

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ІВАНА
ФРАНКА
Філологічний факультет
Катедра української мови імені професора Івана Ковалика

НАЗВИ СТРАВ У СУЧАСНІЙ УКРАЇНСЬКІЙ МОВІ
(НА ОСНОВІ КУЛІНАРНОЇ КНИГИ Ю. КАРПЕНКО
«500 УЛЮБЛЕНИХ СТРАВ. УКРАЇНСЬКА КУХНЯ»)

Магістерська робота
студентки групи ФЛУМ-22с
Пакулець Д. О.

Науковий керівник:
доц. Пілецький В. І.

Рецензент:
доц. Кузьма І. Т.

Львів – 2021

ЗМІСТ

| | |
|--|----|
| ВСТУП..... | 3 |
| РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ НАЗВ СТРАВ..... | 6 |
| 1.1. Поняття та історико-методологічні засади дослідження питання глютонічного дискурсу..... | 6 |
| 1.2. Теоретичні засади дослідження гастронімів..... | 15 |
| 1.3. Українські гастроніми як віддзеркалення глютонічної культури мовної спільноти..... | 19 |
| Висновки до розділу 1..... | 27 |
| РОЗДІЛ 2. ГАСТРОНІМИ В СУЧАСНІЙ КУЛІНАРНІЙ КНИЗІ..... | 30 |
| 2.1. Запозичена та національно-специфічна лексика..... | 30 |
| 2.2. Основні способи номінації питомих назв..... | 43 |
| 2.3. Морфологічні ознаки глютонічних найменувань..... | 49 |
| Висновки до розділу 2..... | 58 |
| ВИСНОВКИ..... | 60 |
| СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ..... | 64 |

ВСТУП

У лексичній системі особливе місце належить народній кулінарній номенклатурі. Адже їжа – елемент не лише матеріального, а й духовного надбання народу. Процеси у суспільстві здійснюють вплив на культуру народу, де особливе значення належить культурі харчування, яка також постійно змінюється. Формування гастрономії відбувається під впливом багатьох чинників – природних, географічних, політичних, культурних, релігійних тощо. Їжі завжди належала роль основи існування людства, питання харчування були на першому місці, особливо, коли продуктів харчування не вистачало у результаті воєн, катаклізмів, політики жорсткого тоталітарного режиму, неврожаїв тощо.

Гастрономічний дискурс – культурний та соціальний феномен, відображення тенденцій історичного поступу цілих народів, націй, країн. Сьогодні існують численні парадигми та підходи до дослідження гастрономічного дискурсу, адже вивчення цього складного феномену з використанням лише якогось одного окремого підходу – неможливе, тому що кулінарному дискурсу властиві комплексність та багатоаспектність. Питання гастрономічного дискурсу ставали об'єктом досліджень Державецької І. О., Семенюк О., Семенової О. В., Косиної М. А., Матківської Н. А., Кузенко Г. М., Гарифової Д. Д., Олянича А. В., Мелех Г., Старчаєнко О. Т., Неміріч О. В., Куліш І., Ніколенко В. В., Артюха Л. В., та інших.

Наукові проблеми, пов'язані із вивченням глютонії, направили вектор досліджень науковців у відповідний напрямок й сприяли появі нових праць (монографій, дисертацій).

Проте, суттєвий відсоток наукових доробків презентує розвідки закордонних авторів або дослідження й систематизацію іншомовних матеріалів (Є. Бараташвілі, Е. Гашимова, С. Захарова, А. Земської, Ф. Косицької, А. Олянича, О. Руфовой та ін.). Надзвичайно актуальним стало

дослідження мови в контексті взаємозв'язку народної культури та історії, що дає можливість уявити особливості, властиві для певного етносу. Спостерігається активний інтерес науковців до лінгвокультурного аспекту дослідження феномена глютонії, де актуальним є дослідження мовних явищ, які є репрезентантами специфіки культури певної етноспільноти.

Незважаючи на те, що нині активно вивчається феномен глютонії, зокрема й глютонічний дискурс в парадигмі сучасної дискурсології, теорія глютонічного дискурсу не сформульована остаточно. Феномен глютонії як елемент лінгвокультури українського етносу є поки що малодослідженим, оскільки досі відсутнє загальноприйняте тлумачення поняття «глютонічний дискурс», не визначено тотожність чи відмінність понять «глютонім», «гастронім», відсутні чіткі теоретичні засади дослідження номінацій, не окреслено основні підходи до з'ясування суті поняття «глютонічне найменування» тощо.

Окрім того, необхідно звертати увагу на репрезентацію глютонічних найменувань у кулінарних книгах, адже, як відомо, кулінарні книги завжди були відображенням культурних, соціальних, політичних змін у суспільстві. Відповідно, для ширшого розуміння історичного поступу українського народу на сучасному етапі варто досліджувати глютонічну культуру українців.

Мета роботи: дослідити назви страв в сучасній українській мові (на матеріалі кулінарної книги Ю Карпенко «500 улюблених страв. Українська кухня»).

Для досягнення окресленої мети поставлені такі **завдання**:

- 1) розкрити зміст поняття «глютонічний дискурс», з'ясувати історико-методологічні засади дослідження питання глютонічного дискурсу;
- 2) окреслити теоретичні засади дослідження гастронімів;
- 3) проаналізувати українські гастроніми крізь призму віддзеркалення глютонічної культури лінгвоспільноти;
- 5) виявити запозичену та національно-специфічну лексику;
- 6) з'ясувати основні способи номінації питомих назв;

7) схарактеризувати основні морфологічні ознаки глютонічних найменувань.

Об'єктом дослідження є лексичний фонд гастронімів української мови – назви страв української мови.

Предметом наукової праці є лінгвокультурна, морфологічна, словотвірна специфіка гастронімів української мови у кулінарних текстах.

Джерельною базою послужили тексти кулінарних книг (зокрема книги Юлії Карпенко «500 улюблених страв. Українська кухня»).

Основні методи дослідження: теоретичний аналіз (вивчення основних теоретичних понять: «глютонічний дискурс», «глютонім», «гастронім»); теоретичний синтез (узагальнення теоретичних відомостей щодо класифікації групи лексики на позначення страв та напоїв); метод спостереження над мовними фактами (класифікація та систематизація); описовий метод (опис структурно-семантичних одиниць на позначення страв і напоїв); метод кількісних та якісних характеристик.

Структура роботи. Наукова робота складається зі вступу, двох розділів, висновків до розділів, загальних висновків, списку використаної літератури, який нараховує 56 позицій. Повний обсяг дослідження – 70 сторінок, із яких 63 – основний текст.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ НАЗВ СТРАВ

1.1. Поняття та історико-методологічні засади дослідження глютонічного дискурсу

В наш час культура їжі постає окремим феноменом навіть у галузі лінгвістики: науковці зосереджують увагу на вивченні різноманітних практик харчування. Пильну увагу вони, зокрема, приділяють відносно новому для мовознавства та інших галузей поняттю. Йдеться про поняття глютонії, яке у ході наукових досліджень із дискурсології розглядають тепер все детальніше не лише в теоретичній, а й емпіричній площині.

Дискурсологія в цілому і глютонічний дискурс зокрема є свідченням низки проблем, адже різноманітні новітні наукові підходи не можуть бути всеохопними: їхніми завданнями є не лише конкретизувати, чи доповнити попередньо усталені традиційні положення, а також і спонукати до глибших пошуків у подальших дослідженнях. Саме тому виникає потреба в теоретичному висвітленні поняття «глютонічний дискурс», окресленні різноманітних підходів до визначення відповідної дефініції крізь призму як вітчизняної, так і іноземної лінгвістики та диференціації етапів становлення глютонічного дискурсу. Нині вивченням дискурсу займаються вітчизняні та іноземні науковці, що відображається у їхніх працях. Зародження й впровадження ідеї формування теорії дискурсу відбувалося поступово, а відтак можна говорити про новизну відповідного феномену не лише в мовознавстві, а й в інших дотичних дисциплінах¹.

Про суттєву зацікавленість питанням глютонії можна говорити, спираючись на велику кількість наукових праць вчених постіндустріальної

¹ Масляєва І. В. Етапи становлення теорії глютонічного дискурсу / І. В. Масляєва // Восточнославянские языки и литературы в европейском контексте – VI: сборник научных статей [по материалам VI Международной научной конференции, 25 октября 2019 г., Могилев] / под ред. Е. Е. Иванова. – Могилев: МГУ имени А. А. Кулешова, 2020.

доби² Відтак сучасний етап розвитку мовознавства, а також відповідно і її окремих підрозділів, характеризується жвавим інтересом лінгвістів до тих чи інших проблем в контексті антропоцентричної парадигми, тобто увага дослідників у вивченні мови зосереджена більше на людському чиннику. Варто зазначити, що під час дослідження сучасних актуальних питань враховують також екстралінгвальні чинники, зокрема соціокультурні, політичні та історичні. Так, глутонія – об’ємна та перспективна тема для дослідження в сучасній лінгвістичній науці. Глутонічний дискурс залишається малодослідженим аспектом української лінгвістики, незважаючи на всю його важливість з боку аксіологічної маркованості та лінгвокультурної специфіки³.

Вивчення наукового доробку останніх років дозволяє стверджувати, що значне число дослідників вважають так званою точкою відліку аналізованого феномена основоположні роботи російського вченого А. Олянича⁴. Деякі наукові проблеми, що мають зв’язок із дослідженням феномена глутонії, зосередили увагу дослідницьких пошуків у відповідній площині й сприяли появі значного числа досліджень як монографічного, так і дисертаційного формату. Щоправда, в значній частині наукових розвідок здебільшого представлений доробок зарубіжних учених або дослідження й систематизація матеріалу іноземними мовами (Е. Бараташвілі, Е. Гашимова, С. Захарова, А. Земськової, Ф. Косицької, А. Олянича, О. Руфовой та ін.).

