

## НАИМЕНОВАНИЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В РУССКИХ ПЕРЕСЕЛЕНЧЕСКИХ ГОВОРАХ ОДЕССКОЙ ОБЛАСТИ

Пища, как и вся система питания, – одна из наиболее тесно связанных с природными и хозяйственными условиями область бытовой культуры. Но это не означает, конечно, что на нее не оказывают влияния другие факторы. Как и в других областях бытовой культуры, в пище отражается этническая специфика; она выполняет определенные социальные функции как часть материальной культуры: объединения, что особенно ярко выражается в ритуальной пище, обрядовой пище и разобщения (пост, пищевые запреты).

Многие слова из этнографического пласта лексики не отражены в словарях, в результате чего люди среднего и молодого поколения плохо знают общелитературные, народные и региональные их значения. Изучение этнографической лексики может дать ценный материал о лексико-семантическом, структурном развитии лексических единиц в южных переселенческих говорах и помочь раскрыть различные стороны хозяйственных отношений между соседними иноязычными этносами.

Изучение лексики островных русских говоров в Украине является одним из важных в деле собирания и систематизации русской диалектной лексики, которая бытует в отрыве от основного диалектного и языкового массива. Наша задача – использовать этнографический принцип описания диалектных наименований с учетом культурно-исторических данных в русских островных говорах Одесской области.

Материалом для данной статьи послужили личные записи автора во время диалектологической практики в июле 2012 г. в русском старообрядческом селе Приморское Килийского р-на Одесской области, а также «Словарь русских говоров Одесщины» в 2-х томах (2000-2001 г.).

Наблюдения показывают, что в русских говорах Одесской области до сих пор сохраняется значительный пласт материнских, южнорусских наименований пищи и продуктов питания, несмотря на долговременное (около 200 лет) функционирование в отрыве от основного южнорусского диалектного массива в разноязычном окружении: украинском, молдавском, болгарском, а до 1940 г. и немецком.

Русские переселенцы бережно сохраняют свою материальную и духовную культуру, обычаи, реалии повседневного быта, что является немаловажной причиной активного употребления в их повседневном общении южнорусских наименований, связанных с пищей.

Следует отметить, что в русских переселенческих говорах Одесщины до сих пор функционирует немало **южнорусских материнских слов**, связанных с пищей и продуктами питания. Многие из них относятся и к нашей исследуемой подгруппе ‘мучные изделия’: *каравáй*, *бабýшка*, *ла́дики* (*ола́душек*), *блiн* (*блинец*), *балáбушка*, *вýшкребок* и другие. Нами исследовано 50 материнских наименований в подгруппе **мучные изделия**. Например, *жмáнки*- ‘оладьи, приготовленные из тёртого сырого картофеля’, *затiрки*- ‘оладки из тёртого картофеля’.

Русские говоры заслуживают особого внимания, так как они долгое время функционируют в отрыве от основного языкового массива, от материнских, курских, орловских и других южнорусских диалектов. Особенностью русских островных говоров Одесщины является то, что с самого начала своего существования на данной территории они находились в тесном иноязычном окружении. Они функционируют в условиях

полиэтнического окружения: украинского, болгарского, молдавского, немецкого и других. Результатом такого окружения явилось влияние украинского, молдавского, болгарского языков и диалектов на русские говоры, проникновение значительного количества иноязычных слов в лексику русских переселенческих говоров. Ф. П. Филин отмечает, что «..... в диалектной лексике значительную прослойку составляют слова, заимствованы на разных этапах истории русского народа местным населением у иноязычных соседей, не получившие общерусского распространения...» [8, 49]. В русских островных говорах Одесщины такие слова присутствуют и они составляют ТГ заимствованных наименований. Наиболее частными из них являются следующие:

**малáй**- ‘хлеб из кукурузной муки’: *Чижало была, адинмалайтолька и ели. Малáй-хлепис кукурузной муки.* [Б. Пл., Анат., Троиц., Рус. Ив., Антон., Никол., Дем., Возн., Павлов., Вас.], [5, I, 295]. Это слово вместе с предметами быта и вещами было заимствовано русскими у молдаван (например, *тяс*–пресс для отжима винограда, *тарабáнка*– повозка и др.). Молдавское *мэлай* фонетически видоизменилось на русской почве в слово *малáй*. В гуцульских говорах лексема *малай* употребляется для наименования коржей из кукурузной муки. [5, 7];

