислів'я та приказки про сільськогосподарські культури, зокрема жито, пшеницю, овес, просо, ячмінь, які до сьогодні залишаються важливими агрономічними культурами. Для кожної культури потрібні різні агрономічні технології, так стверджує коментар: «Овес каже: сій мене в грязь – буду я князь; ячмінь каже: сій мене в болото – буду я золото, а гречка каже: сій мене хоч у воду, аби тільки впору» [7]. Зазначимо, що низка агрономічних настанов дійшла до нас у незміненому вираженні, однак через кліматичні зміни та привнесення новітніх технологій у землеробство сутність деяких із них губиться. Наприклад, з часів натурального ведення господарства збереглася паремія: «Клади гній густо, на току не буде пусто» [7], яка підтверджує просту істину про потребу відновлення сили родючості ґрунту шляхом унесення поживних речовин органічного походження на противагу вдобрювачам, до складу яких входять компоненти штучного виготовлення. Значна кількість висловів втратила свою справжню сутність і набула переносного значення: «На бороді вже гречка цвіте, а в голові ще і на зяб не орано» – людина доросла, але поведінка дитяча [7]; «Не пхай свого носа до чужого проса» – не втручайся в чужі справи, якщо тебе про це не просять [7]; «Скочив в гречку» – про подружню зраду [7] тощо.

3-поміж злакових культур особливою шаную були наділені жито та пшениця, з борошна яких випікали хліб. З далекого історичного минулого і до сьогодні хліб є основою харчування українців. Усе це висловлено і в прислів'ях: «Хліб – всьому голова» [7]. Навіть такий важливий продукт, як сало, без житньої крайки хліба не годиться: «Дурне сало без хліба» – хліб – основа української кухні [7], натомість: «Хто знав біду, той сало їсть без хліба» – з гумором про пережиті негаразди [7]. Хліб постав наріжним каменем у матеріальній та духовній культурі українського етносу. З діда-прадіда в народі виховувалась повага до праці хлібороба й шана до Хліба-годувальника, тому й існує так багато висловлювань, крилатих фраз, прислів'їв, приказок щодо хліба.

Християнська етика повчає, що про хліб потрібно говорити тільки добре або зовсім нічого, щоб не гнівити Бога, однак про погану якість хліба, його гливікість місцеві жителі говорять: «Хліб, хоч коники ліпи» [7], при цьому застерігаючи, що крім матеріальної потреби людина прагне і духовної: «Не єдиним хлібом людина живе» [7].

Основою батьківського повчання завжди залишаються у пам'яті дітей слова, що «Лежачого хліба ніде немає» – кожна скибка хліба – це праця [7], а ще прагнення батьків, щоб їхні діти вивчилися і заробляли на хліб не так важко, як вони:

«Хто що знає, тим і хліб заробляє» – хороший фахівець має гарний заробіток [7]; «Хто вчений – їсть хліб печений, а хто дурний – їсть хліб сирий» [7]. Про ледачих говорили, що він «Межи хлібами вмере» [7] або ж «Хто пізно встає, тому хліба не стає» – пізно прокинувся – спізнився на сніданок; нічого не встиг зробити [7].

У зібраних пареміях досить яскраво відображено ментальність нацменшин, які споконвіку проживають на території Орининської ОТГ, у ставленні до роботи в полі, вирощування хліба. Як зазначено в коментарі, до середини ХХ ст. щовівторка в Оринині ярмаркували, коли селяни-українці приходили на ринок, то євреї запитували в них про урожай, що зріє: «Як там наш хліб на вашому полі» [7]; «Не робив жид на хліб, тай циган не буде» – в кожній нації свої традиції, звичаї й види діяльності [7] або ж про людину, котра не любить фізичної праці: «Мужик поле обробляє, а жид хліб продає» [7]. Підтвердженням цьому є фразеологічний вислів «єврейський колгосп». Жителі старшого віку пригадують, як «важелі впливу» радянської влади намагалися зламати цей стереотип і таки у першій половині 30-х років ХХ ст. місцевих євреїв «загнали» до колгоспу, де були тільки євреї. Однак через рік там працювали мужики, а євреї залишилися на керівних посадах.

