

3. Г. КОЗИРЄВА «..І З СИРОМ ПИРОГИ»

З найдавніших часів традиційною українською стравою були пироги. Згадки про них ми знаходимо уже в давньоруських джерелах. Необхідною стравою на княжих бенкетах, монастирських трапезах був *пиріг* (*пирогъ*), який вважався кращим хлібом на святковому столі. У реєстрі страв XII ст. знаходимо: «брашьно много и различно: тетеръ, гоуси... шемълизи, *пиро(го)ве*» (І. І. Срезневський). А ось один з написів на стінах новгородського Софіївського собору, датованих XII—XIII ст.: «поста(ви) кашоу по(ст)ави *пирогѣ* тоу иди». У цьому випадку *пирогъ* виступає уже в значенні ритуальної страви.

Русь здавна славилась своїми майстрами хлібопекарської справи. Поряд з описом рецептів приготування багатьох хлібних виробів ми знаходимо в давніх пам'ятках згадки про тих, хто виробляв хліб: хлібників, коровайників, калачників і серед них згадуються «*пирожьники*».

Як свідчать пам'ятки староукраїнської писемності, лексема *пирогъ* найчастіше маркується за ознакою «святковий хліб», іноді з вказівкою на спосіб виготовлення, форму або продукт: *Пирогъ* еле(й)ный хлѣбъ (XVI ст., Зизаній «Лексис»), за лакомствомъ удавшись до Вильни на сытныє *пирогѣ* отбежи (1599, Антирисис); *пирогъ*, калачъ (XVII ст., Славинецький «Лексикон»); Елейный хлѣбъ: *Пирогъ* в оливѣ смаженный (XVII ст., Беринда «Лексикон»); Масличе(н) хлѣбъ: *Пирогъ*, в маслі или олѣю смажены (там же). Виходячи з ознаки «святковий», слово *пиріг* у формі множини могло розширювати своє значення і називати всі печені вироби, які готувалися до свята з борошна вищої якості.

Цілком природно, що, завдяки великій ролі в народному харчуванні, *пиріг* здавна згадується у художній літературі. І. Котляревський в «Енеїді», наприклад, зображуючи частування троянців латинянами, надає йому рис українського національного побуту, зокрема в описі страв та напоїв: «Послів ввели к царю з пихою, Як водилося у Латин, Несли подарки пред собою: *Пиріг* завдовжки із аршин».

Слово *пиріг* увійшло складовою частиною до безлічі приказок: *тільки мазаний пиріжок гарний; нема хліба — їж пироги; красна ріка берегами, а обід пирогами; з одної діжки і хліб і пироги; свої сухарі кращі чужих пирогів; голодній кумі пироги на умі; у нелюбої куми несмачні й пироги; слова маснії, а пироги піснії* тощо.

Пироги — страва, дуже розповсюджена і в інших народів, особливо характерні вони для російської кухні. Скажімо, в кулінарному довіднику «Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистилляторский» (кінець XVIII ст.) по кількості поданих рецептів пироги займають чи не перше місце. Це ж підтверджують інші давні кулінарні посібники, у яких поряд з узвичаєними в нашому побуті назвами *пиріг з яблуками, сиром, грибами, капустою* та ін. зустрічаємо «*пирогъ со сметки*», «*пироги со яйцы да с перцем*», «*пироги з вязигою*», а також «*пирогъ Гамбургскій*» тощо.

Архаїчне, ритуальне значення пирога збереглося до наших днів у весільних обрядах, де він є обов'язковим атрибутом частування. Народ, зберігаючи традиції, пов'язує сучасність з минулим, яке лишається в предметах матеріальної культури, піснях і обрядах, творчо їх переосмислюючи і пристосовуючи до умов часу. Напр.: «Свято сімейного *пирога* — так назвали вечір багатодітних родин на трубопрокатному заводі імені Леніна» (Робітничка газета).

Пироги (пиріжки) бувають печені та смажені в олії. А чи доводилось вам чути про варені пироги? Згадаймо в «Інтермедіях» 1619 р.: «Та и *пирогов* ся наиш: в Горщику їх поваремо». У сучасній українській мові лексема *пиріг* позначає печену страву з тіста з начинкою. Саме ознака «з начинкою» лягла в основу давнього вживання слова *пиріг* у значенні «вареник». Давнє значення слова *пиріг* «варена борошняна страва (з начинкою)» не зникло. Воно зберігається у деяких південно-західних українських говорах, які протягом тривалого часу зазнавали впливу польської мови, в якій і досі пирогами (*piegogi*) називаються як власне пироги (печені та смажені), так і вареники.

