

УДК 81'373.231

DOI: <https://doi.org/10.17721/1728-2659.2023.34.16>

Олена Михайлова, канд. філол. наук, доц.

ORCID: 0000-0002-3613-4858

e-mail: mikhailova_elena@ukr.net

Київський національний університет імені Тараса Шевченка, Київ, Україна

САКРАЛЬНА ФУНКЦІЯ СВЯТКОВОГО ПИРОГА В ДАВНІХ РИМЛЯН: ОНОМАСІОЛОГІЧНИЙ І КУЛЬТУРОЛОГІЧНИЙ АСПЕКТИ

Представлено еволюційні зміни в сучасній культурі святкування, ознаки "десакралізації" традиційних святкових практик порівняно з давніми урочистими обрядами "служіння божеству", зокрема, властивими грекам і римлянам. Згідно з теорією ритуалу В. Тернера, визначено багаторівневу структуру (символьну, ціннісну, телеологічну й рольову) універсального феномену та важливу сакральну функцію, що забезпечує єдність усіх його складових. Окреслено обряд жертвоприношення як найважливіший святковий ритуал, метою якого було створити канал спілкування між небесним і земним, між богами й людьми. З'ясовано призначення різних видів тваринних і рослинних жертв, доведено існування зв'язку між видом офіри і культом божества, його зооморфними та фітоморфними атрибутами, що мало гарантувати вибір жертви за влодобаннями божества. Давні греки й римляни традиційно жертвували Зевсу / Юпітеру биків, Гері / Юноні – корів, Посейдону / Нептуну – коней, Деметрі / Церері – колосся злаків, а ті, у кого бракувало коштів для купівлі тварин, обирали тваринно-рослинні субститути кривавих жертв – пироги у формі анімалістичних фігурок.

Обґрунтовано сакральну функцію святкового бенкету після обряду жертвоприношення, коли спільне споживання їжі символізувало злагоду між богами і людьми, мало на меті заручитися підтримкою небожителів, забезпечити отримання божественної милості. Проаналізовано назви борошняних виробів, зокрема, пироги, що їх використовували давні римляни як безкровні жертви під час публічних жертвоприношень і святкових ритуалів у родинному колі. Зроблено висновок щодо метафронімії як основного способу номінації, представлено типові мовні формули посвяти й наведено приклади ежівання назв пирогів у творах таких відомих римських авторів, як Катон, Овідій, Горацій, Марціал та ін. Визначено дериваційну спільність назв святкових пирогів та уливань як різних видів офіри, що походять від латинського дієслова *libare* – жертвувати.

Ключові слова: свято, ритуал, жертвоприношення, обрядова їжа.

Вступ. Відчуття справжнього свята як величної події поступово зникає з нашого життя, усе частіше на противагу повсякденним справам ми обираємо святкове дозвілля. Збільшення кількості розважальних заходів, заміна одних дат іншими поступово нівелюють сакральну складову свята, роблять його емоційно нейтральним. Саме тому в наш стрімкий час особливого значення набуває міфопоетична основа свята, представлена в урочистих ритуалах. Це своєрідне поєднання теорії і практики святкування дозволяє зберегти культурну ідею в системі цінностей, традицій і вірувань людської спільноти, переосмислити динаміку сучасної "фестивальної культури" [1, с. 2], відповісти на питання про зміни в уявленнях сучасних європейців щодо святкових ритуалів і символів, порівнюючи їх із культурними традиціями минулих поколінь, зокрема, давніх греків і римлян.

Ще за часів античності свято було важливою формою суспільного життя, засобом формування колективних уявлень про божественні культури, історичні події, видатні постаті, закарбовані в часописі людства. Святкові урочистості віддзеркалювали тогочасний рівень розвитку культури, визначали належність учасників до спільної системи смислотворних цінностей, закріплених на обрядовому рівні. Пригадаємо, наприклад, опис важливої історичної події в оді Горація "Ad Meropem" ("До Мельпомени"), де римський поет згадує щорічний обряд жертвоприношення у храмі Юпітера Капітолійського: ...dum Capitolium scandet cum tacita virgine pontifex ...доки понтифік з мовчазною дівою буде підніматися на Капітолій. Для римлян цей урочистий ритуал знаменував початок нового року і сприймався як запорука непорушності та процвітання вічного міста.