Окрім того, в теперішній час, коли глобалізація набирає обертів, спостерігається активний інтерес дослідників до лінгвокультурного аспекту дослідження глутонії, де актуальним є вивчення мовних явищ шляхом зіставлення тих, що маніфестують специфічні риси культури різних етнічних

² Ніколенко В. В. Гастрономічні детермінанти суспільного життя: соціологічний вимір: дис. ... д-ра соціол. наук / В. В. Ніколенко. – Дніпропетровськ, 2015 – с. 36

³ Масляєва І. В. Назви страв у сучасному художньому мовленні: структурно-семантичний та функціонально-стилістичний аспекти: дис. . м-ра філол. наук / І. В. Масляєва. – Кривий Ріг, 2018 – с.9

⁴ Олянич А. В. Презентационная теория дискурса / А. В. Олянич. – Волгоград: Парадигма, 2004.

спільнот. Так, скажімо, Л. Єрмакова⁵ та Г. Тазбулатова⁶ дослідили лінгвокультурні особливості глутонічних іменувань на англомовному матеріалі, а К. Федорова⁷ – на матеріалі корейської мови. М. Ундріцова⁸ зосередила увагу на вивченні глутонії в російській мові, а також в англійській, французькій та грецькій; Г. Боваєва⁹ – калмицькій, російській та німецькій мовах.

Проблема вивчення гастрономії формує цілий напрям у сфері соціокультурних досліджень, що об'єднали в так званій контекст «food studies» представників історичного, етнографічного, антропологічного, соціологічного полів. Вони розглядають їжу в якості соціокультурного явища, що поєднало історичні, соціальні і культурні контексти. Беззаперечно можна погодитися з тим, що протягом останніх років ХХ та ХХІ століть лінгвістичний термінологічний апарат поповнився новим поняттям – глутонічний дискурс/глутонія. Проте варто зазначити, що найменування їжі як одна із суттєвих лінгвістичних складових дослідження були предметом вивчення багатьох українських і зарубіжних науковців ще задовго до появи поняття «дискурс». Абсолютно закономірно, що названі одиниці не були предметом розгляду вченими безпосередньо в дискурсивному контексті. І. Масляєва виокремлює основні етапи становлення теорії глутонічного дискурсу й умовно окреслює хронологічні межі кожного з них. Інтерес до їжі

⁵ Єрмакова Л. Р. Глуттонические прагматонимы и национальный характер (на материале русской и английской лингвокультур): автореф. дисс. ... канд. филол. наук/Л. Р. Єрмакова. – Белгород, 2011.

⁶ Тазбулатова Г. К. Лингвокультурологическое поле “Restaurant food” (на материале англоязычных текстов меню): дис. ... магистр филол. наук: 6М020500. Павлодар, 2011.

⁷ Федорова К. М. Лингвокультурная специфика глуттонического дискурса (на примере рецептов корейской и якутской кухни): автореф. ... магистр филол. наук: 45.04.01. Якутск, 2017.

⁸ Ундріцова М. В. Глуттонический дискурс: лингвокультурологические, когнитивно-прагматические и переводческие аспекты (на материале русского, английского, французского и греческого языков): дис. ... канд. филол. наук./ М. В. Ундріцова. – М., 2015.

⁹ Боваєва Г. М. Лингвокультурная специфика этнических пищевых предпочтений: на материале глуттонических номинаций калмыцко-, русско- и немецкоязычных этносов: автореф. дис. ... канд. филол. наук.: 10.02.20. Элиста, 2012.

як до культурного і мовного феномену відбулося значно раніше – ще у XIX столітті, але тогочасні дослідження були доволі фрагментарними: назви їжі розглядалися як елементи народного побуту в історико-етнографічній й народознавчій площинах, учені звертали увагу переважно на описові факти. Серед найбільш відомих праць вітчизняної науки XIX століття варто виокремити такі, як-от: «Очерк домашней жизни и нравов Великорусского народа в XVI и XVII столетиях» М. Костомарова (1860 р.), «Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, снаряженной Императорским Русским Географическим Обществом. Юго-Западный отдел» П. Чубинського (1877 р.), що містять окремі розділи, в яких описується їжа. Перші спроби піддати аналізу гастрономічну культуру здійснили у межах зарубіжної парадигми французькі історики, зокрема Ф. Бордель – представник наукової школи під назвою «Аннали»: учений спромігся вивчити складові гастрономічної культури, враховуючи економічні, політичні і соціальні домінанти. Відтак, очевидно, можна говорити про перший етап, оскільки саме наукові дослідження XIX століття стали відправною точкою для подальшого розвитку¹⁰.

Сучасними дослідниками глютонічний дискурс переважно розглядається як особливий вид масово-інформаційних комунікацій. Він описує цілу систему процесу харчування, що містить різні аспекти: обробку продуктів харчування, їх підготовку, сам процес приготування їжі та її споживання¹¹.

Разом з тим науковці досі не визначили єдину загальноприйнятну дефініцію на позначення глютонічного дискурсу та подають різні визначення. Термін «глютонічний дискурс» у багатьох дослідженнях використовується як

¹⁰ Масляєва І. В. Етапи становлення теорії глютонічного дискурсу / І. В. Масляєва // Восточнославянские языки и литературы в европейском контексте – VI: сборник научных статей [по материалам VI Международной научной конференции, 25 октября 2019 г., Могилев] / под ред. Е. Е. Иванова. – Могилев: МГУ имени А. А. Кулешова, 2020.

¹¹ Олянич А. В. Презентационная теория дискурса / А. В. Олянич. – Волгоград: Парадигма, 2004.

синонім до термінів «кулінарний дискурс», «гастрономічний дискурс», «ресторанний дискурс»¹².

Вперше термін «гастрономічний дискурс» зустрічаємо у праці А. В. Олянич «Презентаційна теорія дискурсу», опублікованій у 2003 році¹³. Через те, що термінологічний апарат неусталений, сьогодні існує декілька синонімічних назв цього виду дискурсу: «гастрономічний», «кулінарний», «глютонічний». Зокрема, П. Буркова¹⁴, Н. Головніцька¹⁵ та О. Земськова¹⁶ пропонують термін «гастрономічний дискурс» (gastronomic discourse).

А. Олянич трактує гастрономічний дискурс як «особливий вид комунікації, пов'язаний зі станом харчових ресурсів та процесами їх обробки та вживання»¹⁷.

П. Буркова в своїх дослідженнях дещо розширяє визначення, яке запропонував А. Олянич: «Гастрономічний дискурс – це також особливий вид спілкування, в якому використовуються певні професійно орієнтовані знаки: термінологія, стійкі звороти, характерні морфо синтаксичні структури»¹⁸. Враховуючи соціально-культурний контекст, зазначений вид дискурсу можна визначати як сукупність, що складається з спілкування, тексту кулінарного рецепту та контексту. Гастрономічний дискурс як особливий вид масово-

¹² Масляєва І. В. Етапи становлення теорії глутонічного дискурсу / І. В. Масляєва // Восточнославянские языки и литературы в европейском контексте – VI: сборник научных статей [по материалам VI Международной научной конференции, 25 октября 2019 г., Могилев] / под ред. Е. Е. Иванова. – Могилев: МГУ имени А. А. Кулешова, 2020.

¹³ Олянич А. В. Презентационная теория дискурса / А. В. Олянич. – Волгоград: Парадигма, 2004

¹⁴ Буркова П. П. Кулинарный рецепт как особый тип текста (на материале русского и немецкого языков): дис. ... канд. филол. наук. Ставрополь, 2004.

¹⁵ Головніцька Н.П. Лингвокультурные характеристики немецкоязычного гастрономического дискурса: автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.02.04. Волгоград, 2007.

¹⁶ Земскова А.Ю. Лингвосемиотические характеристики англоязычного гастрономического дискурса: автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.02.04. Волгоград, 2009.

¹⁷ Олянич А. В. Презентационная теория дискурса / А. В. Олянич. – Волгоград: Парадигма, 2004 – с.426

¹⁸ Буркова П. П. Кулинарный рецепт как особый тип текста (на материале русского и немецкого языков): дис. ... канд. филол. наук. Ставрополь, 2004 – с. 16

інформаційного дискурсу передбачає існування учасників, цілей, стратегій та цінностей¹⁹.

Схоже трактування гастрономічного дискурсу наводить Н. Головницька: «змішаний тип комунікації, особистісно-орієнтований, такий, що проявляється в повсякденній сфері спілкування та має інституційний характер»²⁰.

Зазначене вище дозволяє стверджувати, що сучасна лінгвістика не має чіткого розмежування окреслених понять. На позначення конкретного явища різні науковці вживають і кулінарний, і гастрономічний, і глютонічний дискурс. У роботі використано терміни «гастрономічний дискурс» та «глютонічний дискурс». Гастрономічний дискурс відображає лексико-семантичну систему гастрономічних найменувань певної мови та демонструє когнітивну структуру концепту «Їжа». Щоправда, протиріччя, що побутують в сучасному суспільстві стосовно гастрономічних норм, заважають результативній комунікації загалом і міжкультурній зокрема.

Дослідниці гастрономічного дискурсу французької мови Ф. Косицька й І. Зайцева звертають увагу на те, що в сучасних дослідженнях, які присвячені вивченню мовного концепту, дотичного до приготування і вживання їжі та напоїв, спостерігається вживання на правах тотожних понять «гастрономії», «кулінарії», «глютонії», відповідно, дискурси іменуються кулінарним та глютонічним²¹. Таку взаємозаміну здійснювати недоречно, адже кулінарія є окремим різновидом діяльності, процесом приготування їжі, де необхідно використовувати спеціальне обладнання та дотримуватися певних правил, зафіксованих у рецептах.

¹⁹ Буркова П. П. Кулинарный рецепт как особый тип текста (на материале русского и немецкого языков): дис. ... канд. филол. наук. Ставрополь, 2004 – с.16

²⁰ Головницькая Н.П. Лингвокультурные характеристики немецкоязычного гастрономического дискурса: автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.02.04. Волгоград, 2007– с.15

²¹ Масляева И. В. Этапы становления теории глютонического дискурсу / И. В. Масляева // Восточнославянские языки и литературы в европейском контексте – VI: сборник научных статей [по материалам VI Международной научной конференции, 25 октября 2019 г., Могилев] / под ред. Е. Е. Иванова. – Могилев: МГУ имени А. А. Кулешова, 2020.

