

УДК 811.161.2'373.2 (477.43/44)
DOI <https://doi.org/10.32838/2663-6069/2020.4-1/18>

Оскирко О. П.

Міжрегіональна академія управління персоналом

Жуган Н. А.

Черкаський бізнес-коледж

НАЗВИ СТРАВ ІЗ ЯЄЦЬ У СХІДНОПОДІЛЬСЬКИХ ГОВІРКАХ

Статтю присвячено аналізу лексико-семантичної групи назв страв із яєць, з'ясовано мотиваційні ознаки, здійснено етимологічний та лінгвогеографічний аналіз номенів, проведено лексичні паралелі з іншими говірками української мови. Визначальними диференційними ознаками в лексико-семантичній групі на позначення страв із яєць є «спосіб приготування», «продукт, із якого приготовлено страву», «тривалість варіння». Встановлено, що найпоширенішим способом приготування страв із яєць є смаження та варіння. З'ясовано, що зварені яйця в досліджуваних говірках мають видові назви, залежно від тривалості їх приготування. Зафіксовано багато лексем на позначення страв зі смажених яєць та додаванням інших компонентів, як-от молоко, борошно тощо. Загальнонародна лексема «яйце» має здатність входити до фразеологізмів, а серед назв страв зі смажених яєць у досліджуваних говірках засвідчено синоніми. З'ясовано, що більшість лексем на позначення страв із яєць або їх додавання до страв як додаткового інгредієнта представлені аналітичними найменуваннями, виражені неузгодженими словосполученнями, утворені за моделлю «іменник «яйце» + прикметник»; «іменник «яйце» + дієприкметник». Доведено, що спосіб термічної обробки в досліджуваних говірках зумовлює появу загальних назв страв із яєць, а нетривала термічна обробка способом варіння зумовлює рідку консистенцію страв. Лексема «бабка» у східноподільських та суміжних говірках української мови функціонує як багатозначна. Перші згадки про лексему фіксують етнографічні й історичні джерела, у яких описується спосіб приготування страви. Зі значенням страви з додаванням яєць лексему «бабка» осібно зареєстровано в одній говірці.

Ключові слова: східноподільські говірки, подільський говір, тематична група лексики, лексико-семантична група, номінація, назви їжі та напоїв, лексика харчування.

Постановка проблеми. Як відомо, історія будь-якого народу розпочинається з його мови, із процесу її формування, що триває протягом століть. Усі давні мовні процеси, найважливіші риси, особливості тієї чи тієї мови засвідчує діалектна мова, яка, на відміну від літературної мови, є динамічною, а говірка, як найменша одиниця діалектної мови, дає змогу найбільшою мірою глибше пізнати те чи інше мовне явище, на відміну від загального опису діалектних зон, виявити, зафіксувати основні елементи давніх мов, простежити за впливом інших діалектів.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Протягом останніх десятиліть в Україні спостерігається науковий інтерес до вивчення діалектного різновиду української мови. Усе більшої актуальності в сучасних діалектологічних студіях набувають дослідження окремих говорів, говірок. Стереотип ставлення до діалектизмів як до елементів, що засмічують мову, залишився в минулому джерелом для різного роду мовознавчих та історичних досліджень. Усвідомлення таких важли-

вих постулатів становлять для діалектної мови, її формування та розвитку другорядне значення. У діалектологічних студіях питанню лексики харчування присвячено мало уваги. Найбільш повно ця група лексики описана в надсянсько-наддністрянських говірках (В. Різник), буковинських (Л. Борис), говірках Слобожанщини (М. Волошинова), карпатських (Е. Гоца), західнополіських (Є. Турчин), Полісся (Г. Вештарт), Донеччини (Н. Загнітко). Номінація страв із яєць у східноподільських говірках систематично не вивчена, що і визначає актуальність нашого дослідження.

Постановка завдання. Об'єктом нашого дослідження стали східноподільські говірки.

Предметом аналізу є лексеми на позначення страв із яєць у східноподільських говірках.

Мета статті – здійснити лексико-семантичну характеристику номінацій страв із яєць, 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 ексципційні записи, здійснені протягом 2016–2019 рр. у населених пунктах західних районів Черкащини, східних – Вінниччини, північно-східних – Одещини, північно-західних – Кіровоградщини.