Особливе значення в кулінарній традиції мають паремії з опорними словами назв страв – борщ, каша, вареники, галушки: «Борщ і каша – їда наша» – традиційна їжа українців [7]; «Дурниці вареники й варениці, друга справа борщ – хоч поганий, та до дідька» – про страву, яка не калорійна, проте її досхочу [7].

Своєрідним маркером української традиційної кулінарії є борщ, рецептів якого відомо безліч. Невипадково культуру приготування страви внесли до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України. На підтвердження цього факту наведемо прислів'я: «Кожна господиня по-своєму борщ варить» [7]; «У кожній хаті по-своєму борщ варять» – у кожній сім'ї свої традиції, звичаї [7]. Проте в основі традиційного українського борщу, як вважають орининці, обов'язковими складниками мають бути м'ясо, сало (затірка), гриби, що відображено в комунікативній паремійній лексиці, яка згодом набула порівняльного, іноді жартівливого значення: «Борщ без мнєса – то зупа, хлоп без вусів – то дупа», – жарт вусатих чоловіків про безвусих [7]; «Хоч борщ без сала, аби душа пристала» – про пісню, але смачну їжу [7]; «Травневий дощ як з грибами борщ – цілющий [7], або ж іноді щось несумісне: «Тинди-ринди, з маком борщ» – нісенітниця [7]. Кожна страва, як і борщ, стає ще смачнішою, коли вона приготовлена з любов'ю і в сімейній гармонії, але: «Як жінка нелюба, то чоловікові й борщ дома смердить» [7].

Від іменника «борщ» утворено дієслово «переборщити». Це слово вказує на перебільшення в будь-якій справі, надмірну дію, щось зайве тощо.

Другою стравою за частотністю вживання (крім борошняних) в українській кухні можна вважати різноманітні каші та інші страви з круп. Однак у визначенні пріоритетності можна й посперечатися, тому що каша в різні моменти життя виправдано займала гастрономічну першість, а її відсутність робила харчування неповноцінним: «Без каші обід – сирота» [7].

На особливу повагу серед страв із круп заслуговують приготування з пшона, про що переконують паремії: «Аби пшоно – каша буде» [7]. Каші з пшона, пшениці, проса, вівса, ячменю українці варили як буденну страву, приправивши її салом із підсмаженою цибулею, шкварками, олією тощо. Така їда була ситною та висококалорійною. Каші на цій основі готували й на вихідні дні, але тільки запраляли їх маслом із коров'ячого молока; і чим його додавали більше, тим смачнішою вони були. Недаремно при дозуванні масла до каші відповідали, що «Кашу маслом не спортиш» – добре й корисне добром не зі-

псуєш [7]; «Маслом каші не зіпсуєш» – не скупись [7] або «Вариш кашу – не шкодуй масла» – їжа має бути смачною [7]. Тваринне масло в багатьох висловах стає індикатором заможності, комфорту: «Як пиріг в маслі плаває» – веде безтурботне життя [7]; «Як вареник в маслі/сметані» – хтось перебуває в дуже комфортних умовах [7], що іноді не цінується людською натурою.

Медоносна гречка та крупи з неї шанувалися господарями – і кашу зварюєш, і голубці начиниш, і кишку (кров'янку) заправиш. «Гречана каша сама себе хвалить», – гречана каша – наша традиційна їжа [7].

Часто-густо статок у сім'ї визначався наявністю в коморі запасів збіжжя, з якого виготовляли крупу для приготування різних каш. Таку ситуацію ми спостерігаємо у горепам'ятні часи голодоморів або бідності в сім'ї, коли про кашу, яка варилася, говорили: «Каша – одна вода» [7]; вода кипить, а в ній «Каша – крупа крупу доганяє» [7].