Гастрономічний дискурс, як відомо, має основні екстралінгвальні властивості, як-от:

1) є вираженням культурних, мовних, релігійних, етнічних й ідеологічних вподобань тієї чи іншої лінгвокультурної спільноти;

2) представляє гастрономічну картину світу²².

У зв'язку з цим І. Державецька, спираючись на праці інших дослідників, зауважує: гастрономічний дискурс – це складне комунікативне явище, що має диференційні ознаки, пов'язані з продуктом мовленнєвої діяльності, певним контекстом, жанровою належністю, що стосуються тієї самої або різних культур, соціальних спільнот, конкретної історичної епохи²³ [12].

У студіях А. Земської категорійними ознаками гастрономічного дискурсу вважаються такі ознаки: учасники, часопростір, мета, цінності, стратегії, прецедентні тексти, дискурсивні формули. Дослідниця пропонує розглядати людину, що вже має певний досвід, знання та вміння в гастрономічній сфері, або є працівником чи відвідувачем закладу громадського харчування. Вона зазначає, що часопростір передбачає час для приготування страв або час, що необхідний для надання послуг клієнтам, а також місце, де відбуваються всі процеси. Метою гастрономічного дискурсу стає передавання відповідного доробку знань, ознайомлення з гастрономічною культурою і специфічними рисами харчових звичок інших народів. Також він передбачає оцінку будь-якого рецепта, враховуючи власний досвід, формування смаків, правил етикету тощо. Цінності дискурсу покликані позитивно впливати на виховання етичних норм поведінки людини²⁴.

²² Масляєва І. В. Етапи становлення теорії глютонічного дискурсу / І. В. Масляєва // Восточнославянские языки и литературы в европейском контексте – VI: сборник научных статей [по материалам VI Международной научной конференции, 25 октября 2019 г., Могилев] / под ред. Е. Е. Иванова. – Могилев: МГУ имени А. А. Кулешова, 2020.

²³ Державецька І. О. Глютонічний дискурс: лексикографічний аспект / І. О. Державецька // Одеський лінгвістичний вісник. – 2014,- Вип. 4.

²⁴ Земскова А.Ю. Лингвосемиотические характеристики англоязычного гастрономического дискурса: автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.02.04. Волгоград, 2009-с.4

М. Ундріцова структуру гастрономічного дискурсу розглядає з позиції ядерного членування. Так, дослідниця вважає, що основа гастрономічного дискурсу може бути представлена фрагментом тексту або фрагментом мовлення, що має зв'язок із процесом харчування²⁵. За основу, наприклад, може вважатися розмова клієнта закладу харчування з офіціантом, комунікація відвідувачів, ознайомлення з меню, рецептами або гастрономічно-спрямованими текстами. У контексті гастрономічного дискурсу дослідниця пропонує виокремлювати різноманітні жанри, які можуть бути диференційовані згідно з їх призначенням за функціями: меню, рецепти, кулінарні тури, гастрономічні фрагменти в художніх текстах, гастрономічна реклама, кулінарні передачі, інструкції з приготування страв на пакуванні тощо²⁶.

Для вивчення соціокультурної складової їжі і практик, що пов'язані із нею, актуальним є виокремлення явища гастрономічної культури, яку трактують як сукупність національних кулінарних традицій (група страв із специфічною рецептурою); практик, що пов'язані із вживанням їжі, притаманних даному народу; та гастрономічної рефлексії – уявлення про їжу загалом, про її роль в житті окремої людини й цілого соціуму, трактування поняття національної їжі, а також пошук особливих характеристик у ній²⁷. Ця рефлексія, власне, і формує спеціальний дискурс.

Російська дослідниця Н. Кацунова здійснила дефініційний аналіз змісту ключових понять дискурсу, завдяки чому визначила його як кулінарно-гастрономічний. Відтак, до кулінарного варто включити тексти, в яких описані способи приготування їжі загалом, тоді як поняття гастрономії на першому

²⁵ Ундріцова М. В. Глуттонический дискурс: лингвокультурологические, когнитивно-прагматические и переводческие аспекты (на материале русского, английского, французского и греческого языков): дис. ... канд. филол. наук./ М. В. Ундріцова. – М., 2015 – с.46

²⁶ Там само.

²⁷ Масляева І. В. Назви страв у сучасному художньому мовленні: структурно-семантичний та функціонально-стилістичний аспекти: дис. . м-ра філол. наук /І. В. Масляева. – Кривий Ріг, 2018.

місці має трактування її як мистецтва, можливість дати оцінку вишуканому смаку їжі²⁸.

Смислотворче для гастрономічного дискурсу уявлення може бути представлено у різних формах – у творах мистецтва на тему їжі чи особливому «кулінарному» жанрі, що є чимось межовим між літературою та публіцистикою; у спеціальній літературі – кулінарних книгах, які вирізняє специфічна граматична будова, унікальна семантика та прагматика, а також вони вирізняються завдяки візуальному ряду, що об'єднують рецепти-артефакти культури²⁹; в кулінарних шоу, які розглядаються як специфічний, візуалізований, насичений усним мовленням аналогом кулінарних книг³⁰. Інтернет як особливе комунікативне середовище сприяє трансформації перелічених форм гастрономічної рефлексії з зосередженням уваги на їх інтерактивності, візуальності та зростаючій ролі користувачького контенту аж до створення нового, що представлений кулінарними сайтами, блогами, форумами, навіть комп'ютерними іграми. Популярність останнім часом здобули візуальне представлення їжі на особистих сторінках в соціальних мережах. Такі публікації розглядають або як статусні чи самопрезентаційні, або ж у ролі нових форм соціальної солідарності, підґрунтям для яких є спільний гастрономічний досвід, поширення якого відбувається за участі візуальних каналів ЗМІ та Інтернету³¹.

Деякі кулінари у своїх рецептурних виданнях та он-лайн майстер-класах переконують, що приготування їжі – це процес доволі творчий, а готові страви варто сприймати як витвори мистецтва, шедеври, кожна з яких неповторна, цікава та має власну назву.

²⁸ Кацунова Н. Н. К вопросу о «синонимизации» дискурсов // Вестн. Иркутского гос. лингвист. ун-та. 2012. Вып. 2 (19).

²⁹ Масляева І. В. Етапи становлення теорії глютонічного дискурсу / І. В. Масляева // Восточнославянские языки и литературы в европейском контексте – VI: сборник научных статей [по материалам VI Международной научной конференции, 25 октября 2019 г., Могилев] / под ред. Е. Е. Иванова. – Могилев: МГУ имени А. А. Кулешова, 2020.

³⁰ Там само.

³¹ Там само.

1.2. Теоретичні засади дослідження гастрономії

З-поміж культуронасичених компонентів, що дозволяють простежити найчіткішу маніфестацію (етно)культурного складника того чи іншого концепту, виокремлюються лексеми, які номінують продукти харчування та напої – гастроніми (від грецьк. *gastros* «шлунок» + *nomos* «закон» + *onoma* «ім'я»), бо «національна їжа – це та частина Космосу, що переходить до нас усередину і стає частиною мікрокосмосу. Їжа – це посередник між внутрішнім та зовнішнім світами», тому такі реалії матеріальної культури, як національні кухні, страви, що формуються на основі спільного для певного народу смакових відчуттів, є невід'ємною частиною національної культури кожного народу і являють собою цінності³².

Гастрономія – це широке поняття, яке охоплює значний спектр лексичних одиниць. Гастронім (гр. *gaster* – шлунок, гр. *onoma* – назва) – це лексична одиниця, що відображає процеси виготовлення їжі³³, а також – приготування страв, подавання та їди³⁴.

Гастроніми (гр. *gaster* – шлунок, гр. *onoma* – ім'я) – це ті лексичні одиниці, які відображають процеси виготовлення продуктів харчування, а також приготування, сервірування та вживання їжі. Відповідно до гастрономії можна включити й лексеми, що позначають різні частини мови, а також створити класифікацію, в основі якої буде покладено морфологічні особливості гастрономії. До гастрономії можна віднести дієслова, які позначають дії, що стосуються обробки продуктів харчування та їх вживання;

³² Каракевич Р. О. Лінгвокультурна асиметрія гастрономії (на матеріалі німецької та української мов) / Роксоляна Каракевич // Молодий вчений. – 2020 – Вип. 3.2 – С. 35-40

³³ Коваленко А. М. Аналіз функціонування англійських гастрономії як об'єктів англо-українського перекладу / А.М. Коваленко, О.О. Толбатова, Т.М. Буренко, В.О. Бондаренко // International periodic scientific journal Modern engineering and innovative technologies Issue №12 Part 6 June 2020. - с. 104

³⁴ Толбатова О.О. Особливості перекладу культурно-специфічної лексики // International scientific conference scientific and technological revolution of the xxi century '2020 11-12 June 2020. – с.116

іменники, які власне позначають суб'єктів, об'єкти та місця вживання; прикметники, які описують стан суб'єктів та властивості об'єктів вживання.

Через відсутність єдиної термінологічної бази сьогодні маємо багато синонімів-неологізмів. Відтак в англійськомовних джерелах можна побачити такі терміни як *food terms*, *food related lexemes* і *cooking terms*. Оскільки дане питання досліджене на недостатньому рівні, в українськомовних статтях та працях, присвячених дослідженню гастрономічного дискурсу в перекладознавчому аспекті, науковці використовують поняття глутоніма, гастроніма, або ще терміна-гастроніма. Не віднайшовши доречного відповідника, російська дослідниця Л. Рябова вирішує ввести власний термін під назвою «цибонім», посилаючись на латинське слово *cibus*, що в перекладі означає їжа або продукти харчування. Відповідно й «систему назв продуктів і страв, з усіма внутрішніми взаємозв'язками, ієрархією тощо» вона називає цибонімічною системою³⁵.