Виклад основного матеріалу. Своєрідність української національної кухні віддавна виражається в поширеному вживанні страв тваринного походження. Яйця – продукт, який є справжнім джерелом поживних речовин: білків, мінералів, вітамінів, холестерину, майже цілком засвоюються в організмі людини [6, с. 73]. Як самостійний продукт харчування яйця могли собі дозволити споживати тільки заможні люди, їх використовували переважно у складі якихось окремих страв, зокрема для запіканок. Відомо, що в раціоні щоденного харчування українці варені та смажені яйця вживали рідко. Жителі сільської місцевості використовували яйця як перекуси. Селяни брали варені яйця із собою в поле, під час польових робіт, уживали їх сирими тощо. Яйця в наш час є в щоденному раціоні харчування майже кожного українця, їх використовують як основний інгредієнт для приготування багатьох основних страв та у випічці.

У лексичній системі української мови іменник *яйце* має індоєвропейське походження і датується XIV ст. (Фасмер), праслов'янського походження **jajьse* – деминутив із суфіксом *-ьс-е* від **jaje* або без приставного *j-* – **aji* – «яйце» (Фасмер). Загальнонародна лексема *яйце* – захищена від зовнішнього впливу різними оболонками чи шкаралупою овальної форми сукупність білка й жовтка (уживається як продукт харчування)» (СУЛМ, XI, с. 631). Лексема ввійшла до складу фразем: *класти яйця; як курка з яйцем; сидіти на яйцях* (СУЛМ, XI, с. 631). Названі лексичні одиниці зафіксовано в усіх досліджуваних східнопопулярських говірках.

У традиційному харчуванні одним з основних способів приготування їжі була термічна обробка продуктів. Найбільш поширеними способами термічної обробки є варіння, тушіння, смаження, запікання, парова обробка. У цій підгрупі назв виокремлюємо назви страв, мотивовані питомим дієсловом *смажити* – «готувати їжу (м'ясо, рибу, яйця тощо)» (ЕСУМ, IX, с. 392). Найуживаніша назва для страви з підсмажених яєць мотивована назвою продукту, з якого її приготовлено, – номен *смаже^ннина* похідний від *смажити* (Оскирко).

Лексема *'варане* в досліджуваних говірках уживається як загальна назва їжі, приготованої способом варіння. Зазвичай це назви рідких страв, як-от «суп», «борщ» і подібні: *хочу чогось вареного*. Лексема *'варене* вступає в синонімічні відношення з лексемою *ст'рава* зі значенням «варена їжа, харчі», хоча перший лексико-семантичний варіант не зареєстровано у «Словнику української мови» (СУЛМ, IX, с. 746). У східнопопулярських говірках ад'єктив *варений* входить до аналітичних найменувань конкретних продуктів, де він реалізує ДО «спосіб приготування»: *'варене йай'це, 'варений жоу'ток* (Оскирко).

Спосіб термічної обробки зумовлює появу загальних найменувань страв із яєць: *'йайц'а вар'ан'і* і *'йайц'а жар'ан'і*. Зварені яйця мають видові назви, залежно від тривалості варіння. Яйце зварене до повного згортання білка і жовтка має назву *йайце к'руте*, у цьому разі лексема *крутий* уживається в загальнономовному значенні – «дуже густий внаслідок тривалого варіння (про їжу)», зареєстрованому «Словником української мови» (СУЛМ, IV, с. 373). Нетривала термічна обробка способом варіння зумовлює рідку консистенцію яйця, яке номінують *йайце ў'с'м'атку* (Жр, Лщ, Тп, Тп, Рс, Уг, Чй).

ДО «тривалість варіння» вплинула на появу номінацій страв із яєць, зокрема *йайце кру'те* – «переварене яйце» (Кнл, Шм, Йс, Мч, Жр, Снх, Ск, РБ), *йайце ў'с'м'атку* – «недоварене яйце» (Шм, Йс, Мч, Гр, РБ), *йайц'а нидо'варан'і* – «недоварені яйця» (Кнл).

Спосіб термічної обробки стає МО для назв окремих страв: *сма'жен'а* – «страва зі смажених яєць».