Деякі паремії у своєму трактуванні мають історичне підґрунтя, що відображає давні закони та звичаї: «наварити каші» (в часи Київської України-Руси на знак укладання мирного договору два ворожі табори сходились і разом варили в одному котлі і їли кашу; а на деяких територіях подібний звичай існував під час укладання шлюбного договору). У сучасному сприйнятті ці вислови означають якусь проблему, ситуацію, що може мати неприємні наслідки. Ймовірно, звідси пішла приказка: «З ним каші не звариш» [7], тобто не домовишся» [4, с. 192]. Відстояти свою честь, захистити себе, сім'ю, родину означав вислів: «Не дав в кашу наплювати» [7]; «Сеї не дасть собі в борщ/кашу наплювати» – про людину, котра вміє захистити свої інтереси [7].

Ганна Віват у своєму дослідженні наводить приклад розуміння ще однієї паремії «Наварив каші – сам розхльобуй» [7], «Заварив кашу – сам їж» [7], яке, з її слів, досить банальне. «У давні часи [...], якщо каша не вдалася кухареві, її все одно треба було з'їдати, оскільки викидати харчі не годилося. Доїдати, як правило, заставляли того, хто зварив, тобто кухаря [2, с. 120]. У коментарі до цієї паремії йдеться про відповідальність та самостійність у вирішенні проблеми, яку сам створив. Цікавим є обряд варіння каші, який стосується шкільного навчання часів Київської Русі, коли на знак завершення навчання у церковно-приходських школах «батьки варили великий горщик каші й пригощали учнів, які успішно закінчили певний етап навчання. Діти (однокашники) веселились і гуртом поїдали кашу. Звідси й термін «однокашник» [2, с. 106-107]. Натомість для дітей, котрі були непослушними, погано навчалися, було покарання у формі биття по сидницях березовою різкою, про що говорили: «Дали / Всипали березової каші» [7].

Тваринний світ у пареміях ще з давніх часів набув метафоричності. На противагу пареміям із опорним словом «свиня» з негативним відтінком та переносним значенням (наприклад, «Пусти свиню під стіл, то вона й на стіл вилізе» – про нахабну людину [7] або некомпетентну «Розбирається як свиня в апельсинах» [7], вислови про продукт, похідний від тварини – «сало», в українській харчовій культурі мають позитивне сприйняття. Наприклад, «Маєш сало в торбі, то сядеш на горбі» – якщо маєш їжу, то подолаєш будь-який складний шлях [7] або варіант «Хто має сало в торбі, сяде на горбі» – в дорозі потрібна їжа, щоб мати сили подорожувати [7]; «Після обіду полежати часок, то зав'яжеться сала кусок» – якщо після обіду поспати, то вага тіла зростає [7]. Водночас прислів'я з опорним словом «сало» та переносним значенням символізують негативні прояви рис характеру, які завжди засуджувалися громадою: «Залив за шкіру/комір сала» – близька людина зробила комусь підлість [7]; «Виліз кіт на сало, тай кричить, що мало» – про ненаситність людської натури [7]; «Знає кіт, чиє сало з'їв» [7]. Остання паремія вказує на шкоду, заподіяну кимось, хто посмакував без дозволу чужими харчами, що символізує нахабність та скритність характеру, присвоєння чийось плодів праці й досягнень. Як продукт від

термічного перетоплення сала – «шкварки» набули в народі сороміцького потрактування: «Шукати в ср. .ці шкварки» – дошкварити комусь [7].