Звідси, відповідно, немає й уніфікації щодо поняття «глутонім»: натрапляємо на паралельне вживання термінів «аліментарний код»³⁶, «цибонім»³⁷, «густатив»³⁸, які не є однаковими за своїми основоположними властивостями. Попри різнобій у витлумаченні глутонімів більшість дослідників схильна уналежнювати їх до глутонічного дискурсу й класифікувати такі найменування з позиції ядерного членування, в якому виокремлюють ядро (власне глутоніми: назви сировини; напівфабрикатів; страв, харчових продуктів і консервів; напоїв) та периферію (глутоніми-локативи й інструментативи, кваліфікатори та емотиви, глутоніми-ідеологеми

³⁵ Рябова Л. Русская и чешская цибонимия в лингвокультурологическом аспекте: дисс. ... магистер філол. наук. (славянська філол.). Тарту, 2005 – с. 5-6

³⁶ Гашимов Э. А. Структурно-семантические и прагматические характеристики английского лингвокультурного кода (на материале лексико-фразеологического поля «Продукты питания»): автореф. дисс. ... канд. філол. наук: 10.02.04. Самара, 2005.

³⁷ Рябова Л. Русская и чешская цибонимия в лингвокультурологическом аспекте: дисс. ... магистер філол. наук. (славянська філол.). Тарту, 2005

³⁸ Ковпик С. І. Поетика густативів (на матеріалі сучасної української прози): монографія. Київ: «НВП Інтерсервіс», 2018.

й естетиви, гендерні знаки, а також директивні знаки-процесиви: дескриптори, регулятиви³⁹.

На нашу думку, найбільш вдалими та зрозумілими термінами на позначення лексико-семантичного поля «їжа» є «гастронім» та «глутонім», тож саме їх й будемо використовувати далі в роботі.

Дослідниця німецької фразеології О. Л. Лапиніна класифікує “компоненти-гастрономи” за предметно-концептуальним відношенням на чотири групи:

1) харчові продукти тваринної та рослинної природи, які можна розділити на підгрупи: м'ясо та продукти з м'яса; крупи, вироби з борошна; овочі та зелень; молоко та молочна продукція; фрукти та ягоди; риба та рибні продукти; солодощі, горіхи та сухофрукти;

2) ароматизатори, приправи та сировина;

3) готові страви;

4) алкогольні, слабоалкогольні та безалкогольні напої⁴⁰.

Вищеподана класифікація засвідчує, що О. Л. Лапиніна зосередила увагу здебільшого на предметах використання. Можливо такий підхід дещо обмежений. Крім того, виокремлення підгрупи «сировина» має певні труднощі, так як будь-який із перерахованих видів сировини (наприклад, сироп або цукор) вже можна зарахувати до харчових продуктів⁴¹.

У лексикографічному дослідженні І. О. Державецької глутоніми покласифіковано «таким чином»:

³⁹ Масляєва І. Особливості функціонування глутонічних найменувань у жіночому романі Лариси Денисенко “Кавовий присмак кориці” / І. Масляєва // Філологічні студії. – 2019. – Вип. 19.

⁴⁰ Лапиніна О. Л. Тематична класифікація компонентів-гастронімів фразеологічних одиниць німецької мови / О. Л. Лапиніна // Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія: Філологія. – 2015. – Вип. 14.

⁴¹ Лапиніна О. Л. Характеристика гастронімів як окремих лексичних одиниць та компонентів фразеологізмів (на матеріалі німецької мови) / О. Л. Лапиніна // Наукові записки Національного університету “Острозька академія”. Серія: Філологічна. – 2015. – Вип. 51.

1) види їжі (до цієї групи дослідниця зараховує ті глютоніми, що вказують на споживання їжі та особливості її постачання);

2) якість та готовність;

3) смакові якості;

4) безпосередньо харчові продукти, які можна згрупувати: фрукти та овочі; закуска; м'ясні страви; супи; морепродукти; десерти; крупи; безалкогольні напої; алкоголь;

5) імена осіб, які займаються кулінарією;

6) назва закладів харчування⁴².

Здається, ця класифікація є більш повною, оскільки до неї вже включено суб'єкти процесу приготування їжі, характеристики їжі та місця, що пов'язані з їжею. Проте певні логічні зв'язки в класифікації І. О. Державецької також варто переглянути, оскільки, скажімо, при «фактичному харчуванні» дослідник, виділяючи підгрупи, ставить в один ряд товарів (як ми розуміємо, вихідний матеріал) і неповний перелік різновидів страв. Представляючи закуски, супи та десерти, вона ігнорує гарніри⁴³.

Іспанські дослідники В. Остер та Т. Молзе-Кейс розробили ще більш детальну класифікацію різновидів їжі:

1) види їжі (до якої входили як прості продукти, так і ті, що є результатом виробництва);

2) види напоїв;

3) харчові властивості;

4) види їжі;

5) деталі;

6) способи приготування;

7) предмети (з якими готується їжа);

8) місця (приміщення);

⁴² Державецька І. О. Глютонічний дискурс: лексикографічний аспект / І. О. Державецька // Одеський лінгвістичний вісник. – 2014, - Вип. 4.

⁴³ Там само.

- 9) люди;
- 10) частини тіла;
- 11) стан людини;
- 12) відчуття;
- 13) дії, особливо ті, що вказують на способи прийому їжі та пиття;
- 14) описові прикметники, пов'язані з їжею;
- 15) метафоричні вислови⁴⁴.

На наш погляд, ця класифікація є досить структурованою та корисною для вивчення особливостей перекладу гастрономії в літературних текстах. Вчені навіть посилаються на окрему групу метафоричних виразів, утворених на основі гастрономії.

1.3. Українські гастроніми як віддзеркалення глютонічної культури мовної спільноти

Поняття культури є досить обширним та охоплює всі сфери життя людини. Відтак академічний тлумачний словник української мови визначає культуру як «сукупність матеріальних і духовних цінностей, створених людством протягом його історії»⁴⁵. У Кембриджському словнику знаходимо подібне трактування, що визначає культуру як «спосіб життя, загальноприйняті традиції, звичаї та переконання певної групи людей в певну історичну добу»⁴⁶.

Зародження лінгвокультурології як науки відбулося на перетині XX-XXI століть, у той самий час, коли гуманітарні науки почали орієнтуватися на детальну та комплексну розвідку взаємозв'язків між мовою, культурою та

⁴⁴ Oster U. Eating and drinking seen through translation: A study of food-related translation difficulties and techniques in a parallel corpus of literary texts // Ulrike Oster, Teresa Moles-Cases [Electronic resource]

⁴⁵ Словник української мови: в 11 тт. / АН УРСР. Інститут мовознавства; за ред. І. К. Білодіда.

⁴⁶ Маслова В. А. (2001). Лінгвокультурологія: [учеб. пос.] / В.А. Маслова. М.: Академия.

людською свідомістю. Основою нового лінгвокультурологічного напрямку можна вважати наукові праці порівняльно-історичного мовознавства (Ф. Буслаєв, І. Гердер, Я. Грім та ін.), гіпотезу лінгвістичної відносності Е. Сепіра та Б. Уорфа, ідеї психологічного напрямку лінгвістики, які підтримувалися Г. Паулем, А. Потебнею та ін., антропологічні та культурологічні дослідження тощо. Наукові праці В.Н. Телії, а також праці В.В. Воробйова, В.А. Маслової сприяли появі терміну «лінгвокультурологія», що використовувався на позначення нового напрямку у лінгвістиці, який у 90-ті роки ХХ століття виокремився у самостійний науковий напрямок.

Сьогодні, у ХХІ столітті, лінгвокультурологію сприймають як галузь мовознавства інтеграційного характеру, що перебуває на фінальному етапі самовизначення як самостійної лінгвістичної дисципліни та досліджує мову як феномен культури та культуру як феномен, що здебільшого формується мовою, у їх тісній взаємодії з індивідуальною та колективною свідомістю (В. Маслова⁴⁷, О. Селіванова⁴⁸).

Їжі належить не останнє місце серед аспектів культури, оскільки вона – невід’ємна частина повсякдення, яка супроводжує нас з часів появи людства. Розвиток культури загалом призводить до розвитку окремих її елементів. Формування і розвиток гастрономічної культури відбувається у формі національних страв, традицій та звичаїв за столом; вона також трансформується під впливом різноманітних зовнішніх чинників (наприклад, міграційних процесів, воєн та встановлення дипломатично-культурних зв’язків з іншими державами, а отже етносами).

У праці французького антрополога К. Леві-Строс «Міфологіки» проаналізовано культуру та суспільство саме через призму їжі та застільних традицій. Дослідник переконаний, що приготування їжі – головна відмінність людей від тварин, саме в процесі приготування страв людина виходить з лона

⁴⁷ Маслова В. А. (2001). Лінгвокультурологія: [учеб. пос.] / В.А. Маслова. М.: Академия.

⁴⁸ Селіванова О. Сучасна лінгвістика: термінологічна енциклопедія / О. Селіванова. – Полтава: Довкілля, 2006.

природи і починає засновувати культуру. К. Леві-Строс пропонує концепцію так-званого «кулінарного трикутника», що є втіленням власного підходу до класифікації типів культур на основі трьох понять: «сире, готове та гниле», а також розглядає який вплив мало готування їжі на розвиток культури та світогляд окремих народів. Застосовуючи поняття «смажене-варене», вчений здійснює порівняння чоловічого та жіночого, природного та культурного⁴⁹.

Уперше на зв'язок повсякденного харчування з системою культури звернули увагу представники школи «Анналів», зокрема Ф. Бродель, який спробував систематизувати дослідження гастрономічної культури в контексті епохи, а також визначити її соціальні функції. У роботах К. Леві-Стросса, П. Бурдьє, Т. Веблена їжу досліджено у як один із видів специфічного культурного коду⁵⁰. Сучасні західні дослідники процес приготування і споживання їжі розглядають у ролі носія цілої групи культурних значень, чинника самоідентифікації людини, культурного, національного, расового індикаторк. Таким чином, в наш час проблема вивчення гастрономічних практик формує галузевий напрямок соціокультурних досліджень, що тематизуються як «food studies»⁵¹.