Методологія дослідження. Мета нашого дослідження – визначити сакральну функцію жертвоприношення в урочистих святкових ритуалах давніх римлян, окреслити обрядове значення й різні види жертвних дарунків, зокрема, рослинного походження. Об'єктом дослідження є найбільш відомі назви жертвового пирога в римській кулінарній традиції, а предметом – способи номінації його видів у латинській мові.

Матеріалом дослідження слугували оригінальні описи страв і кулінарні рецепти борошняних виробів М. П. Катона у трактаті "De agri cultura" ("Про сільське господарство"), цитати з елегій П. Овідія Назона "Tristia, liber tertius" ("Сумні елегії", книга 3), епіграм Марціала, а також латинськомовні назви на позначення сирного пирога, представлені в зарубіжних лексикографічних джерелах і "Латинсько-російському словнику" Й. Х. Дворецького.

Актуальність теми наукової розвідки зумовлена відсутністю в українській лінгвістиці ономасіологічного дослідження лексичних одиниць з семантикою "кондитерські вироби" греко-латинського походження.

Свято і його ритуальна основа неодноразово ставали предметом дослідження науковців різних галузей: антропології, міфології, психології, соціології, культурології й ін. У переліку найбільш відомих праць, присвячених цьому універсальному феномену, ми маємо передовсім згадати таких відомих знавців давніх і сучасних міфів і ритуалів, як З. Фройд, К. Юнг, А. ван Геннеп і В. Тернер. Так, відомий британський антрополог В. Тернер на підставі спостережень над життям і побутом народів Північної Африки на початку ХХ ст. розробив універсальну теорію ритуалу і його символів, які він називав "епіфеноменами або маскуваннями більш глибоких соціальних і психологічних процесів, що мають онтологічну цінність і певне відношення до стану людини як виду, який набуває розвитку" [6, с. 31–32]. Цікавим є і запропоноване В. Тернером визначення ритуалу як "стереотипної послідовності дій, що охоплюють жести, слова і об'єкти, відбуваються на спеціально підготовленому місці і призначені для впливу на надприродні сили або істот на користь виконавців" [6, с. 3]. Водночас, зауважує В. Тернер, ритуал має складну багаторівневу структуру – символічну, ціннісну, телеологічну, рольову. Отже, спираючись на теорію ритуалу, спробуємо окреслити сакральну функцію безкровної жертви в обряді жертвоприношення давніх римлян.

Результати дослідження. Методологічною основою нашого дослідження є онтологічне розуміння давнього свята як ритуалу "служіння божеству", заради якого