Ще одним гастрономічним делікатесом залишаються вироби, які виготовляли з тонких свинячих кишок, начинених м'ясом із салом, заправлених часником та різними спеціями – ковбаси. Для довшого збереження їх кільцями вкладали у полив'яні макітри і заливали смальцем. На основі стрижневого слова «ковбаса» в народній мові витворилися розширені паремійні гнізда, наприклад: «За кавалок ковбаси чортові душу продасть» – про надзвичайно корисливу людину [7]; «Кіт до ковбаси ласий» – у кожного є своє слабке місце [7]; «Не для пса ковбаса» – коли щось комусь приписується помилково [7]; «Якби ковбаси крила, то кращої птиці не було б» – приповідка людей, котрі дуже люблять ковбасу [7]; «Минула пса ковбаса» – обставини згодом змінюються [7]. Зараз через різні комерційні обставини, бажання збагатитися, недотримання технології виробництва м'ясної продукції, звісно, смакові властивості прадідівської ковбаси змінилися. Низька ціна свідчить і про низьку якість продукту: «Дешеве м'ясо/ковбасу пси не їдять» – усе дешеве переважно не якісне [7].

Товсті кишки начиняли кров'ю з гречаною кашею та запікали в «п'єцу». Про неабиякі смакові якості такої страви (кров'янки або просто кишки) свідчить вислів «За кусок кишки сім верств пішки» [7], який характеризує «дуже корисливу й безсоромну людину». На окремих приказках позначилися і деякі міжнаціональні взаємини і впливи. Наприклад, вислів «підсунути свиню» походить з часів історичних зв'язків українців із мусульманами, яким Коран забороняє їсти свинину (ім жартома підсували свиняче м'ясо чи продукти з нього).

У XIX ст. до давніх олійних культур України – льону, коноплі, додається ще й соняшник, який поступово витісняє попередників та займає значні площі вирощування. Однак сільське населення ще довго вживало конопляну (сім'яну) олію, до якої звикли смакові рецептори та витворилася кулінарна традиція харчування з її використанням. Олія як приправа використовувалася в українській кулінарії досить часто, однак вона цінувалася набагато нижче від сала чи вершкового масла і була продуктом біднішої верстви населення: «Трошки надії, трошки олії, і животию» [7]. Нестача такого компонента створювала дискомфорт не тільки в харчуванні. На цій основі пізніше витворилася фраза, яка характеризувала й розумові вади людини: «В тебе що олії в голові не вистачає?» [7]; «Як нема олію (олії) в голові, то й не доляєш» [7].

Ми записали ще один ряд паремій, які відображають заняття, що приносять невеликий дохід та урізноманітнюють систему харчування місцевих жителів. Наявність лісу та річки Жванчик сприяло поширенню збиральництва та рибальства. Навіть сучасні рибалки жартують: «Добра справа карасі: якщо сам не з'їш, то продаси» [7]. Своєрідною заклінальною магією на початку рибалки є декількаразове повторювання слів «Ловись, рибко, велика й маленька» [7], яке набуло на сьогодні трактування, що «в господарстві все пригодиться».

Досить-таки поширена структура приказок у формі дилеми – двох взаємовиключних компонентів: «Або рибку з'їсти, або на дно сісти» [7]. В українському фольклорі побутує ще один вислів, побудований на подвійному запереченні предмета: «Ні риба ні м'ясо» [7]; «Ні риба ні м'ясо, а щось ніби гриб» – про щось зовсім незрозуміле [7]; «Ні риба ні м'ясо, і в раки не годиться» – про щось зовсім незрозуміле [7]; «Ні риба ні м'ясо, ні кафтан ні ряса» – про щось незрозуміле [7]. Українці здавна навчилися визначати не тільки смакові, а й якісні властивості дарів природи, даючи їм порівняльну характеристику: «Від дешевої рибки не побіжиш вистрибки» – малокалорійна їжа не дає повноцінної енергії людському організмові [7]; «Нема над рибу ленини, над м'ясо свинини, над ягоду сливки, над дівку попівни» – з гумором про найвищу якість [7]; «Дешева юшка – то смердя-

ча рибка» – все дешеве переважно не якісне [7]; «На безрибії і рак риба» – про спробу щось замінити [7] і, нарешті, сучасна імпровізація: «Найкраща риба – ковбаса» – для багатьох ковбаса смачніша за рибу [7].