Варто зауважити, що культура харчування українців має свої неповторні звичаї, що стосуються приготування повсякденних і ритуальних страв, харчові заборони, обмеження й переваги, певні смакові прихильності в повсякденному та обрядовому меню. Поза сумнівом, що широка палітра кулінарних композицій української національної кухні має усталені зв'язки з різними соціальними урочистими подіями – весіллям, народженням, хрестинами, проходами на військову службу тощо.

⁴⁹ Леві-Строс Клод – Мифологика . В 4-х томах. – М.; СПб.: Университетская книга, 1999. – с.42

⁵⁰ Там само.

⁵¹ Селіванова О. Сучасна лінгвістика: термінологічна енциклопедія / О. Селіванова. – Полтава: Довкілля, 2006.

Якщо згадати український фольклор, який є культурним відображенням народу та його звичок, можна нарахувати не один десяток прислів'їв та приказок про їжу. Ось деякі з них:

Без їжі і віл не потягне.

Без хліба і любов гине.

Де хліб-сіль-каша, там домівка наша.

Українська кухня формувалась протягом багатьох століть, тому вона певною мірою є відображенням не лише аспекту історичного поступу, а й його звичаїв, традицій та культури. Україну, враховуючи територіальні та кліматичні характеристики, завжди вважали житницею, тобто населення в процесі вирощування продовольчої продукції віддавало перевагу здебільшого злаковим культурам.

Подібні господарські культури вирощують для виробництва хліба і подібної до нього гастрономічної продукції. Для створення різноманітної випічки, зокрема й десертної, вдаються до використання різного виду тіста – дріжджового (кислого), пісочного, заварного, бісквітного, листового тощо. Оноре де Бальзак, відвідавши Україну, згадував: «Можливо, ви приїдете в Україну, де я запримітив уже сімдесят сім способів приготування хліба, що породжує ідею про вміння населення комбінувати прості речі»⁵².

Глютонічні найменування української кухні зазвичай показують її самобутність. Цілком закономірно, що серед національно маркованих глютонімів особливе місце належить лексемі «борщ» – використовується для позначення популярної серед українців страви не лише в межах України, але й за кордоном, що досить часто має атрибутивний поширювач червоний, який подекуди увиразнюється ще й атрибутом класичний. Глютонічна культура

⁵² Кобиляцька Г. С. Труднощі відтворення кулінарного рецепту як окремого літературного жанру. Мова і засоби масової комунікації на сучасному історичному етапі. Матеріали міжнар. наук.-практ. конф. Львів, 2020.

українського етносу відображена в глютонімах на зразок вареники, галушки, голубці, пампушки, кльоцки, кульки, холодець, сало тощо⁵³.

До суто українських страв здебільшого зараховують вироби з простого бездріжджового тіста: вареники, галушки, гречаники, коржі, вергуни. Із пшениці виготовляли не лише борошно, а потім тісто, але й різні крупи, з яких готували, наприклад, кутю на Різдво Христове. Тож здається зовсім не випадковим, що багато джерел змальовують традиційного українця насамперед у ролі хлібороба, «світ якого – господарство, родина, оселя»⁵⁴.

За свідченнями істориків, приблизно в період пізнього Середньовіччя з Азії в Україні з'явилася гречка, з якої почали виготовляти борошно та крупу. Гречка зайняла одне з чільних місць в репертуарі національних страв, назавжди закарбувавшись у фольклорі. Саме через це в народі кажуть: «Хліб житній – батько рідний, гречана каша – мати наша». Згодом українці частували гречаниками, на цій основі – пампушками з часником, гречаними галушками з салом та подібними стравами. У системі національного харчування часто зустрічаються страви з пшона, рису, таких бобових культур, як горох, квасоля, сочевиця тощо.

Попри це, незважаючи на умовних конкурентів, центральним у семантичному полі української гастрономії назавжди залишився хліб. У соціальному сенсі протягом тривалого періоду наявність хліба для селян і бідних верств населення означала можливість жити. Тому хліб – найвиразніший, найпопулярніший, найбільш значущий атрибут українського застілля. «Паляниця – як пух, як дух, як миле щастя», «Хліб – усьому голова», «Хліб та вода – козацька їда», «Без хліба суха бесіда», «Без хліба немає обіду», «Хліб та каша – їжа наша», «З хлібом і пісня миліша, і хата тепліша» – таких прикладів українського гастрономічного фольклору можна навести безліч.

⁵³ Козирева З. Г. Українська когнітосфера «їжа» як предмет лінгвістичного дослідження. Науковий вісник кафедри ЮНЕСКО КНЛУ. Серія «Філологія. Педагогіка. Психологія». 2014. Вип. 29.

⁵⁴ Ніколенко В. В. Українська гастрономічна культура як соціальний феномен. Вісник ХНУ ім. В. Н. Каразіна. 2016 – с.75

Майже у кожному прислів'ї мова йде про хліб і сіль, два предмети культурної спадщини українського народу, якими той пишається та шанує, адже здавна саме хлібом та сіллю зустрічали дорогих гостей. Хліб для українців – це продукт, без якого вони взагалі не уявляють свого існування; це найголовніша їжа, напр.: хліб насущний – «1) засоби, необхідні для прожитку, для існування; 2) щось найважливіше, найістотніше»⁵⁵. Хліб та сіль стають символом, культурно-маркованою одиницею.

Загалом у масовій свідомості українців пекар або кухарка, які виготовляли хліб, користувалися особливою шаную, адже хліб здавна є символом добробуту, гостинності, хлібосольства. Протягом віків у народі складалося ставлення до нього як до священного предмета. Тому той, хто був причетний до виробництва хліба, завжди користувався в народі суспільною повагою та визнанням. Цілком імовірно, що й через таку обставину образ жінки в Україні цінувався набагато більше, ніж в інших культурах⁵⁶.

За звичаєм випічкою хліба для потреб родини займалися жінки, передусім зважаючи на традиційну гендерну диференціацію соціальних обов'язків. І лише в пізньому Середньовіччі, коли в містах почали з'являтися пекарські цехи, які апріорі знаходилися поза межами власної домівки, право виготовляти хліб стало переходити до чоловіків. Проте в селі Біленькому Запорізької області, наприклад, й досі для випікання короваю запрошують саме коровайницю. Такі гастрономічні практики є нічим іншим, як гендерним розподілом суспільної території щодо власної оселі, і, як наслідок – відповідних соціальних ролей⁵⁷.

Таке майже сакральне ставлення до хліба виявлялося в певних звичаях. Хлібні крихти й уламки ніколи не викидали, а віддавали птиці чи худобі. У традиційному інтер'єрі селянської хати хліб-сіль, вкриті рушником, були важливим елементом побуту. Розділити з кимось хліб-сіль означало

⁵⁵ Академічний тлумачний словник української мови.

⁵⁶ Бідношия Ю., Бондаренко Г., Буйських Ю. Етнокультурна спадщина козацького краю. Народна творчість та етнологія. 2012. № 1 – с.86

⁵⁷ Артюх Л. В. Культура української їжі. Українська культура. 2007. № 4. С. 13

одружитися, побрататися. Зустрічати хлібом-сіллю дорогих гостей – це звичай, який, маючи глибоке символічне коріння, дійшов і до нашого часу. Невипадково оселі, де так ставляться до гостей, і самих господарів, у народі величають хлібосольними. Хліб був і залишається одним із найважливіших атрибутів української обрядовості⁵⁸.

Особливе місце в українській кухні належить першим стравам. Головними «культурними героями» серед них справедливо вважаються борщ та юшка. Як відомо, борщ знали ще в прадавньому Римі. Він є одним із небагатьох кулінарних артефактів, який витримав випробування упродовж століть, тобто часом і практикою. У деяких джерелах можна знайти відомості про те, що в Україні існували десятки кулінарних рецептів борщу і ще стільки ж – для приготування інших перших страв. Фахівці виокремлюють борщі з квасолею, гетьманський, полтавський з галушками тощо. Водночас існують його різноманітні пісні аналоги, що є окрасою меню, наприклад на Свят вечір. Загалом в українському меню існує широкий вибір перших страв: це бульйон із локшиною з млинців, куліш із цвітної капусти, капуста запорізький, супи горохові, із квасолею, галушками, суп із печериць, холодник тощо. До речі, густі юшки входили в меню різних народів із сивої давнини⁵⁹.

Вареники – одна із найпоширеніших страв із вареного тіста з начинкою. Крім того, вареники з сиром, мащені сметаною, були неодмінним атрибутом на Масляну разом із млинцями, оладками, налисниками. Вони й нині є однією з найулюбленіших і найпоширеніших страв у привабливій царині українського гастрономічного повсякдення⁶⁰. Поруч із борщем чільне місце на столі відводилося юшці. Серед відомих народних практик її приготування

⁵⁸ Артюх Л. В. Культура української їжі. Українська культура. 2007. № 4. С. 13

⁵⁹ Паньо К. Солодкий обман традиційної кухні: традиційна українська кухня в народному календарі. Дзеркало тижня. 2007. № 1 (630). С. 16.

⁶⁰ Старчаєнко О. Т., Неміріч О. В. Українська кухня / О. Т. Старчаєнко., О. В. Неміріч. Х.: Фактор, 2012.

найбільше виокремлюється одна красномовна властивість, а саме: вона обов'язково має бути жирною⁶¹.

Доцільно відмітити галушки, з якими варять українські перші страви. Вони є одним із багатьох славетних символів вітчизняної кухні і поряд із борщем, юшкою та варениками дуже популярні й тепер. Наприклад, у Полтаві навіть пам'ятник поставили галушкам. Також до найпопулярніших і найпоширеніших українських страв належать, особливо в сільській місцевості, де їстівні топоси нації залишаються найбільш неушкодженим плinom історії, гарбузова каша, бануш, шпундра, сирники, гомбовці, голубці, гречаники, деруни, драглі, різноманітні каші, кваша, завиванці, ковбаса, кров'янка, крупник, лемішка, локшина, буженина, мамалига, пампушки, січеники, шинка, карасі в сметані тощо⁶².