© Михайлова Олена, 2023

представники людської спільноти (міста, об'єднання, родини) залишали буденні справи і поринали в атмосферу святкового перформансу, де кожен ставав не стільки глядачем, скільки учасником. Сценарій і масштаб більшості божественних урочистостей у Давній Греції й Римі залежали від ієрархічної позиції божества (лат. *dii maiores / dii minores*), статусу культу (державний / родинний, публічний / приватний), історії святкування, культурних традицій тощо. До переліку різноманітних святкових подій належали: процесії, спортивні змагання, гладіаторські бої, театральні вистави, виступи поетів, музикантів і ораторів, філософські дискусії і навіть різноманітні конкурси тощо. Особливо важливим сакральним дійством під час святкувань вважався ритуал жертвоприношення (грец. *θυσία*, лат. *sacrificium*). За свідченням відомої української дослідниці давньогрецької культури М. Скржинської, іноді елліни взагалі вживали слово *θυσία* *жертвоприношення* замість загальноприйнятого *εορτή* *свято* [5, с. 13]. За усталеною традицією, обряд жертвоприношення відбувався, зазвичай на початку святкування. Урочиста процесія, що складалася з учасників і глядачів дійства, в атмосфері радісного піднесення, у супроводі музики і співів прямувала до вівтаря. Раби, які залучалися до ритуалу, вели жертвних тварин, учасники ходи несли також кошики з різноманітними дарунками природи, посудини з вином і водою для узливань, обрядовий посуд тощо. Ритуал жертвоприношення мав на меті "створити канал спілкування з надлюдськими істотами, отже богами, героями або пращурами" [4, с. 482]. Задля цього верховний жрець спочатку здійснював біля вівтаря узливання й куріння ладаном, потім обирав жертвних тварин для основного ритуалу. Щоб уникнути забруднення кров'ю, закланням жертв займалися рабипомічники, які потім спалювали нутрощі вбитих тварин на вівтарному вогнищі. Давні греки й римляни вірили, що в такий спосіб пригощають небожителів і надсилають їм запрошення приєднатися до святкування. Аромати улюблених богами узливань і пахоців, смаженого м'яса і святкової їжі, що піднімалися від вівтаря, забезпечували зв'язок між небесним і земним, надавали можливість не лише вшанувати божество, але й подякувати йому за допомогу, отримати бажане прощення або відповідь на складне життєве запитання. Жертвоприношення вважалося вдалим, якщо тварини під час ритуалу поводити себе спокійно, а огляд нутрощів після заклання підтверджував їхнє правильне розташування і здоровий стан. Римляни вірили, що невдоволені боги можуть відмовитися від запропонованої жертви, тоді тварина пручалася під час ритуалу або в неї виявлялися певні вади внутрішніх органів. Якщо обряд відбувся без порушень і боги сприйняли жертву, раби готували святковий бенкет, на якому, як вважали люди, вони разом з богами споживали смажене м'ясо жертвних тварин, додаючи до меню плоди, овочі, злаки, випічку, солодощі й ін. Подібне спільне споживання обрядової їжі символізувало злагоду між богами і людьми, було свідоцтвом божественної милості. Іноді учасникам ритуалу дозволялося "покласти у торбинку" шматки м'яса чи рослинну їжу для святкової трапези у родинному колі, що сприймалося римлянами як особлива винагорода [4, с. 482].

Для публічних жертвоприношень або особливих випадків у приватних ритуалах призначалася більш коштовна офіра, а саме різні види свійських тварин і птахів. Менше коштували "безкровні жертви" рослинно-тваринного походження – узливання (лат. *libatio*, *onis f*, *libamen*, *inis n*, *libamentum*, і *n*) вином, молоком, медом, а також суто рослинні офіри – дари ланів, лісів і садів (злаки,

фрукти, ягоди, горіхи, пахоці та спеції), деякі борошняні вироби. Обираючи той чи інший вид пожертви, обов'язково враховували вподобання божества, відомості про його культ, улюблені зооморфні та фітоморфні атрибути. Відомо, що давні елліни і римляни жертвували Зевсу / Юпітеру биків, Гері / Юноні – корів, Посейдону / Нептуну – коней, Деметрі / Церері – колосся злаків тощо. Для публічних урочистостей організатори ритуалу забезпечували не лише потрібну кількість тварин, що могла сягнути 100 голів великої рогатої худоби (грец. *ἑκατόμβη*, лат. *hecatombe*), але обирали найкращих тварин, без зовнішніх вад, новонароджених або молодого віку, відповідної статі, кольору, розміру тощо. За римською традицією, перед закланням голову жертвовної тварини поливали вином, а потім посипали священною сумішшю борошна з сіллю (лат. *mola salsa*). Жрець, перевернувши лезо ножа догори, проводив уздовж тіла тварини, що символізувало "освячення" жертви перед її вбивством. Для обряду використовували борошно грубого помелу, виготовленням якого займалися весталки. У деяких випадках з цієї солоної суміші готували коржі для безкровних офір, але більш традиційною випічкою для жертвних трапези римляни вважали солодкі пироги.

Історія найдавніших виробів із борошна, зокрема хліба, коржів і пирогів, налічує декілька тисячоліть і закорінена у сакрально-міфологічному минулому людства. Культурологічна семантика окремих продуктів і страв, особливості поєднання компонентів і технологія приготування різних видів їжі (те, що ми називаємо зараз кулінарними рецептами), харчові табу і правила споживання окремих харчових продуктів – усе це відображено в кулінарних традиціях, що формують особливий гастрономічний код культури. Із плином часу харчові і смакові уподобання територіально об'єднаної й національно маркованої людської спільноти перетворюються на одиниці культурного коду, репрезентовані на мовному та позамовному рівнях.