На позначення страви зі смажених яєць засвідчено синоніми: *йайце 'жар'ане, сма'жен'а, 'йа'ешн'а*, поодинокі *йа'йшниц'а* (Плн, Жр). До смажених яєць можна додавати різноманітні компоненти, наприклад, молоко, борошно. Такі страви номінують лексемою *ом'л'ет*, яка запозичена із французької мови (ЕСУМ, IV, с. 187). У досліджуваних говірках лексема *яйце* вступає в атрибутивні словосполучення, утворені за моделлю «іменник *яйце* + прикметник»: *ййй'це 'жаране* (Плс, Лщ, Уг, Чй, Бг, Гр, Сч, Сн), *'йайц'а 'жар'ан'і* (Шм, Йс, Мч, Жр, Лщ, Гр, Бт, Снх, СХ, Тр, Тп), «яєчня»; «іменник *яйце* + дієприкметник»: *йа'йечн'а 'жар'ана, 'йайц'а сма'жен'а* – «яйця смажені» (Лк).

«Словник» за редакцією Б. Грінченка реєструє лексему *я'єшня* – «яичниця» (Грінченко, V, с. 536). У загальнонародній мові *яєшня, яєчня* – «страва з підсмажених яєць» (СУЛМ, XI, с. 627). Говірки

української мови на позначення «страви зі збитих яєць і піджарених на сковороді» ілюструють лексеми: західнополіських – *пра'жен'а* – «печені яйця на сковороді; яєчня» (Аркушин, II, с. 82), поліських – *пре'женя* – «яєшня» (Лисенко, с. 172).

У східнополіських говірках сему «страва з підсмажених яєць» репрезентовано лексемою *йа'йешн'а*, (Мх, Хр, Жр, Лщ, Тп, Тп, Рс, Уг, Чй, Пн, Бт, Гр, Кбр, Глм, РБ, Клд), *йа'йішниц'а* (Плн, Жр), *йа'йечн'а* (Сн, Ск, СХ, Шм, Йс, Мч, Жр, Ів, Нд, Клн).

У говірках української мови зафіксовано спільну семантику «страва зі смажених яєць», порівняймо: лемківських – *ячниця, я'єчниця; яш'ниця* (Турчин, с. 354), гуцульських – *яєшниця* (Негрич, с. 194), західнополіських – *смажи'ниця, я'єчниця* (Аркушин, II, с. 157, 286), наддністрянських – *смаже'ниця* (Шило, с. 242), бойківських – *я'єчнице, яшниця* (Онишкевич, II, с. 401, 406), буковинських – *яєшниця* (Борис, с. 685).

ДО «спосіб приготування страви» у східнополіських говірках утворює опозицію сем «яєчня, жовток якої не розтікся»: «яєчня з розлитим жовтком».

Сему «яєчня, жовток якої не розтікся» у досліджуваних говірках реалізовано лексемами *гла'зун'йа* (Кнл, Крт, Уг, Жр, Снх, Скл, Сч, Лщ, Бт, Гр, Хр, Гнн), *гла'зун'а* (Мхнл, Крт, Уг, Жр, Снх, Скл, Сч, Лщ, Бт, Гр, Хр, Гнн, Крс, РБ). Осібно в с. Углуватка Христинівського району фіксуємо лексему *гла'зун'*.

На позначення смаженої страва із суміші збитих яєць, молока, сметани чи вершків та солі з додаванням різноманітних спецій функціонує лексема *омлет*. Назву *омлет* етимологи виводять із французької мови: *omelette* походить від давнішого *amelette*, що виникло шляхом метатези з **alemette (alumette)* (ЕСУМ, IV, с. 187). Загальновідома лексема *омлет* – «смажена страва з яєць, збитих на молоці або бульйоні» (переважно з домішкою борошна) (СУЛІМ, V, с. 694).

У східнополіських говірках для семи «яєчня з розлитим жовтком» зафіксовано номени *ом'лет* (Крт, Уг, Жр, Снх, Скл, Сч, Лщ), фонетичний варіант *ом'л'ет* (Снх, Скл, Сч, Лщ, Бт, Гр, Хр, Гнн, Крс). Серед поодиноких номенів фіксуємо й такі, що розкривають мотиви номінації страви:

1) продукт, з якого її приготовлено: *йа'йешн'а* (Йс, Мч, Жр, Лщ, Гр, Бт, Снх, СХ, Тр);

2) способи її приготування: *боу'тушка* (Снх, Скл), *кол'туха* (Жр, Лщ, Гр, Бт, Снх).

У говірках української мови на позначення семи «страва зі смажених на молоці яєць» (Пиртей, с. 260) зафіксовано такі лексеми: у лемківських – *ом'лет*, у східностепових – *бол'тушка* (Загнітко, с. 128–129).