**кару́зник** – ‘кукурузный хлеб’ :*Кару́зник-хлепкарузный.* [Алекс., Чап.] [5, I, 255]. Изначально это заимствование пришло в русские говоры как словосочетание ‘карузный хлеб’. Сейчас в русских переселенческих говорах Одесской области это словосочетание трансформировалось в односоставное наименование – *кару́зник*;

**ши́шка** – сдобная свадебная булочка. *А какихши́шакнапикли на вашу свадьбу!* [Введ., Анат., Дем., Вас., Рус.Ив., Троиц., Павлов., Серг.], [5, II, 283]. Это свадебная булочка, испеченная из пшеничного теста. По форме напоминает сосновую шишку - отсюда и название булочки. Это лексическое заимствование из украинского языка, где *ши́шка* - обрядовый вид булочки, которую вручали всем приглашенным на свадьбу. В праздничные дни и на свадьбу пекут **ря́женный пирог** - ‘большой закрытый пирог с начинкой из яиц, масла, каши’ :*Ря́жыныйпирох на свадьбу пикуть.* [Возн., Введ., Павлов., Вас., Усп., Серг.]. В. И. Даль фиксирует в словаре данное слово с пометой - *кур.* [5, II, 224]; этимологически это слово связано с глаголами *ря́дить*, *ря́жать*, *ря́живать* - «готовить, припасать и делать». Это старинное кулинарное изделие;

**плаці́нда** – это пресная лепёшка с начинкой из тыквы, творога или варенья, заимствованное русскими из соседних молдавских говоров. *Плачиндыдюджукуснаи. Хочу плачиндаф с кабаком.* [Рус. Ив., Алекс.] [5, II, 29]. Само понятие широко используется в украинских и болгарских говорах. В «Толковом словаре живого великорусского языка» В. Даля находим *плаці́нда* в значении ‘пирожное: род пресных, тонко раскатанных лепёшек; слоёный, в листах, круглый, сладкий пирог’ с пометами «*нврс, гречск., молдавн.*» [3, III, 123]. Похожим на плачинду кулинарным изделием является **верту́та** – это пирог с начинкой из свёрнутого несколько раз раскатанного куска теста. Само слово также заимствовано у молдаван.

В результате заимствований происходит замена словосочетания односоставным иноязычным наименованием. Например, пирог с рыбой – **ры́бник**: ” *Пирок с рыбай ры́бникам называют* ” [Павлов ], [5, II, 215].

Из немецкого языка в русских говорах проявляются только некоторые названия кулинарных изделий : *ку́ха* ‘сдобный пирог’ [5, I, 277], *ну́дли, штру́дли (шну́дли, штру́тли)* ‘блюдо из теста и картофеля’ [5, II, 284].

Пища—это тот элемент материальной культуры, в котором более других сохраняются традиционные черты, с ним более всего связанные представления народа о своей национальной специфике, и в тоже время он легче и быстрее других поддается заимствованиям, вариациям, модификациям иновациям.

«Этнографический подход к изучению пищи отличается, например, от кулинарного, в частности, тем, что этнографов пища интересует не с точки зрения технологии ее приготовления или сравнительной питательной ценности, а как явление повседневное, связанное с другими аспектами жизни отражающие взаимоотношения людей, нормы и формы их поведения, традиционные для данного общества. Для этнографа важно не только то, что люди едят, но и то, как они это делают, как они, например, рассаживаются за столом, какую утварь и посуду предпочитают, как ее используют», - пишет Арутюнов С. А. [1, 56].

У каждого народа существуют свои традиции приготовления разных блюд, своя национальная кухня, которая отражает вкусы и даже образ жизни людей. Есть такие блюда (кушанья), которые являются специфически русскими, характерными только для русских.

Подгруппа **«МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ»** – *одна из самых больших подгрупп в ТГ «Пища и продукты питания»* (69 наименований).