Пиріг як "печений виріб із тіста з начинкою", що символізує святковість [3, с. 450] побутував і побутує не лише в давній римській кулінарній традиції, але й у багатьох сучасних етнокультурах, зокрема і в українській. Не змінилися також і смакові уподобання, українці так само, як давні елліни і римляни, обирають як улюблену начинку для пирогів солодкий сир. На підтвердження цієї гіпотези пропонуємо короткий екскурс у гастрономічну історію бездріжджового солодкого сирного пирога, поширеного у Європі під англійською назвою *cheesecake*. Більшість прихильників цього десерту називає країною його походження Давню Грецію, наприклад, американський ресторатор Дж. Марк у статті під назвою "The history of cheesecake" зазначає: "Давні греки у V ст. до н. е. створили найдавніший і найпростіший сирний пиріг (грец. *plakous тонкий шар*), до складу якого входила невелика кількість свіжого сиру, ретельно перемішаного з борошном і медом, пиріг випікали у глиняній сковорідці" [8].

Невипадково цей вид сирного пирога отримав у римлян запозичену з грецької мови назву *placenta*, ає *f* *плаский пиріг*, що вказує на особливий спосіб приготування тіста, коли його щільно розкачували, додаючи солодкий сир, а потім викладали в декілька тонких шарів. Латинізований кулінарний термін походить від грецького іменника *πλακοῦς*, *οἶντος* *коржик*, що є стягнутою формою від прикметника *πλακοῦς* *плаский*. Цей вид пирога і зараз вважається національною стравою італійців, румунів, молдаван і зберігає назву *plac/h/inda* греко-латинського походження. Завдяки смаковим якостям і особливій багатшаровій структурі цього сирного пирога, він набув

поширення не лише як кулінарний, але й анатомічний термін *placenta*, ає *f.* Автором медичного терміна-метафори називають італійського анатома Ріалдо Коломбо, який у XVI ст. увів в обіг атрибутивне сполучення *placenta uterina* – *матковий пиріг*, підкресливши в такий спосіб зовнішню подібність анатомічного органа до багатшарової структури круглого пирога.

Крім згаданого грецького солодкого пирога, давні римляни мали власний рецепт сирного пирога під назвою *лібум* (лат. *libum* /-us, і *n*; plur. *liba*). Саме цей вид пирогів був призначений для жертвоприношень і найчастіше згадувався як символ святкової події. Рецепт виготовлення *лібум* детально описує Катон у трактаті "De agri cultura":

Libum hoc modo facito. Casei P. (pondera) II bene disterat in mortario. Ubi bene distriverit, farinae siligineae libram aut, si voles tenerius esse, selibram similaginis eodem indito permiscetoque cum caseo bene. Ovum unum addito et una permisceto bene. Inde panem facito, folia subdito, in foco caldo sub testu testu coquito leniter [9, 75]. Роби лібум так. 2 фунти сиру добре розітри у ступці. Коли усе добре розтерте, додай 1 фунт пшеничного борошна, або, якщо хочеш, щоб був ніжніший, пів фунта борошна дрібного помелу додай туди ж і перемішай добре з сиром. Додай одне яйце і разом добре змішай. Тоді сформує тісто (буханець), покладай листя знизу і повільно випікай під глиняною кришкою на помірному вогні.

Про ритуальне призначення римського сирного пирога свідчить його назва, що утворилася на ґрунті метонімії від дієслова *libo*, *avi*, *atum*, ає *жертвувати*, тому *лібум* у буквальному перекладі є "жертвований пиріг". Нагадаємо, що від цього самого дієслова походять і метонімічні назви іншого виду обрядових жертв, а саме узливань: *libatio*, *onis f*, *libamen*, *inis n*, *libamentum*, і *n* [2, с. 589]. Хоча нам дуже мало відомо про процедуру посвячення цього виду офіри, але особливе ставлення до процесу виготовлення *ліба* засвідчують настанови щодо суворого дотримання рецептури і правил приготування, високої якості інгредієнтів і кваліфікації кондитера. Відомо, що в Давньому Римі серед пекарів згадуються фахівці під назвою *libarius*, і *m* *майстер з виготовлення пирогів-ліба*. Можливо, це пов'язувалося з тим, що, крім традиційних пирогів круглястої форми, жертвні пироги випікали у формі анімалістичних фігурок, а це потребувало особливої вміння. *Ліба* такої форми вважалися в римлян субституатами кривавих жертв і призначалися для тих, у кого бракувало коштів для купівлі тварин [12, с. 521].