У досліджуваних говірках найбільшу активність виявляє лексема *'баб'ка*, ж. р. 1. Старенька жінка (Шм, Йс, Мч, Дб, Юр, Жр, Снх, Ск, Уг, Чй, Лщ, Окс, Зр, Рз, Тп, Клб, Гнн); 2. Бабуся стосовно своїх онуків (Шм, Йс, Мч, Дб, Юр, Жр, Снх, Ск, Уг, Чй, Лщ, Окс, Зр, Рз, Тп, Клб, Гнн); 3. Страва з локшини (лапші), макаронів (Шм, Йс, Мч, Лк, Дб, Юр, Лщ, Чй, Уг, Бт, Гр, Окс, Дб, Плс, Об, Трг, Клб, Клб, Гнн, РБ, Клб); 4. Паска (Оз); 5. Пристрій у господарстві для клепаання коси (Жр, Снх, Ск, СХ, Юр, Клб, Гнн): *т'істо в'ідваруйе'ца / про'ц'іжуйі'ца / проми'вайі'ца х'олодно'у водо'ю / од'ел'но зби'вайут' йа'йечка і'с:ахаром / 'сол'і трошки і ва'н'іл'ним 'сахаром / в'енч'іком / зал'вайут це ўс'о т'істо / збитими йа'йечками у каст'рул'у іл'і / ў чугунок / обкла'да'ють па'пером / пе'р'гаме'нтним або суха'р'ами об'су'пайут' / шчоб не" пристало до с'т'інок / доба'ўл'айут' по же"лан'у і'з'ума / і ў ду'ховку кла'д'ут іл'і у л'ечку та вип'іка'ють // (Оскірко).*

У селі Сичівка Христинівського району сему «яєчня з розлитим жовтком» спорадично репрезентує номен *'баб'ка* (Сч), яка постала внаслідок вторинної номінації. На позначення попередньо відвареної, а потім запеченої з додаванням великої кількості яєць лапші уживається слово *'бабка*, відоме із цим значенням і в літературній мові (СУЛІМ, I, с. 76), загальнонародній – «родь кушанья, испеченнаго изъ кукурузнаго тіста, солонины, масла, яиць»; «родь пасхи» (Грінченко, I, с. 13).

Лексему *бабка* у значенні «крута каша з манных круп, із цукром та родзинками» подає у своїй праці «Дослідження з етнографії та історії культури Слобідської України» М. Сумцов [10, с. 133]. Опис приготування страви під назвою *бабка-зап'іканка* фіксуємо в етнографічній розвідці О. Пономарьова «Українська минувщина»: «<...> зварену локшину заливали розколоченими з молоком яйцями, іноді сиром, цукром і запікали в печі» [11, с. 91], 3. Клиновецької у праці «Страви й напитки на Україні». Авторка української кулінарної книги пов'язує цю назву зі словом *макарони* і подає відомості, що це страва із крутого порізаного тіста, на кшталт локшини, *бабка* з локшини [4, с. 189]. М. Маркевич у роботі «Обычаи, поверья, кухни и напитки малороссиян» описує спосіб приготування запеченої в печі *бабки*, до складу якої входили яйця, розтерті з маслом, борошном, вершками тощо [5, с. 150].

Лексема *'бабка* активно вживається мовцями різних регіонів із різним лексичним значенням, порівняймо: східно-степових – «печений виріб

із вишень, борошна, жовтків, сметани, цукру й кориці» (Омельченко, с. 11), західнополіських – *'бабка* – «терта картопля, розлита на деко і спечена в печі» (Аркушин, I, с. 4), *'бабка* – «запіканка із сиру», «дерун», «тістечко», «корж із гречаної муки» (Аркушин, I, с. 5), поліських – *бабка* – «страва, приготовлена з картоплі» (Лисенко, 1974, с. 28), «рід їжі, виготовленої з картоплі» (Лисенко, с. 17), гуцульських – *'бабка* – «запіканка»; «вид здобного печива» (Негрич, с. 21), нижньонаддніпрянських – *'бабка* – «манна каша з повидлом» (Чабаненко, I, с. 54).