Досить чітко простежується в паремійній тематичній групі з ключовим словом «риба» поведінка людини, яка застерігає бути обережним у стосунках: «В каламутній воді рибу ловить» – про людину, котра наживається на людській біді [7]; «Знов за рибу гроші» – повернення до старих гріхів [7]; «Мовчить, як риба в воді» – про мовчазну, неговірку людину [7]; «Носиться як кіт з оселедцем» – про надокучливу людину [7]; «Риба гниє з голови» – всі негаразди в колективі через нефаховість керівника [7]; «Риба не без кісток, а чоловік не без злості» – виправдання своїх негативних емоцій і вчинків [7]; «Риба шукає, де глибше, а людина, – де краще» – виправдання корисливої поведінки [7]; «Як риб'яча кістка в горлі» – надзвичайно боляче, неприємно і навіть небезпечно [7]; «Печених раків продавати» – перебувати в дуже незручній ситуації [7]; «Ще риби не зловили, а юшку вже варять» – справи ще не розпочали, а за майбутній прибуток уже посварилися [7]; риси характеру, зовнішність: «Червоний як рак печений» – почервонів від сорому [7]; «Суха як таранька» – худя людина [7] тощо.

Спостерегаючи за вищима природи, місцями помічали, що після дощу та теплому клімату в лісі з'являється багато різноманітних грибів, з яких готували різні смачні страви, солили, сушили і т. інше. В подальших буденних справах вони вербалізували своє спостереження, говорячи: «Росте, як гриби після дощу» [7]. Однак за умови хорошого врожаю грибів люди піклуються й про основний харч – хліб; їхня турбота конденсується в прикметі: «Багато грибів – мало хліба» [7]. Для лінивих людей, котрі хочуть щось мати, але при цьому не докладати зусиль, знайдеться відповідь: «Ех, якби та й в роті росли гриби, до лісу не ходив би» [7] або «Якби в роті/ср...ці росли гриби, то в ліс не ходив би» [7].

Про напої, особливо спиртні, як і про справи сороміцького характеру не вартувало б мовити ні слова, але «нерідко серед почутих і записаних прислів'їв і приказок трапляються паремії сороміцького характеру, які ми свідомо не вилучали з контексту, оскільки вони вражають образністю, римою, збагачують український словник, несуть таку інформацію, яку неможливо почерпнути більше ніде» [5, с. 4]. Торкнувшись глибинних пластів народної звичаєвості, можемо помітити досить високу культуру традиційного українського застілля, коли «за давніми звичаями під час гостин на столах не було окремих чарок для кожного гостя, а тим паче спиртних напоїв, які гості могли б наливати самі собі стільки, скільки кому забагнеться. У давнину горілкою (вином, медом, варенухою) не поїли, а частували, і чарка була одна на всіх. Гості їли страви, співали, спілкувалися і чекали, поки до них дійде «колія» – черга частування» [8, с. 143]. За весь час гостин кожному дорослому чоловікові та жінці тричі підносили чарку, припрошуючи випити: «Навіть у бідній хаті п'ють три чарки» [7]. На сьогодні ми зафіксували ще один вислів: «Після третьої не припрошують» [7]. Мудрі люди говорять, що ще жодна пісня чи гарне слово під час застілля не зробили ні з кого алкоголіка, навіть якщо в них говориться про пияцтво, а, навпаки, висміюючи окремі людські вади, спонукали її замислитися. Пиятика завжди засуджувалася морально: «Горілка – не дівка, здоров'ю злодійка» – про алкоголізм [7]; «Горілочка – кума, хоч кого зведе з ума» – алкоголь затуманює мозок [7]; «Немає негарних жінок, а просто мало випито горілки» – в стані алкогольного сп'яніння чоловікам важко контролювати свої вчинки [7]; «Господи, за що Ти мене караєш: чи я горілки не п'ю, чи я жінки не б'ю, чи я церкви не мінаю, чи я в кафе не бухаю?» – сповідь «ділової» людини [7]. Вживання хмільних напоїв є буденним і сьогодні. Пригадаємо залойжену фразу в повсякденному побуті: «Якби зна-

ття, що у кума пиття, то й до магазину не ходили б» [7]. А хто відмовиться випити, та ще й «надурняка»?