Глютонічні найменування відображають національно-культурну специфіку концепту «їжа», репрезентують менталітет українського етносу й елементи його матеріальної культури. Отже, кухня будь-якої країни, нації – це частина її культурного багажу, своєрідне відображення історичного досвіду, окремих форм прояву масової свідомості, соціально-економічного стану тощо⁶³.

⁶¹ Паньо К. Солодкий обман традиційної кухні: традиційна українська кухня в народному календарі. Дзеркало тижня. 2007. № 1 (630). С. 16.

⁶² Старчаєнко О. Т., Неміріч О. В. Українська кухня / О. Т. Старчаєнко., О. В. Неміріч. Х.: Фактор, 2012.

⁶³ Академічний тлумачний словник української мови.

Висновки до розділу 1

На сьогоднішній день у кулінарному дискурсі немає термінологічної єдності. Роботи включають поняття «кулінарний термін», «глутонім», «гастрономія», «цибонім». За семантичною ознакою гастрономію можна класифікувати на такі групи: їжа (продукт, страва, напій); людина; заклад; дія (обробка, використання); інструмент; одиниця; властивість (смак, аромат, текстура) тощо.

Сучасними дослідниками глутонічний дискурс переважно розглядається як особливий вид масово-інформаційних комунікацій, який характеризує всю систему харчового процесу, що включає такі стадії: обробку харчової продукції, підготовку харчової продукції до приготування, процес приготування та споживання їжі.

Разом з тим науковці до сьогоднішнього дня подають різні визначення відповідного терміносполучення, вказуючи на відсутність загальноприйнятої назви на позначення глутонічного дискурсу: у багатьох теоретичних розвідках термін «глутонічний дискурс» використовується як синонім до термінів «кулінарний дискурс», «гастрономічний дискурс», «ресторанний дискурс».

Глутонічний дискурс розуміємо як такий, що об'єднує різні дискурсивні практики, є різновидом комунікації, який характеризує всю систему харчового процесу, маніфестує лексико-семантичну систему глутонічних номінацій певної мови й увиразнюється через художню картину світу. Глутонічний дискурс є складним комунікативним явищем з низкою диференційних ознак, пов'язаних чи то з продуктом мовленнєвої дії, з певним контекстом, жанровою належністю, чи то з вербалізованою діяльністю, що співвідноситься з тією або тією культурою, соціальною спільнотою, конкретним історичним періодом.

На нашу думку, найбільш вдалим та зрозумілим терміном на позначення лексико-семантичного поля «їжа» є терміни «гастронім» та

«глютонім». Гастроніми (гр. *gaster* – шлунок, гр. *onoma* – ім'я) – це ті лексичні одиниці, які відображають процеси виготовлення продуктів харчування, а також – приготування, сервірування та вживання їжі. Відповідно до гастронімів можна включити й лексеми, що позначають різні частини мови, а також створити класифікацію, в основі якої буде покладено морфологічні особливості гастронімів. До гастронімів можна віднести дієслова, які позначають дії, що стосуються обробки продуктів харчування та їх вживання; іменники, які власне позначають суб'єктів, об'єкти та місця вживання; прикметники, які описують стан суб'єктів та властивості об'єктів вживання.

Поняття «їжа» відображає національно-культурну специфіку уявлень про харчування, є багатовимірним ментальним утворенням, що актуалізується через певні лінгвістичні засоби, які кваліфікуємо як глутоніми, або глутонічні найменування. Попри різнобій у витлумаченнях і глутонічного дискурсу, і глутонічних найменувань беззаперечним залишається те, що сучасна глутонія являє собою сукупність лексичних одиниць, у значенні яких закодований певний культурний стереотип і які репрезентують ментальність певної етнокультурної спільноти.

Їжі належить не останнє місце серед аспектів культури, оскільки вона – невід'ємна частина повсякдення, яка супроводжує нас з часів появи людства. Розвиток культури загалом призводить до розвитку окремих її елементів. Формування і розвиток гастрономічної культури відбувається у формі національних страв, традицій та звичаїв за столом; вона також трансформується під впливом різноманітних зовнішніх чинників (наприклад, міграційних процесів, воєн та встановлення дипломатично-культурних зв'язків з іншими державами, а отже етносами).

Варто зауважити, що культура харчування українців має свої неповторні звичаї, що стосуються приготування повсякденних і ритуальних страв, харчові заборони, обмеження й переваги, певні смакові прихильності в повсякденному та обрядовому меню. Поза сумнівом, що широка палітра кулінарних композицій української національної кухні має усталені зв'язки з різними

соціальними урочистими подіями – весіллям, народженням, хрестинами, проходами на військову службу тощо.

РОЗДІЛ 2. ГАСТРОНІМИ В СУЧАСНІЙ КУЛІНАРНІЙ КНИЗІ

2.1. Запозичена та національно-специфічна лексика

Відповідно до класифікації глутонімів, запропонованої С. Руденко⁶⁴, семантична рубрикація слів обраної для дослідження терміносистеми містить такі номінації:

– власне глутоніми – назви сировини, напівфабрикатів, страв, харчових продуктів та консервів, напоїв, номінації їжі без зазначення складу;

– глутоніми-агенси – номінації осіб, які добувають або вирощують рослинно-тваринну сировину для харчування, займаються її обробкою, виробництвом харчових напівфабрикатів, деяких страв та напоїв, визначенням якості сировини; є посередниками між виробниками та переробниками сировини; займаються управлінням та організацією харчового виробництва в ресторанному господарстві та обслуговуванням споживачів; приготуванням їжі та її презентацією; є споживачами їжі;

– глутоніми-процесиви номінують процеси підготовки харчів до приготування – створення напівфабрикату; приготування їжі та визначення її якостей; презентації їжі перед споживанням; соціальної ритуальності споживання їжі; дієт, застосовуваних з лікувальною та естетичною метою; концепції збалансованого харчування; альтернативні типи харчування, фізіологічні та психічні стани й характеристики споживача їжі; моделі харчування, орієнтовані на вікові, гендерні та виробничі характеристики споживача їжі;

– глутоніми-органолептиви номінують якість страв, напоїв, сировини за одоративними (запах), візуативними (вигляд); густивними (смак); акустичними (звук); тактивними (дотик) характеристиками;

⁶⁴ Руденко С.М. Календарно-обрядова маркованість складників ядерної зони глутонічного фрейму (на матеріалі глутоніма каша) / С.М. Руденко // *Ucrainica III: Současná ukrainistika problému jazyka, literatury a kultury: Sborník článků*. – Olomouc, 2008.

– глутоніми-кваліфікатори маніфестують відповідність органолептичних характеристик харчових реалій певному еталону за ознаками кількості, якості, хімічного вмісту продукту, сполучуваності/ несполучуваності тощо;

– глутоніми-локативи номінують місця приготування, споживання, продажу страв і напоїв тощо.

Аналіз тексту книги Ю.Карпенко «500 улюблених страв. Українська кухня» продемонстрував наявність запозиченої та національно-специфічної лексики. У першій групі зустрічаються запозичення з французької, німецької, італійської, польської, грецької, латинської, англійської, тюркської та інших мов. Об'єднаємо їх у групи відповідно до класифікації, запропонованої С. Руденко⁶⁵.

Власне глутоніми: олія грецьк. *aleja*, скумбрія новогрецьк. *skompria*, бордо франц. *Bordeaux*, рагу (фр. *ragoût* від *ragoûter* — «привертати апетит, смак», від *goût* — «смак») — страва з тушкованого м'яса, домашньої птиці, дичини чи риби, овочів у підливі, броколі італ. *broccoli* — пагонці, желе франц. *gelée*, філе франц. *filet*, суфле франц. *souffle*, желатин франц. *gelatin*, шампінйон франц. *champignon*, цитрус лат. *citrus*, лимонад лат. *limon*, маринад італ. *marinare*, крекер англ. *cracker*, зефір грецьк. *Zejuroz*, імбир нім. *Ingbeer*, мигдаль грецьк. *amugdaloz*, мускат франц. *muscadier*, коріандр грецьк. *koriannon*, бифштекс англ. *beef-steaks* (шматок яловичини), ростбїф англ. *roast-beef* (смажена яловичина), ванілін франц. *vanille*, вітамін лат. *vita* + *amin*, протеїн грецьк. *prwteion*, грильж франц. *grillage*, паштет нім. *Pastete*, вінегрет франц. *vinaigrette*, цедра італ. *cedro*, спаржа італ. *sparagio*, бринза рум. *brînza*, майонез франц. *mayonnaise*, лавр лат. *laurus*, коктейль англ. *coctail*, банан франц. *banane*, торт італ. *torta*, ром англ. *rum*, ваніль франц. *vanille*, паста лат.

⁶⁵ Руденко С.М. Календарно-обрядова маркованість складників ядерної зони глутонічного фрейму (на матеріалі глутоніма каша) / С.М. Руденко // *Ucrainica III: Současná ukrainistika problému jazyka, literatury a kultury: Sborník článků*. – Olomouc, 2008.

Pasta, спирт лат. spiritus, молюск лат. molluscus, арахіс грецьк. araciz, плячок німец. Platz «тонке тістечко, печиво; пиріг»,

Глютоніми-агенци: кулінар лат. culina.

Глютоніми-процесиви: кулінарія лат. culina, грануляція лат. granulum, пастеризація франц. pasteur, бланшування франц. blanchir. гранулювання лат. granulum, маринування франц. mariner, глазурування нім. glasur, денатурування лат. de + natura, каталізатор грецьк. katalusiz, дієта грецьк. diata.

Інструментативи: шейкер англ. shake, компресор лат. compressor, кришталь грецьк. krustalloz, фольга польськ. folga.

Глютоніми-органолептиви: букет франц. bouquet, аромат грецьк. arwmatoz.