Висновки і пропозиції. Отже, яйця – поживний продукт, який цживають у харчування як окремий продукт або додатковий інгредієнт для приготування багатьох страв. Питома лексема *ййце* активно функціонує в літературній та загальнонародній мовах. У східноpodільських говірках на позначення страви, приготованої способом

варіння, активно функціонує лексема *'варане*. Визначальними диференційними ознаками для цієї тематичної групи є «спосіб приготування», «продукт, із якого приготовлено страву», «тривалість варіння». За походженням номени на позначення страв із яєць або їх використання підпорядковуються фонетичній структурі говірки. Частина лексем є прозоро мотивованою. На позначення страв із *яєць* у досліджуваних говірках переважають однослівні номінації *йд'ййшниц'а*, *ом'л'ет*, *боу'тушка*, *колд'туха*, *гла'зун'а*. Двослівні номінації у східноpodільському ареалі, виражені узгодженими чи неузгодженими словосполученнями, представлені рідше: *йд'йечн'а* *'жар'ана*, *'ййц'а сма'жен'а*, *йд'йце* *йс'м'атку*.

Перспективу подальшого дослідження вбачаємо у виявленні та системному описі назв холодних страв із дрібно нарізаних овочів, м'яса у східноpodільських говірках.

Список обстежених населених пунктів:

Бгч – Богачівка, Бт – Ботвинівка, Дбр – Доброводи, Жр – Журавка, Йс – Йосипівка, Клн – Кальниболота, Км – Кам'яне, Клб – Клебань, Клд – Колодисте, Кнл – Конела, Крс – Красногірка, Лщ – Ліщинівка, Мч – Мечиславка, Нд – Надлак, Окс – Оксанина, Ост – Острівець, Пдв – Підвисоке, Плн – Полянецьке, Рз – Розсішки, Рзс – Розсоховатець, Св – Сverdликівке, Сн – Синиця, Снх – Синюха, Сч – Сичівка, Ск – Скалева, Сб – Соболівка, Ст – Стебне, Стп – Степівка, Тп – Тополівка, Трг – Торговиця, Хр – Христинівка, Цб – Цибулів, Чй – Чайківка, Шм – Шамраївка, Шк – Шукайвода.

Джерела:

- Грінченко** – Грінченко Б. Д. Словарь української мови : у 4-х т. Київ, 1907–1909. Т. 1–4.
- ЕСУМ** – Етимологічний словник української мови : у 7-ми т. / ред. кол. : О. С. Мельничук та ін. Київ : Наук. думка, 1982–2012.
- СУЛМ** – Словник української мови : в 11 тит. / ред. кол. : І. К. Білодід та ін. Київ : Наук. думка, 1970–1980.
- Фасмер** – Фасмер М. Этимологический словарь русского языка : в 4-х т. Пер. с нем. и доп. О. Н. Трубачева ; ред. и послесл. Б. А. Ларина. Москва : Прогресс, 1964–1973.
- Турчин** – Турчин Є. Д. Словник села Тилич на Лемківщині. Київ : Укр. академія друкарства, 2011. 384 с.
- Вешторт** – Вешторт Г. Ф. Названия пиши в говорах Полесья. Лексика Полесья. Матеріали для полеского диалектного словаря / отв. ред. Н. И. Толстой. Москва : Наука, 1968. С. 366–415.
- Різнюк** – Різнюк В. П. Назви їжі та кухонного начиння в говірках надсянсько-наддністрянського суміжжя : дис. ... канд. філол. наук: 10.02.01. Львів, 2017. 370 с.
- Загнітко** – Загнітко Н. Г. Назви їжі, напоїв у східностепових говірках Донеччини : дис. ... канд. філол. наук: 10.02.01. Донецьк, 2011. 453 с.
- Гоца** – Гоца Е. Д. Назви їжі і кухонного начиння в українських карпатських говорах : дис. ... канд. філол. наук: 10.02.01. Київ, 2001. 466 с.
- Волошинова** – Волошинова М. О. Динаміка традиційної предметної лексики в українських східно-слобожанських говірках : дис. ... канд. філол. наук: 10.02.01. Луганськ, 2014. 301 с.
- Борис** – Борис Л. М. Динаміка тематичної групи лексики їжі та напоїв у буковинських говірках : дис. ... канд. філол. наук: 10.02.01. Чернівці, 2015. 330 с.
- Аркушин** – Аркушин Г. Л. Словник західнополіських говірок : у 2-х т. Луцьк : Вежа, 2000. Т. 1–2
- Лисенко** – Лисенко П. С. Словник поліських говорів. Київ : Наук. думка, 1974. 260 с.
- Негрич** – Негрич М. Скарби гуцульського говору: Березови. Львів : Ін-т українознавства ім. І. Крип'якевича НАН України, 2008. 224 с.
- Онишкевич** – Онишкевич М. Й. Словник бойківських говірок : у 2-х ч. Київ : Наук. думка, 1984.
- Омельченко** – Омельченко З. Л., Клименко Н. Б. Матеріали до словника східностепових українських говірок. Донецьк : ДонНУ, 2006. 114 с.