Вперше слово *вареник* фіксується в «Енеїді» І. Котляревського (XVIII ст.): «І ласощі все тільки їли: сластьони, коржики, стовпці, *Варенички* пшеничні, білі...». Щоправда, лексема *вареник* зустрічається в письмових джерелах раніше, наприклад, в Торговій книзі (XVI ст.) читаємо: «А *вареник* знати: хотя красенъ ино цѣлое мѣсто светить бѣло, как і всякой хрусталь» (І. І. Срезневський), однак ця староруська назва не має нічого спільного у своєму походженні з назвою страви в українській мові. Походження назви *вареник* (страва) пояснюється просто — вона утворена від дієслова «варити». Звідси зрозуміле переплутання двох назв *пиріг* і *вареник* і тлумачення в давніх лексикографічних джерелах другої назви першою: «*Вареникъ. Пирожокъ* съ сыромъ, вареный, а не печеный, который ѣдятъ горячий съ масломъ и смѣтаной» (XIX ст., Білецький-Носенко, 68); «*Вареникъ* — вареный *пирожок*, сделанный из теста и начиняемый творогом, вишнями, клубникой, капустой, урдой» (Афанасьев-Чужбинский, 24). Таке ж тлумачення подається і в Словарі Б. Грінченка. А в Словнику М. Закревського зустрічаємо пояснення цього слова лексемою *макарони* (*вареники* «род малоросских макарон»). Усе це свідчить на користь того, що назва *пиріг*, окрім свого основного значення («печена страва»), набула значення узагальненої (родової) назви для певних борошняних виробів з начинкою. Значимо, що і назва *пиріг* (*пирогъ*), сягаючи спільнослов'янської доби, також становить собою віддієслівне утворення, мотивоване способом виготовлення реалії, яка ним позначена, — випікання на розпеченому вугіллі (псл. *руг- «вогонь, розпечене вугілля»). В російській мові *вареник* — запозичення з української кулінарної термінології. В говорах (рязанських) російської мови словом *вареник* позначається пиріг з варенням: назва мотивується одним з компонентів страви. Подібне явище спостерігається і в деяких діалектах білоруської мови, пор.: *Вяреник* пекла з начынкаю (блр. діал. *вярэня* «варення»).

Вареники — найбільш типова страва української національної кухні, одна з тих небагатьох страв, які дійшли до нас з давнини, не зазнавши найменшого іноземного впливу. Ось як описані вареники в художній літературі: «Коли не забредеш к Мірочнику бувало, У його є і хліб, і сіль, і сало, Чи то в скоромний день — із маслом буханці, книші, *вареники* і всякі лагомини» (Є. Гребінка); «...вогонь в печі Та на черені калачі, Як сонце яснее печуться, *Вареники* із маслом туться» (С. Руданський); «Славний обід у тітки, простий: борщ з сметаною, *вареники* з сиром до сметани, чи галушки» (М. Коцюбинський).

Вареники — незамінна страва на українському столі: «Розставляють на майдані столи з білими мережаними скатертями, ставлять борщ, хліб, картоплю, молоко — кисле й солодке, ставлять сметану, сир, *вареники* й товченики» (О. Довженко); «Під хатою стіл на передньому плані. Макітра *вареників*. Борщ на столі» (Л. Первомайський).

Відображення того чи іншого слова в народній творчості — казках, приказках та прислів'ях — залежить від давності його історичного існування в мові та від важливості і популярності реалії, що ним позначається. Хоч слово *вареник* у порівнянні з назвою *пиріг* з'явилося в українській мові пізніше, у приказках воно посіло чільне місце: *були на масниці вареники, та в піст на вербу повтікали; благодареники за вареники, каші не їв, борщу не бачив; сякі-такі вареники, та все краще варяниця; рахувати сир-масло, то й вареників не їсти* тощо. У деяких приказках та прислів'ях слова *вареник* і *пиріг* вживаються як варіанти: *постійте, вареники (пирог), прийде на вас масниця!; вареники (пирог) доведуть, що і хліба не дадуть*.

Отже, в народній кулінарії (особливо в святковому і обрядовому харчуванні) у порівнянні з іншими елементами матеріальної культури значно триваліше зберігаються старі традиції, що, зрештою, пов'язане з загальною культурою народу.

А тепер повернемося до заголовку. У відомій українській жартівливій пісні юнак, звертаючись до дівчини, говорить:

Ой чула, чула, чула,
Ой чула, чула ти,
Що я тебе кохаю
І з сиром *пирог*.

Звичайно, і тут маються на увазі вареники.