Римські автори (Вергілій, Овідій, Гораций) зазначають, що пиріг *лібум* був солодким, а саме з додаванням меду, що так любили небожителі, але інколи міг бути і солоним. Смакові якості жертвовного пирога залежали від уподобань бога або богині, яким він призначався: для богині Вести в тісто додавали просо, для Пріапа – молоко, для Лібера – мед. Ритуал жертвоприношення включав також спеціальну молитовну формулу посвяти, про яку згадує Овідій: *haec liba, Priape, quot annis exspectare sat est ось пироги, Пріапе, що ти очікуєш щорічно* [7]. Якщо офіра у формі живих істот призначалася, зазвичай для публічних святкувань, то принесення у жертву *ліба* могло відбуватися і в родинному колі. За давньою традицією, римляни на день народження пригощали солодкими пирогами свого Генія – особистого охоронця кожного вільного громадянина. Ось як про цей щорічний ритуал згадує Овідій у "Сумних елегіях":

*...fumida cingatur florentibus ara coronis,
micaque sollemni turis in igne sonet,
libaque dem proprie genitale notantia tempus,
conspiratque bonas ore favente preces [11, 3.13]*

*... віттар задимлений, щоб огортали квіти,
і фіміаму крихта, щоб тліла у вогні,
і ліба б я роздав на знак народження мого,
й отримав би богів прихильність, у молитвах
(переклад верлібром – О. М.)*

Цікавим для порівняння є віршований переклад цього уривка, запропонований відомим українським філологом-класиком А. Содоморою:

*Щоб у вінках, як личить у свято, віттар димився,
Щоб у священнім огні весело ладан тріщав?
Щоб привітав я тебе калачем – щорічним дарунком?
Щоб молитвами богів якнайщиріше благав?*

Особливо почесним для батька родини вважався 50-річний ювілей, символом якого були *quingagesima liba* – буквально *50-ті пироги*. У тісто замість меду могли додавати сіль як символ життєвої мудрості, набуті ювіляром. Сама назва свідчить про знаменну святкову дату й, можливо, про велику кількість випічки, що передбачало відносно невеликий розмір пирогів. Відомо, що в римській кулінарній традиції згадуються маленькі пиріжки з демінутивною назвою *libacunculus*, і *m*, похідною від іменника чоловічого роду *libus*, і *m* [2, с. 589].

Деякі подробиці святкового ритуалу, присвяченого ювілею, можемо знайти в епіграмі Марціала, де він згадує про свій березневий день народження ("Ad Kalendas Martias"):

*Natales mihi Martiae Kalendae
Lux formosior omnibus Kalendis
Qua mittunt mihi munus et puellae;
Quingagesima liba, septimamque
Vestris addimus hanc focus aceram [10, 10. 24]
Для мене, народженого у Березневі календи,
Вони є найпрекраснішими серед усіх календ.
І принесуть мені дівчата подарунк;
І ліба додамо на честь 50-річчя,
І сьому вже курільницю до ваших віттарів
(переклад верлібром – О. М.)*

У творах Ювенала зафіксований традиційний варіант посвяти під час святкового ритуалу: *Hence, quingagesima liba [7] ось, пироги на 50-річчя*. Відомо, що солодкі жертвні пироги призначалися також для інших родинних урочистостей, наприклад, дарувалися на весілля.

Про сакральні функції солодких сирних пирогів *libum* і *placenta* згадує також Гораций у листі до Фуска Арістія ("Ad Fuscum Aristium"), порівнюючи себе з рабом-утікачем, який, допомагаючи служителю культу, до переситу наївся солодких жертвних пирогів, отже йому не вистає звичайного хліба:

*Quid quaeris?... Vivo et regno, simul ista reliqui quae vos ad caelum fertis rumore secundo, utque sacerdotis fugitivus liba recusio, pane egeo jam mellitis potiore placentis [12, с. 194]
Навіщо запитуєш? Живу і царюю, я залишив саме те, що ви, волаючи, донесли аж до неба, і як утікач від жерця, я відмовляюся від ліба, я більше бажаю хліба, ніж медових пирогів.*