Глютоніми-кваліфікатори: емульсія франц. emulsion, калорійність лат. calor, асорті франц. assorti, порція лат. portio, концентрат лат. con + centrum, екстракт лат. extract емульгатор франц. emulsion, доза грецьк. dwsiz, гранула лат. granulum, сорт франц. sorte, рецепт лат. receptum, форма лат. forma, грам грецьк. gramma.

Глютоніми-локативи: буфет франц.

Розглянемо деякі приклади запозиченої та національно-специфічної лексики більш детально.

Нудлі – «галушки з салом; їжа, подібна до галушок з картоплею» (запозичення з німецької мови); нім. Nudel «локшина, вермішель» пов'язане з Knödel «галушка» і, далі, з Knoten «вузол» (< свн. knote, knode < двн. knoto, knodo), спорідненим з дангл. spotta, англ. knot, дісл. knūtr, шв. knut, дат. knude «тс.»; п. nudle «локшина; вермішель», ч. слц. вл. nudle «локшина», схв. [нудл] «галушка з муки і картоплі», [нудла] «тс.», слн. núdeľj «локшина»⁶⁶.

⁶⁶ Етимологічний словник української мови: В 7 т. – Т. 4: Н–П / Ред. кол.: О. С. Мельничук (гол. ред.), В. Т. Коломієць, Т. Б. Лукінова, Г. П. Півторак, В. Г. Складенко, О. Б. Ткаченко; Укладачі: Р. В. Болдирев, В. Т. Коломієць, А. П. Критенко, О. С. Мельничук, Г. П. Півторак, А. Д. Пономарів, В. Г. Складенко, І. А. Стоянов, В. А. Ткаченко, О. Б. Ткаченко, А. М. Шамота. НАН України. Ін-т мовознавства ім. О. О. Потебні. — К.: Наукова думка, 2003.

Пляцок – «хлібинка, випечена в певній формі з доброякісної муки; паска» очевидно, через польське і через чеське посередництво запозичено з німецької мови; н. Platz «тонке тістечко, печиво; пиріг» пов'язується з Fladseł «оладка, коржик», похідним від іменника Fladen «тс.», спорідненого із снідерл. vlade «коржик», сангл. flāþe «тс.», гр. πλατύς «широкий», лит. plātis «тс.», псл. plastъ «пласт»; п. placek «коржик; солодкий пиріг; весільний коровай», [plesak] «тс.», ч. [placek] «печена або смажена страва з тіста», plaska «тс.», слц. plaska «поганий коржик», вл. plack «цукерка, карамелька»⁶⁷.

Майонез – лексема запозичена із французької мови: фр. mayonnaise (<mahonnaise) походить від назви міста (Port-) Mahon Лексема майонез у сучасній українській літературній мові вживається лише із значенням «соусу, виготовленого з яєць, олії, оцту та інших приправ»⁶⁸.

Книш – «вид печеного хліба» певної етимології не має; можливо, запозичення з грецької мови, пов'язане згр. κνίσα «запах і пара жирного печеного м'яса; сало, в яке загорталосся жертвоне м'ясо, призначене до спалення», сгр. κνισάριον «жир, жирна страва», нгр. κνισάρι «вид хліба, сала»; менш певне виведення (Brückner 240) від *kīъn-, збереженого у р. [кнея] «гай», п. knieja «хаші, пуца»; сумнівне пов'язання з н. [knitsch] «вальок», [knitschel] «галушка з борошна», а також виведення від н. [knīst] «кенігсберзька булочка»; цілком гіпотетичне виведення з іе. *skn- «тиснути, м'яти»; р. [кныш, книш], п. knysz (з укр.)⁶⁹.

⁶⁷ Етимологічний словник української мови: В 7 т. – Т. 4: Н–П / Ред. кол.: О. С. Мельничук (гол. ред.), В. Т. Коломієць, Т. Б. Лукінова, Г. П. Півторак, В. Г. Скляренко, О. Б. Ткаченко; Укладачі: Р. В. Болдирєв, В. Т. Коломієць, А. П. Критенко, О. С. Мельничук, Г. П. Півторак, А. Д. Пономарів, В. Г. Скляренко, І. А. Стоянов, В. А. Ткаченко, О. Б. Ткаченко, А. М. Шамота. НАН України. Ін-т мовознавства ім. О. О. Потебні. — К.: Наукова думка, 2003.

⁶⁸ Яценко С., Калініна А. Назви продуктів харчування рослинного походження та страв із них у говірці с. Пороги Богородчанського району Івано-Франківської області// Студентські лінгвістичні студії. – 36-42.

⁶⁹ Ермакова Л. Р. Глюттотонические прагматонимы и национальный характер (на материале русской и английской лингвокультуры): автореф. дисс. ... канд. филол. наук/Л. Р. Ермакова. – Белгород, 2011.

На позначення страви з варених овочів, приправлених оливою, вживається назва вінегрет. Слово, очевидно, запозичено із французької мови: фр. *vinaigrette* «соус із оцту, олії, солі» походить від *vinaigre* «оцет», утвореного з *vin* «вино», яке споріднене з українським вино, та *ingre* «квас, кислота», що зводиться до нар.-лат. **acrus*, лат. *acer* «гострий», спорідненого з посл. *ostrъ*, укр. *гострий*⁷⁰. Назва зафіксована в українській літературній мові із значенням «холодної страви з дрібно нарізаних овочів, іноді ще з м'ясом або рибою, приправленої олією, оцтом і т. ін.»⁷¹.

Салат – холодна страва із овочів та зелені, заправлених олією. Лексему запозичено з італійської мови через польське посередництво⁷². Укр. салат походить від ст. пол. *sałata* < італ. *insalato*. В сучасній українській літературній мові аналізоване слово має декілька значень, серед яких: «трав'яниста городня рослина, листя якої, багате на вітаміни, споживають у сирому вигляді», «холодна страва, приготована із листя цієї рослини, приправлена оцтом, сметаною тощо» та «холодна страва з дрібно нарізаних сирих або варених овочів, зелені, яєць, іноді з м'ясом або рибою, приправлена оцтом, олією, сметаною, майонезом»⁷³.

Смалець – «витоплений жир» (запозичення з польської мови); п. *smalec* «смалець», *szmalec* «тс.» походить від двн. свн. *smalz* (нвн. *Schmalz*) «тс.», пов'язаного з двн. *smelzan* «розтоплювати(ся)», свн. *smelzen*, нвн. *schmelzen* «тс.», спорідненим з дангл. *meltan* «тс.», дісл. *melta* «перетравлювати»,

⁷⁰ Яценко С., Калініна А. Назви продуктів харчування рослинного походження та страв із них у говірці с. Пороги Богородчанського району Івано-Франківської області // Студентські лінгвістичні студії.

⁷¹ Яценко С. А. Назви продуктів харчування, страв і напоїв у говірці села Степанівка Ємільчинського району Житомирської області / С. А. Яценко // Волинь – Житомирщина: іст.-філол. зб. з регіон. проблем. – 2010. – № 22(II). – С. 317 – 328.

⁷² Яценко С. А. Апелятиви на позначення продуктів харчування, страв та напоїв у ролі власних імен у козацькому реєстрі 1642 року / С. А. Яценко // Вісн. Житомир. держ. ун-ту ім. І. Франка. – 2008. – Вип. 41. – С. 218-221.

⁷³ Там само.

можливо, також з псл. *moldъ «молодий»; р. смалец «смалець», бр. [смалец] «гусячий жир», шмалец «тс.»⁷⁴.

Лохина – кушова рослина родини брусницевих з темно-синіми їстівними ягодами; голубика. Рослину торф'яних боліт — лохину в народі незаслужено звуть п'яною ягодою⁷⁵ «Буяхи, *Vaccinium uliginosum* L.» (бот.), запозичення з польської мови; п. *łochynia*, каш, [łoxina] «тс.» походить з *włochyni*, *włochaciny* «вид агрусу, *Ribes uva crispa*», спорідненого з укр. во́лос, волоха́тий; пор. укр. [волохані] «буяхи» Мак; агрус названо так за волохатими плодами, у буяхів волохаті молоді стебла; ч. (v)lochyně, [vlochyně]⁷⁶.

Гуляш (угор. *gulyás*, «г'уяш») — їжа з кусочків м'яса, тушкованих з приправою. *Параска.. кличе до себе дівчину в білому фартусі і замовляє ще один гуляш для Марії* (Ірина Вільде, На порозі, 1955, 185)⁷⁷.

Котлета (фр. *côtelette*, від *côtele* — ребристий) — страва, виготовлена з м'яса, риби чи фаршу, до складу якого також входять цибуля, хлібний м'якуш, яйця, сир; різноманітні овочі та городина, гриби, чи м'ясо⁷⁸.

Зрази – м'ясні або картопляні котлети з начинкою. *Вони їли польські зрази і гуцульську мамалигу*⁷⁹. Назва «зрази» — запозичення з польської мови;

⁷⁴ Етимологічний словник української мови: В 7 т. – Т. 1: А–Г / Ред. кол.: О. С. Мельничук (гол. ред.), І. К. Білодід, В. Т. Коломієць, О. Б. Ткаченко. АН УРСР. Ін-т мовознавства ім. О. О. Потебні. — К.: Наукова думка, 1982.

⁷⁵ Словник української мови: в 11 тт. / АН УРСР. Інститут мовознавства; за ред. І. К. Білодіда. — К.: Наукова думка, 1970—1980

⁷⁶ Етимологічний словник української мови: В 7 т. – Т. 4: Н–П / Ред. кол.: О. С. Мельничук (гол. ред.), В. Т. Коломієць, Т. Б. Лукінова, Г. П. Півторак, В. Г. Скляренко, О. Б. Ткаченко; Укладачі: Р. В. Болдирєв, В. Т. Коломієць, А. П. Критенко, О. С. Мельничук, Г. П. Півторак, А. Д. Пономарів, В. Г. Скляренко, І. А. Стоянов, В. А. Ткаченко, О. Б. Ткаченко, А. М. Шамота. НАН України. Ін-т мовознавства ім. О. О. Потебні. — К.: Наукова думка, 2003.