Сюда относятся :

1. наименования обрядовых мучных свадебных изделий (12 лексем) : *каравáй*– ‘свадебный калач’, *ку́рник* (*курничо́к*) – ‘свадебное изделие из теста в форме утки, курицы, гуся или поросёнка’, *шúшка* – ‘сдобные свадебные пироги’, *жа́мка*– ‘свадебная лепешка из дрожжевого теста’, *ёжик* – ‘маленький свадебный каравай’, *ди́вень*–‘свадебный хлеб с запечённой камышинкой’, *ря́женок*, *ря́женный*( в сочет. *ря́женныйпирог*) – ‘свадебный пирог’, *кала́бушек*– ‘небольшой кулич, который пекут на девичник’, *вергу́н* – ‘свадебное печение’;

2. наименования оладий и блинов (9 слов) : *кло́цик*, *блино́к* (*блине́ц*) в значении ‘блинчик’, *ола́душек*, *деру́н*, *зати́рки*, *жма́нки* в ‘значении оладьи из тертого картофеля’, *ла́дки* (*ла́дики*) – ‘оладьи’;

3. наименования печенья (10 слов): *оре́шки*, *пе́чиво*, *испиче́ние*, *шу́ршели* в значении ‘печенье’, *чуви́лька* – ‘жаворонок из теста’, *ре́занки* – ‘печенье из резаного теста’, *тауси́нки* – ‘печенье в форме птичек, с которым ходили колядовать’, *оре́шки* – название ‘печенья в форме ореха’, *зубо́к* – ‘печенье, которое приносили роженице родственники и знакомые’, *жи́тник* в значении ‘пряник, печенье из ржаной муки’;

4. наименования пирогов, булок (8 лексем) : *авсе́ньки* – ‘пирожки, маленькие вертуты’, *ка́ныш* в значении ‘пирог, пирожок’, *ку́ха* – ‘сдобный пирог’, *гру́здик* – в значении ‘пирожок’, *варза́в* – ‘капустный пирог’, *франзо́ль* – ‘булка , запеченная в виде восьмёрки’, *верту́шка* – ‘булочка, свернутая из сдобного теста’, *бала́бушка* – ‘маленькая булочка из пшеничной муки’;

5. наименования мучных изделий с начинкой (10 лексем): *стру́дли* (*ну́дли*) ‘пирог из слоёного теста с начинкой’, *варени́цы* – ‘блюдо из теста и творога, ленивые вареники’, *заверту́шка* – ‘слоёный пирожок с начинкой’, *мели́ня* (*мели́на*) – ‘печеное изделие с начинкой из брынзы’, *скру́тень* (*скру́тня*) – ‘вертута, изделие из теста с начинкой’, *плацýнда* (*плачи́нда*) ‘пресная лепёшка с начинкой из тыквы, творога, варенья’;

6. наименования хлебных изделий (20 слов) : *бала́бух* (*паляни́ца*) – ‘большой белый хлеб’, *бала́бушек* ‘колобок’, *кару́зник* – ‘кукурузный хлеб’, *суржукóвый* (*житнува́тый*, *житня́к*) – ‘хлеб из ржаной муки’, *плеска́ч*– ‘большая плоская пышка’, *мя́куш* (*мя́кушка*) – ‘мякоть хлеба’, *вы́шкребок* (*оскре́бок*) – ‘маленький хлебец, выпеченный из остатков теста’;

ка́лака– ‘большой сдобный калач’, *пампу́шка* – ‘лепёшка из дрожжевого теста’, *мала́й*(*мала́н, мамала́йник*) в значении ‘лепёшка из кукурузной муки’, *испо́дка* (*доспо́ток*) – ‘нижняя сторона испеченного в русской печи хлеба’.

*Тесто для печива* готовили пресное, которое было древним вариантом выпечки, или кислое тесто. Выпечкой из *кислого теста* является **хлеб**. Хлеб с глубокой древности является главной основой повседневной трапезы русских. В русских говорах Одесской области существует много наименований, связанных с хлебом. Одно из значений у слова *хле́б* – ‘мучное печенье из кислого теста’, так определяет его В. И. Даль, делая уточнение: «Хлеб *черный, ржаной, а пшеничный – белый, калач*». В любое время года обычным является преобладание в повседневном меню русских растительной пищи. Среди господствующих продуктов первое место занимают зерновые. Вариации блюд из муки (*кло́цик, деру́н, зати́рки, жма́нки*) в прошлом имели широкое распространение.