Висновки. Підсумовуючи, можемо зробити деякі висновки стосовно багаторівневої структури ритуалу жертвоприношення у святкуваннях давніх римлян. Згідно з визначенням В. Тернера, жертва символізує подарунок божеству, а сам обряд встановлює своєрідний "канал спілкування" між світом богів і людьми. Головною метою свята було вшанування божества й бажання висловити подяку за допомогу, але інколи людям було необхідно отримати прощення чи відповідь на складне запитання. Ритуал жертвоприношення вважався більш престижним і видовищним, якщо передбачав вбивство жертвовної тварини і пророкування за її нутрощами. Жертва могла бути і безкровною, наприклад, узливання, дарунки ланів, лісів і садів, борошняні вироби: хліб, коржики, пироги, печиво. У римській кулінарній традиції найважливішу роль

відігравали жертвні пироги, відомі під назвами *liba* і *placentae*, які були частиною щорічних жертвувань і присвячувались різним божествам, а також символізували важливі події в житті кожного римлянина, наприклад, святкування 50-річчя. Обидві назви утворені за допомогою метафониї – метафори, що виникла на основі метонімії. Метафорична латинська назва *libum* *жертвний пиріг* підкреслює асоціацію із сакральною функцією святкового пирога. Грецький кулінарним *placenta* *плаский пиріг* асоціюється із формою й багатшаровою структурою пирога. Сирний пиріг *libum* згодом втратив сакральне призначення, його назва перетворилася на загальну, почала вживатися в таких атрибутивних сполуках, як: *rustica liba* *селянські пироги*, *liba venalia* *пироги на продаж*.

Список використаних джерел

1. Бабушка Л. Д. Фестивалізація культуротворчості як глобалізаційний та альтерглобалізаційний проекти : автореф. дис... д-ра культурології / Л. Д. Бабушка. – Київ, 2021. – 36 с.
2. Дворецкий И. Х. Латинско-русский словарь / И. Х. Дворецкий. – Москва: Русский язык, 1976. – 1096 с.
3. Жайворонок В. В. Знаки української етнокультури: Словник-довідник / В. В. Жайворонок. – Київ: Довіра, 2006. – 703 с.
4. Історія європейської цивілізації. Рим ; за ред. Умберто Еко ; пер. з італ. Л. Д. Ципоренко та ін. – Харків: Фоліо, 2015. – 1031 с.
5. Скржинская М. В. Древнегреческие праздники в Элладе и Северном Причерноморье / М. В. Скржинская. – Київ: Ін-т історії України, 2009. – 364 с.
6. Тернер В.В. Символ и ритуал / В. В. Тернер. – Москва: Наука, 1983. – 277 с.
7. Charlton T. Lewis, Charles Short. A Latin Dictionary. – 1999. – URL: <https://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=Perseus:text:1999.04.0059>
8. Marks G. The history of cheesecake. – 2016. – URL: <https://www.juniorscheesecake.com/blog/2016/07/27/the-history-of-cheesecake/>
9. Catonis M. Porci Censoris. De agri cultura. – URL: <https://www.thelatinlibrary.com/cato/cato.agri.html>

10. Martialis M. Valerii. Epigrammata, liber 10, XXIV. – URL: <http://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=Perseus%3Atext%3A2008.01.0506%3Abook%3D10%3Apoe%3D24>
11. Ovidii P. Nasonis. Tristia, liber 3, XIII. – URL: <https://www.thelatinlibrary.com/ovid/ovid.tristia3.shtml>
12. The works of Horace, with English Notes, by A.J. Maclean. – Boston: University Press John Wilson & Son, Cambridge. – 1895. – 582 p. – URL: <https://www.gutenberg.org/files/46938/46938-h/46938-h.htm>