- Чабаненко** – Чабаненко В. А. Словник говірок Нижньої Наддніпряниці : у 4-х т. Запоріжжя, 1992.
- Шило** – Шило Г. Ф. Словник наддністрянських говірок. Львів : Ін-т українознавства ім. І. Крип'якевича НАН України, 2008. 288 с.
- Пиртей** – Пиртей П. С. Словник лемківської говірки. Івано-Франківськ, 1986. 461 с.
- Оскирко** – Оскирко О. П. Назви їжі та напоїв у східноподільських говірках : дис. ... канд. філол. наук: 10.02.01. Черкаси, 2018. 397 с.

Список літератури:

1. Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія : історико-етнографічне дослідження. Київ : Наук. думка, 1977. 155 с.
2. Ганудель З. Т. Народні страви і напої : Лексика українських говорів Східної Словаччини. Пряшів, 1987. 215 с.
3. Дубовіс Г. О. Українська кухня. Харків : Фоліо, 2006. 591 с.
4. Клиновецька З. Страви й напитки на Україні. Репринтвидання 1913 р. Київ : Час, 1991. 218 с.
5. Маркевич М. А. Обычаи, поверья, кухни и напитки малороссиян. Киев : Час, 1991. 192 с.
6. Німчук В. В. Давньоруська побутова лексика. *Мовознавство*. 1981. № 6. С. 30–40.
7. Оскирко О. П. Назви їжі та напоїв як об'єкт українського мовознавства. *Філологічний часопис* : збірник наукових праць. Умань : Візаві, 2017. Вип. 1 (9). С. 53–62.
8. Оскирко О. П. Номінація круп та страв із них у східноподільських говірках. *Наукові праці Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка. Філологічні науки*. 2017. Вип. 44. С. 244–248.
9. Оскирко О. П. Номінація обрядових страв весняного циклу у східноподільських говірках. *Науковий вісник Ужгородського університету*. Серія «Філологія». 2018. Вип. 1 (39). С. 122–125.
10. Сумцов М. Ф. Дослідження з етнографії та історії культури Слобідської України : вибрані праці / упорядкув., підготов. тексту, передм., післямова та прим. М. М. Красикова. Харків : АТОС, 2008. 558 с.
11. Українська минувшина : ілюстрований етнографічний довідник / А. П. Пономарьов та ін. Київ : Либідь, 1993. 256 с.

Oskyrko O. P., Zhugan N. A. NAMES OF EGG DISHES IN EASTERN PODIL DICTIONARIES

The article is devoted to the analysis of the lexical-semantic group of names of egg dishes. The motivational features are clarified, the etymological and linguistic-geographical analysis of nouns is carried out, the lexical parallels with other dialects of the Ukrainian language are made. Most names are specific tokens or their derivatives, occasionally – the analytical names are agreed phrases. The defining differential features in the lexical-semantic group for the designation of egg dishes are "method of preparation", "product from which the dish is prepared", "duration of cooking". It is established that the most common way of cooking egg dishes is frying and boiling. It was found that boiled eggs in the studied dialects have species names, depending on the duration of their preparation. Many tokens have been recorded to denote fried egg dishes and the addition of other ingredients such as milk, flour, etc. The common token "egg" has the ability to be included in phraseological units, and among the names of fried egg dishes in the studied dialects there are synonyms. It was found that the vast majority of tokens to denote egg dishes or their addition to dishes as an additional ingredient are represented by analytical names, expressed by inconsistent phrases formed by the model "noun egg + adjective"; "noun egg + participle". It is proved that the method of heat treatment in the studied dialects causes the appearance of common names of egg dishes, and short-term heat treatment by cooking causes the liquid consistency of dishes. The token babka in the Eastern Podolia and related dialects of the Ukrainian language functions as ambiguous. The first mention of the token is recorded in ethnographic and historical works, which describe the method of cooking. With the meaning of a dish with the addition of eggs, the token babka is separately registered in one dialect.

Key words: Eastern Podolian dialects, Podilskyi dialect, thematic vocabulary group, lexico-semantic group, nomination, names of food and drinks, vocabulary of food.