В домашнем быту, как пишут в этнографических источниках, пшеничная мука использовалась для выпечки **калача́й**. По памятникам русской письменности, слово *кола́ч* известно только с XV века. Лексема *калач* в русском языке имеет два значения : ‘всякий белый хлеб’ и ‘род печеного белого хлеба с двумя согнутыми рожками из квашеного или сдобного теста’. Секрет приготовления калача содержится и в тесте , и в умении его выпечь, так как тесто может быть и сдобное и несдобное, но обязательно оно должно быть пресным. В с. Русская Ивановка Белгород-Днестровского р-на записано: «*Калачи , два круга рядом, большие из белой муки*». Калачи пекли на свадьбу и называли их *свадебными калачами* или **каравáями**.

Особое место до сих пор отводится свадебному каравáю, который специально к этому дню и выпекался. Украшался – иногда фигурной выпечкой, а иногда искусственными цветами. В русских говорах Одесской области зафиксировано :« *Свадебный каравáй , круглый, фсякимнацветють, рисункам наделаютъ*».

По данным этнографических источников, во всех губерниях России в свадебном обряде обязательно присутствует хлеб-каравáй, круглый и высокий.

На многих свадьбах часто одаривают калачами. Вместе с калачами приносят и хлеб-соль. В выражении *хлеб-соль* есть прямое указание на хлеб, предназначенный для благословения молодых и солонка с солью, которая ставится на хлеб. Хлеб – это жизнь, а соль должна предотвратить несчастья. Обряд «хлеб-соль» – это традиция встречи родителями жениха молодоженов у себя дома каравáем с солью. Он уходит своими корнями в те далекие времена, когда после свадьбы молодая жена всегда переезжала на постоянное место жительства к мужу. А так как тогда дома были большие и вместительные, то места там хватало всем: от мала до стара. Поэтому жили молодожены вместе со всей семьей жениха. Так было принято.

В качестве синонима к слову *калач* В. И. Даль приводит слово **бу́лка**, которое появилось в русском языке поздно и представляет собой заимствование из польского языка. Это слово широко употребляется в современном русском литературном языке в значении ‘хлебец из пшеничной муки’, а в переселенческих говорах в разговорной речи *булкой* называют любой белый хлеб продолговатой формы.

У некоторых жителей повседневным в употреблении был *кару́зник* – ‘кукурузный хлеб’, некоторые отдавали предпочтение *суржукóвому* (*житнува́тый, житняк*) – ‘хлебу из ржаной муки’. Хлеб из пшеничной муки – *бала́бух, паляни́ца*– был в основном на праздничном столе. Из остатков теста выпекали маленькие хлебцы – *вы́шкребки*.

При добавлении в кислое тесто сдобы и разнообразных начинок выпекается большой ассортимент праздничных и обрядовых мучных изделий (*пирого́в, пряников* др.). В синонимическую парадигму *булка, калач* В. И. Даль включает и слово **пирог**.

Пирог – это любое печеное изделие из раскатанного теста с начинкой. Это может быть и ватрушка, и оладья, испеченная для праздника, то есть является праздничным мучным изделием.

Нужно отметить, что для русских говоров Одесской области характерно название пирога по начинке. Например, пирог с капустой – *капу́стник*: "*А капустакифкусныпираги с капустай*" [Дем., Павлов.]; пирог с картофелем – *карто́фник*: "*Пякикартофники*" [Алекс., Дем.]; пирог с рыбой – *ры́бник*: "*Пирок с рыбаи рыбникам называют*" [Павлов].

Но все же в русских переселенческих говорах более распространены двусоставные названия пирогов, где определение варьируется в названии выпечного изделия, а слово *пирог* присутствует постоянно. Заметим, что определение может указывать как на начинку, с которой печется пирог, так и на муку, из которой он печется, а также на способ выпечки. На начинку указывают такие определения как *рыбный, капустный, картофельный*: "*Пирок с рыбаи няку*" [Павлов.]. На способ выпечки: "*Подовые пираги нячом*" [Алекс., Серг.] – это значит, что пироги могут выпекать на поду русской печи.

Одно из древнейших значений слова *пирог* – ‘ситный ряженный хлеб’ или ‘белый хлеб’ (то есть из пшеничной муки). Это значение характерно в основном для южнорусских говоров – таковы данные словаря В. И. Даля.

Ни один русский свадебный стол не обходился без куполообразного пирога – **курника**. Обязательным компонентом *курника* является куриное мясо, в старину его клали в пирог крупными кусками и даже вместе с костями. Как известно, курица считалась символом плодородия.

**«Курник»** – король пирогов. Это вершина кулинарного искусства, можно сказать, самый его пик. Литературные памятники свидетельствуют, что во времена царствования Ивана Грозного его подавали к царскому столу в торжественных случаях».