References

1. Babushka, L. D. (2021). Festivaciya kulturotvorchosti yak globalizacijnyi ta alterglobalizacijnyi proecyt [Festivation of cultural creativity as globalization and alterglobalization projects]. Avtoref. dys. doct. kulturologiyi. Kyiv. 36 p. (In Ukr.)
2. Dvoretzkiy, Yo.Ch. (1976). Latinsko-russkiy slovar' [Latin-Russian dictionary]. Moskva: Russkiy yazyk. (In Russ.)
3. Zhajvoronok, V.V. (2006). Znaky ukrayinskoyi etnocultury: Slovyk-dovydyk [Signs of the Ukrainian culture: reference dictionary]. Kyiv: Dovira. (In Ukr.)
4. Istoriya jevropejskoyi tsivilizaciyi. Rym / za red. Umberto Eco; per. z ital. L. D. Tsiporenko ta in. (2015). [History of European civilization. Rome]. Charkiv: Folio. (In Ukr.)
5. Skrzhymskaya, M.V. (2009). Drevnegrechskie prazdniki v Ellade i Severnom Prichernomor'ye [Ancient Greek holidays in Hellas and Northern Black Sea Region]. Kyiv: Instytut istoriyi Ukrayiny. (In Russ.)
6. Terner, V.V. (1983). Symvol i ritual [Symbol and rite]. Moskva: Nauka. (In Russ.)
7. Lewis, T. Ch., Short Ch. (1999). A Latin Dictionary. – URL: <https://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=Perseus:text:1999.04.0059>
8. Marks, G. (2016). The history of cheesecake. – URL: <https://www.juniorscheesecake.com/blog/2016/07/27/the-history-of-cheesecake/>
9. Cato, Marcus Porcius Censor. De agri cultura. – URL: <https://www.thelatinlibrary.com/cato/cato.agri.html>
10. Martialis, Marcus Valerius. Epigrammata, liber 10, XXIV. – URL: <http://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=Perseus%3Atext%3A2008.01.0506%3Abook%3D10%3Apoe%3D24>
11. Ovidius, Publius Naso. Tristia, liber 3, XIII. – URL: <https://www.thelatinlibrary.com/ovid/ovid.tristia3.shtml>
12. The works of Horace, with English Notes, by A.J. Maclean. (1895). Boston: University Press John Wilson & Son, Cambridge. – URL: <https://www.gutenberg.org/files/46938/46938-h/46938-h.htm>

Надійшла до редколегії 07.03.23

Olena Mykhailova, PhD (Philol.), Associate Prof.
 ORCID: 0000-0002-3613-4858
 e-mail: mikhailova_elena@ukr.net
 Taras Shevchenko National University of Kyiv, Kyiv, Ukraine

SACRED FUNCTION OF THE FESTIVE PIE AMONG ANCIENT ROMANS: ONOMASIOLOGICAL AND CULTUROLOGICAL ASPECTS

The article represents evolutionary changes in modern culture of celebration, the traits of desacralization of traditional festive practices in comparison with the old ceremonial rites of "serving the deity" appropriate, in particular, to Greeks and Romans. In conformity with V. Turner's universal theory of rite its multilevel structure was determined (symbolic, valuable, teleological and role-playing) as well as important sacred function that insures the integrity of all components. The rite of sacrifice was described as the most important festive ritual aimed at the creation of the channel of communication between the heavenly and the earthly, between gods and people. The assignment of different species of animals and plants' sacrifice was determined the existence of link between the type of ophir and the deity's cult was proved, between its zoomorphic and phytomorphic attributes, which had to guarantee the choice of the victim at the deity's preference. Ancient Greeks and Romans traditionally sacrificed the bulls to Zeus / Jupiter, the cows to Hera / Juno, the horses to Poseidon / Neptune, the ear of cereals to Demeter / Ceres etc., and those who lacked the money to buy animals, had to choose animal and vegetable substitutes to bloody sacrifice – pies in the form of animalistic figures.

The sacred assignment of festive banquet after the sacrifice ritual was grounded, when joint consumption of food symbolized an accord between gods and people and was aimed at winning support of the celestials and to ensure receiving divine favour. Names of bakery product were analyzed, in particular, pies, that ancient Romans used as bloodless sacrifice during both public sacrifice ceremony and festive rituals in the family circle. Conclusion was made that metaphoronymy is major means of nomination, language formulas of dedication and examples of the use of pies' names in the works of such famous Roman authors as Cato, Ovid, Horace, Martial and others were illustrated. Derivative mutuality of the names of festive pies and the libation as various types of the ophir deriving from the Latin verb "libare" – to sacrifice – was determined.

Keywords: feast, ritual, sacrifice, ritual food.