Найбільший відсоток у нашому дослідженні становлять паремії, які відображають процеси приготування / споживання страви та вміння її подати. Із дотепом говорять про господиню та її кулінарні здібності: «Видно Гапу, що пекла папу, бо ср...ка в тісті» – про дуже неакуратну господиню [7]; «Вміла готувати, та не вміла подавати» – жарт про кухарку, котра подає найсмачніші страви в кінці застілля [7]; «Варила, не варила, аби гарно говорила» – про жінку, котра не нагодує, але гарно говоритиме [7]; «Вари, ср...ко, борщ, а я піду на солдатів дивитися» – коли щось робиться абияк [7].

Існує безліч інших паремій про різні харчові продукти та страви, що здавна були популярними в українській кухні. Українські паремії, що належать до харчового сегмента побутової культури не тільки репрезентують традиційні продукти харчування та страви, а й бажання сімейного добробуту, щасливого та забезпеченого життя, впевненості в безбідному майбутті своїх дітей і внуків, що притаманне й сподіванням та бажанням інших людей у всьому світі. Дослідження паремійного корпусу, що стосується харчового сегмента побутової культури, – тема перспективна, яка ще чекає на своїх дослідників, оскільки є вагомою, але малодослідженою часткою побутової культури українського етносу.

Отже, прислів'я та приказки – це складова частина культури народу, його неоціненний скарб, яким він володіє з давніх часів і яким збагачує теперішні та збагачуватиме майбутні покоління людства. Всі види словесного мистецтва пов'язані з народним афористичним словом, яке робить наше мовлення влучним, точним, дотепним. Народні вислови проникають у мову публіцистики, науки і навіть міжнародної дипломатії.

Дослідження прислів'їв зараз активно проводиться в усіх країнах світу, створюються численні фундаментальні й популярні збірки, видаються наукові праці, здійснюються спроби міжнародних класифікацій паремій.

Кожну паремійну одиницю можна визначити як мистецький твір, певним чином організовану, естетично заряджену й стилістично оформлену. В ній простежується нерозривна єдність змісту та художньої форми, а її надзвичайна експресивність досягається різними способами.

Отож досліджені нами народні паремії дозволяють стверджувати, що базисною основою українських традицій харчування є все ж таки селянська їжа, наповнена компонентами природного походження, що репрезентують смакові вподобання жителів окремого регіону в проєкції на виокремлену нами, як об'єкт дослідження, локацію – село Оринин Кам'янець-Подільського району Хмельницької області.

Ми з'ясували ще один чинник, що визначає стійкість української кулінарної традиції, який пов'язаний тісним зв'язком із сімейним побутом, де приготування їжі – «справа жінок, а жіноцтво в минулому вважалося найбільш консервативним носієм культурно-побутових традицій» [3], берегинями домашнього вогнища.

Важливими є проблеми дослідження їх внутрішнього змісту (пошуки джерел походження, еволюція форми і змісту, вивчення історичного підґрунтя, тематична характеристика, семантика, визначення жанрових різновидів та ін.). Не менш важливе питання форми (композиція прислів'їв, поетика). Мало вивчена й проблема варіантності приказок (їх розгалуження і зміна значення на різних територіях, утворення тематичних гнізд і т. ін.), полісемантичності значень, міжнаціональних запозичень (етнічні, типологічні зіставлення) та ін.

Отже, наше дослідження на часі і є важливим джерелом вивчення малих форм українського фольклору не тільки на етнорегіональному рівні, а й у проєкції на загальнодержавне узагальнення.