Этимологию слова *курник* М. Фасмер связывает с существительным *курица* ‘домашняя птица’, следовательно, первое значение слова – ‘пирог с курятиной’: «‘пирог с курятиной’, костром.; ‘пирог с рыбой’, олонек. [7, 100]. По данным Словаря русских народных говоров, лексема *курник* обозначает пирог с курицей в сибирских, новгородских, оренбургских, смоленских, рязанских, тульских говорах; это пирог с гусятиной в новосибирских говорах; пирог с грибами в пермских и тюменских говорах: «*Пирог из гусятины звали курник. Новосиб. В курник положили мясо, сало, картошку. Омск. Я в праздник испекла два курника – с мясом и с рисом. Ульянов.*» [7, вып.16: 186]. Итак, **курник** – это пирог с любой начинкой, в том числе и с рыбной: «*У нас фчирамужыки рыбы много принесли, так приходи, курником угощу*». [Павлов.] В иллюстрированных материалах СРГО есть указание на свадебное предназначение курника: «*На свадьбу делают курник, пашаничный он. Невеста с акурникам приежжаает*» [Рус. Ив.]

В выборе начинок предпочтение отдавали продуктам растительного происхождения, например: пирог, начинка которого состоит из обжаренной с луком капусты с добавлением специй, – *варзár*.

Из брынзы и творога в русских селениях Одесской области готовят много блюд, например: *стру́дли (ну́дли)* – ‘пирог из слоёного теста с начинкой’, *варе́ницы* – ‘блюдо из теста и творога, ленивые вареники’, *заверту́шка* – ‘слоёный пирожок с начинкой’, *мели́ня (мели́на)* –

‘печеное изделие с начинкой из брынзы’, *скру́тень* (*скру́тня*) – ‘вертута, изделие из теста с начинкой’, *плацы́нда* (*плачи́нда*) ‘пресная лепёшка с начинкой из тыквы, творога, варенья’.

**Плацы́нда** – национальный молдавский пирог, по форме напоминающий обычную лепешку. Это пресная лепёшка с начинкой из тыквы, творога или варенья, заимствованное русскими из соседних молдавских говоров. Она готовится из дрожжевого или слоеного теста, раскатанного в большой круг. Края особым образом защипываются. Блюдо запекается в духовке или обжаривается на сковороде. Особый вкус придает горячим плацындам домашняя сметана. В основном на территории Одесщины плацынды едят со сметаной. *Плачинды дюжы укуснаи. Хочу плачиндаф с кабаком.* [Рус. Ив., Алекс.] [5, II, 29]. В «Толковом словаре живого великорусского языка» В. Даля находим *плацы́нда* в значении ‘пирожное: род пресных, тонко раскатанных лепёшек; слоёный, в листах, круглый, сладкий пирог’ с пометами «*нврс, гречск., молдавн.*» [3, III, 123]. Похожим на плачинду кулинарным изделием является *вертута* – это пирог с начинкой из свёрнутого несколько раз раскатанного куска теста. Это слово так же, как и плацында, заимствовано русскими переселенцами у молдаван.

Со сметаной русские любят есть также *варени́цы мелі́ну*. **Варени́цы** – изделие из теста, внутри которого кладут начинку – творог, *мелі́на* – печеное изделие, имеет форму вертуты, складывается гармошкой, внутрь которого кладут творог либо брынзу. Блюдо вместе с наименованием русскими заимствовано у соседей – болгар.

Распространенными мучными изделиями считаются пирожки и печения: *арёшки, пёчиво, испичёние, шу́ришли* в значении ‘печенье’, *чуві́лька* – ‘жаворонок из теста’, *резанки* – ‘печенье из резаного теста’, *таусі́нки* – ‘печенье в форме птичек, с которым ходили колядовать’, *орёшки* – название ‘печенья в форме ореха’, *зубок* – ‘печенье, которое приносили роженице родственники и знакомые’, *жі́тник* в значении ‘пряник, печенье из ржаной муки’; *авсёньки* – ‘пирожки, маленькие вертуты’, *ка́ныш* в значении ‘пирог, пирожок’, *ку́ха* – ‘сдобный пирог’, *гру́здик* – в значении ‘пирожок’, *франзо́ль* – ‘печёная булка в виде восьмёрки’, *верту́шка* – ‘булочка из сдобного теста’.