Список використаних джерел і літератури:

1. Артюх Л. Українська народна кулінарія: історико-етнографічне дослідження. Київ: Наук. думка, 1977. 153 с.
2. Віват Г. Їжа в пареміях: на перетині культур. Одеса: ВМВ, 2017. 296 с.
3. Лук'яненко Г. Українська кулінарія як складова культури народу. *Трудове навчання*. 2008. №3.
4. Мицик В. Каша – мати наша: етнологічні нариси. Київ: Україна, 2002. 192 с.
5. Мудрослови села Оринин на Кам'янецьчині: збірник прислів'їв і приказок / уклад. В. Щегельський, С. Рарицька. Кам'янець-Подільський: Кам'янець-Поділ. нац. ун-т ім. І. Огієнка, 2020. 64 с.
6. Прислів'я та приказки шістьма мовами: близько 2200 одиниць / уклад Г. Бігун. 2-е вид., випр. і доп. Київ: Тандем, 2003. 320 с.
7. Рукописний фонд навчально-наукової лабораторії етнології Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка.
8. Творун С. Практична етнологія для ділових людей: навч. посіб. Вінниця: Книга-Вега, 2005. 216 с.

References:

1. Artyukh L. Ukrayinska narodna kulinariya: istoryko-etnografichne doslidzhennya. Kyiv: Nauk. dumka, 1977. 153 s.
2. Vivat H. Yizha v paremiyakh: na peretyni kultur. Odesa: VMV, 2017. 296 s.
3. Lukyanenko H. Ukrayinska kulinariya yak skladova kultury narodu. *Trudove navchannya*. 2008. №3.
4. Mytsyk V. Kasha – maty nasha: etnologichni narysy. Kyiv: Ukrayina, 2002. 192 s.
5. Mudroslovy sela Orynyn na Kamyanechchyni: zbirnyk prysliviiv i prykazok / uklad. V. Shchegelskyi, S. Rarytska. Kamyanets-Podilskyi: Kamyanets-Podil. nats. un-t im. I. Ohiyenka, 2020. 64 s.
6. Pysliviya ta prykazky shistma movamy: blyzko 2200 odynyts / uklav H. Bihun. 2-e vyd., vypr. i dop. Kyiv: Tandem, 2003. 320 s.
7. Rukopysnyy fond navchalno-naukovoyi laboratoriyi etnologiyi Kamyanets-Podilskoho natsionalnoho universytetu imeni Ivana Ohiyenka.
8. Tvorun S. Praktychna etnolohiya dlya dilovykh lyudey: navch. posib. Vinnytsya: Knyha-Veha, 2005. 216 s.

The authors of the article make an emphasis on the problem of regional studying of oral literature in Kamianets-Podilskyi area. The main attention is paid to the systematic analysis of small genres of folklore of Orynyn village, Kamyanets-Podilskyi district, Khmelnytsky region, identifying of original ideological and thematic features and determining of their role in the development of Podillian folklore, in particular the studying of paremias, based on life situations of food products use and various national dishes or spices for them.

The focus is on recording of folklore material in its local realizations during the interviewer's direct communication with the respondent on the basis on field researches, as well as involving older people in writing down proverbs and sayings in notebooks.

The authors of the research focus on the problem of variability of paremias (their branching and change of meaning in different territories, forming of thematic nests, etc.), polysemantic meanings, interethnic borrowings (ethnic, typological comparisons), determining of food priorities of Ukrainians expressed through paremias, analysing of paremias, which indicate the role and importance of a product or dish in people's lives and can serve as a bench mark of life situations, etc.

On the basis of field expeditions' results, we come to the conclusion that culinary culture and its components are eternal life values for the Ukrainian people. These items reflect all stages of forming of the Ukrainian culture of ecofood.

Key words: ethno-region of Podillia, Orynyn village, paremias, food priorities, culinary ethnoculture.

Отримано: 14.10.2020 р.