Итак, анализ названий продуктов питания и пищи, которые распространены в русских говорах Одесщины, показывает их многообразие, что объясняется социально-экономическими и географическими условиями жизни их носителей. Специфика русской национальной кухни, а также особенность мировосприятия отражаются во внутренней форме наименований мучных изделий, в дериватах и в локальных значениях некоторых лексем. При их номинации диалектоносителями были выделены такие признаки, как способ приготовления (‘сдобник’, ‘верту́шка’ – мучное изделие без начинки), форма (*орёшки, резанки, авсёньки, таусі́нки* : *орёшки* – ‘название печенья в форме ореха’ *резанки* – ‘печенье из резаного теста’).

Всего нами было зафиксировано 69 диалектных наименований продуктов питания и пищи подгруппы *мучные изделия*, функционирующих в русских говорах Одесской области, из них: материнских, южнорусских – 50 : *кара́вай, бабы́шка, ла́дики (ола́душек), блин (блине́ц), бала́бушка, вы́шкребок* и др.; заимствованных из украинского языка и его говоров – 7: *ши́шка, ры́бник, кло́чик, деру́н, вергу́ни* др.; 5 – из молдавского языка: *мала́й, плацы́ндаверту́та* и др.; 4 – из болгарского говора: *мелі́на (мелі́ня), варени́цы* и др.; 3 – из немецкого языка : *ку́ха, нудли, иштру́дли*.

Наблюдения показывают, что наиболее тесными и плодотворными в русских говорах Одесщины являются контакты с близкородственными украинскими диалектами. Украинизмы проникли во все тематические группы бытовой лексики русских, причём

наиболее проницаемой для внедрения украинских заимствований оказалась тематическая группа, связанная с пищей и продуктами питания; далее по количеству лексических заимствований следуют молдаванизмы, болгаризмы, а из немецкого языка заимствованы всего три наименования мучных изделий.

### Список использованной литературы

1. Арутюнов С. А. Этнография питания народов стран Зарубежной Азии. – М., 1981.
2. Баранник Л. Ф. Лексические особенности русских переселенческих говоров Одесской области / Л.Ф. Баранник // Русские говоры на Украине. – К. :Наукова думка, 1982. – С. 85–98.
3. Даль В. И. Толковый словарь живого великого русского языка : [ в 4-х т.] / В. И. Даль. – Т. 1–4. – М. : Русский язык, 1981.
4. Лутовина И. С. Слово о пище русской. – Режим доступа: <http://profismart.ru/web/bookreader-139383.php>.
5. Словарь русских говоров Одесщины : [в 2-х т.], отв. редактор Ю. А. Карпенко, С. Уэмура. – Одесса: Астропринт, 2000 – 2001.
6. Словарь русских народных говоров / под ред. Ф. П. Филина, Ф. П. Сороколетова. – М. – Л., СПб: Наука, 1965 – 2007. – Вып. 1 – 41 (СРНГ).
7. Фасмер М. Этимологический словарь русского языка : [в 4-х т.] – М., 1964 – 1973.
8. Филин Ф. П. О лексико-семантических группах слов / Ф. П. Филин // Очерки по теории языкознания. – М.: Наука, 1982. – С. 227 – 238.

### СПИСОК ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

|           |                                               |
|-----------|-----------------------------------------------|
| Алекс.    | Александровка Котовского р-на                 |
| Анат.     | Анатолевка Березовского р-на                  |
| Антон.    | Антоновка Краскоокнянского р-на               |
| Б. Пл.    | Большое Плоское Великомихайловского р-на      |
| Дем.      | Демидово Березовского р-на                    |
| Вас.      | Васильевка Килийского р-на                    |
| Введ.     | Введенка Саратовского р-на                    |
| Возн.     | Вознесенка Первая Арцызского р-на             |
| Никол.    | Николаевка Тарутинского р-на                  |
| Павлов.   | Павловка Арцызского р-на                      |
| Рус. Ив.  | Русская Ивановка Белгород -Днестровского р-на |
| Серг.     | Сергеевка Саратовского р-на                   |
| Ст. Некр. | СтараяНекрасовкаИзмайльского р-на             |
| Троиц.    | ТроицкоеБеляевского р-на                      |
| Усп.      | Успенровка Саратовского р-на                  |
| Чап.      | Чапаевка Котовского р-на                      |