⁷⁷ Словник української мови: в 11 тт. / АН УРСР. Інститут мовознавства; за ред. І. К. Білодіда. — К.: Наукова думка, 1970—1980.

⁷⁸ Російсько-український словник. А–Я: 160 тис. слів / І. О. Анніна, Г. Н. Горюшина, І. С. Гнатюк та ін.; за ред. В. В. Жайворонка; НАН України, Інститут мовознавства ім. О. О. Потебні. — Київ: Абрис, 2003.

⁷⁹ Словник української мови: в 11 тт. / АН УРСР. Інститут мовознавства; за ред. І. К. Білодіда. — К.: Наукова думка, 1970—1980.

п. zraz (заст.) відрізаний кусок м'яса», zrazy «м'ясні битки або котлети, підсмажені, потім тушковані» пов'язане з razić «разити»⁸⁰.

Шинка – «солоне копчене м'ясо зі свинячого стегна»; н. Schinken «шинка», свн. schinke «стегно, шинка» пов'язані з двн. scínko, scínka «панцир для ніг; стегно», спорідненим із нвн. Schenkel (свн. schenkel) «стегно»; запозичення з німецької мови⁸¹.

Буряк – Махек виводить дану назву з ч. buryňa «кормовий буряк» (<bur-гуňa=burgundská řera); запозичено через польську мову з середньолатинської або італійської; слат. borāgo (borrāgo), іт. borragine «бурачник, Borrigo officinalis» походить від ар. abū araḡ «тс.» (букв. «батько поту»); на думку Брюкнера, назву рослини Borrigo перенесено на рослину Beta vulgaris тому, що обидві вони вживались у салат; Славський вважає, що burak як назва рослини Beta vulgaris походить від назви кольору bury, контамінованої з середньовічним borak, burak «бурачник»⁸².

Звичайно, в кулінарній книзі з назвою «500 улюблених страв. Українська кухня» доволі часто зустрічається національно-специфічна лексика.

Печеня – м'ясна страва (запечене або смажене м'ясо), походить від слова пекти (псл. *ректі «пекти», *ректъ «піч») [Етимологічний словник української мови Інституту мовознавства ім. О.О. Потебні НАН України]. *Килина поставила на стіл печеню й солоні огірки* (Н.-Лев., III, 1956, 95); *Обід вийшов дуже смачний. Бульйон з пирогами, печеня з зайців та баранини* (Тулуб, В степу..., 1964, 220)⁸³.

⁸⁰ Словарь української мови: в 4-х тт. / За ред. Б. Грінченка. — К., 1907—1909. — Т. 2.

⁸¹ Етимологічний словник української мови: В 7 т. — Т. 6: У–Я / Ред. кол.: О. С. Мельничук (гол. ред.), В. Т. Коломієць, Т. Б. Лукінова, Г. П. Півторак, В. Г. Скляренко, О. Б. Ткаченко; Укладачі: Г. П. Півторак, О. Д. Пономарів, І. А. Стоянов, О. Б. Ткаченко, А. М. Шамота. НАН України. Ін-т мовознавства ім. О. О. Потебні. — К.: Наукова думка, 2012.

⁸² Етимологічний словник української мови: В 7 т. — Т. 1: А–Г / Ред. кол.: О. С. Мельничук (гол. ред.), І. К. Білодід, В. Т. Коломієць, О. Б. Ткаченко. АН УРСР. Ін-т мовознавства ім. О. О. Потебні. — К.: Наукова думка, 1982.

⁸³ Словник української мови: в 11 тт. / АН УРСР. Інститут мовознавства; за ред. І. К. Білодіда. — К.: Наукова думка, 1970—1980.

Січеник – псл. *sěkti; споріднене з лит. st. įsekti «насікати, насікти», išsekti «висікти», лат. seco «обрізаю», ірл. ésgid «відрубую», днн. segansa «коса», sēga (saga) «пилка» [Етимологічний словник]. Страва з посіченого м'яса, яке підсмажують, надаючи круглої або довгастої форми. Січеники страва аналогічна товченикам, яку робили з м'яса або риби. М'ясо (свинину) або рибу, дрібно рублені (січені) або товчені у салатовці змішували із смаженою цибулею, перцем, невеликою кількістю білої булки, а то й білого борошна, вимішували з сирим яйцем до утворення однорідної в'язкої маси. Викачавши у муці чи сухарях, невеличкі ковбаски підсмажували на сковороді, а потім дотушковували у печі з набілом чи без⁸⁴.

Борщ – «суп із буряка, капусти і різних спецій; буряковий квас для борщу; [(бот.) морквяник, Chaerophyllum aromatum L.; борщівник, Heracleum L. Г, Мак]⁸⁵ псл. *bъrščь < *bъrstjъ (< *bъrst+*j+b) «борщівник» (бот.), згодом назва страви; для слов'янських форм значення «борщівник» первісне, потім «юшка з борщівника» і нарешті, спочатку лише в українській мові, «юшка, суп з буряка і капусти», звідки р. борщ, ч. слц. boršč, каш. bōršč, болг. борш, схв. бѣршч, слн. bórsč «тс.»; р. ст. [борщ] (бот.) «борщівник», бр. боршч, баршч, п. barszcz, ч. bršť, слц. [bršt], вл. baršć «тс.», нл. baršć: «пастернак; брунька, росток», слн. bšć «цілюща трава; борщівник; пастернак»⁸⁶.

Борщ – одна з найбільш популярних народних українських страв. Існувало три різновиди традиційного борщу на Україні. Перший — червоний, найулюбленіший, готували з капустою, буряком, морквою, петрушкою (пастернаком), з другої половини ХІХ ст. із картоплею. У святкові чи недільні дні борщ варили на м'ясній юшці (із свининою чи птицею), в будень — затовкували або засмажували салом з часником і цибулею. Борщ звичайно

⁸⁴ Артюх Л. Ф. Коментарі до тексту: Січеники; Січеники: до часнику; з свинини; з сули (судака) або щупака; курячі; телячі // Страви й напої на Україні / Клиновецька З.; Вид. репринт. 3 видання: Київ-Львів, 1913 р. — Київ: Час, 1991.

⁸⁵ Етимологічний словник української мови: В 7 т. – Т. 1: А–Г / Ред. кол.: О. С. Мельничук (гол. ред.), І. К. Білодід, В. Т. Коломієць, О. Б. Ткаченко. АН УРСР. Ін-т мовознавства ім. О. О. Потебні. — К.: Наукова думка, 1982.

⁸⁶ Там само.

заквашували червоним городнім буряком (як коренеплодом, так і квасом). Для смаку й гостроти додавали також квас-сирівець, сироватку чи маслянку (рідину, яка залишалася після виготовлення сиру й масла), а при подачі на стіл у особливо урочисті дні забілювали сметаною. Гострого смаку додавав борщу червоний стручковий перець, особливо поширений на півдні України. Борщ готували з квасолею (Середнє Подніпров'я, Полтавщина, Поділля), додавали до нього злегка підсмажене борошно («затирати борщ»), пшоняну або гречану кашу (Південь України), а на Полтавщині нерідко й галушки. На Поділлі для закваски борщу готували спеціальний квас із запарених житніх висівок — грис⁸⁷.

Завиванець – гаряча страва, приготовлена з шматка м'яса, згорнутого в трубку, куди кладуть начинку. Завиванці готують з телятини: для цього з окосту або лопатки видаляють кістки, м'ясо відбивають і накладають на нього різну начинку: печінку, рис, яйця. Інше тлумачення – пиріг, спечений із тіста, згорнутого в трубку кількома шарами, між якими міститься начинка; струдель⁸⁸.

Мачанка – страва із сиру та сметани; псл. моґіті, моґноті, моґгь, – споріднені з лит. maketi «вступити в болото», maknóti «ходити по грязюці», makonė «калюжа», лтс. макґа «болото, трясовина», mukulājs «трясовина», ос. тәесуп «валятися в чомусь рідкому», вірм. тōг «болото, драговина», можливо, також лат. māsero «розм'якшую, розмочую, мочу». *З молочних закусок приготують ряжанку, ..мачанку* (Укр. страви, 1957, 62)⁸⁹.

Галушки – типова для української народної кухні страва. Прісне тісто, замішане на воді чи сироватці з яйцем, розкачували качалкою, щоб товщина коржа була і 1,5 см. Різали тісто смугами шириною 2-3 см потім відщипували

⁸⁷ Артюх Л. Ф. Коментарі до тексту: Січеники; Січеники: до часнику; з свинини; з сули (судака) або щупака; курячі; телячі // Страви й напитки на Україні / Клиновецька З.; Вид. репринт. З видання: Київ-Львів, 1913 р. — Київ: Час, 1991.

⁸⁸ Словник української мови: в 11 тт. / АН УРСР. Інститут мовознавства; за ред. І. К. Білодіда. — К.: Наукова думка, 1970—1980.

⁸⁹ Там само.

від кожної невеликої шматочки й кидали в підсолений окріп (чи кип'яче молоко, м'ясну або овочеву юшку). Ще були «щипані» або «рвані» галушки. Часом від тіста шматочки не відривали, а відрізали ножем «різані» галушки. Це вже була певною мірою перехідна форма до іншої страви— локшини. Тісто для галушок готували з різного борошна: найчастіше пшеничного або пшенично-гречаного. Варені у воді галушки відціджували, заправляли засмажкою з цибулі на олії чи салі. Варені на молоці або у ющі галушки їли разом з рідиною. Галушки з гречаного борошна дещо відрізнялися способом виготовлення. Гречану муку розколочували водою з яйцем до густини сметани, потім, попередньо змочивши у воді ложку, брали тісто й обережно опускали у окріп. Коли тісто спливало, галушки обережно виймали лозяним друшляком⁹⁰.

Голубці (страва; одн. голубець) – очевидно, похідне утворення від голу́б, зумовлене певною подібністю форми; сумнівний зв'язок з галу́шка не може бути виведене також від нім. Kohlblatt «капустяний лист, голубець» (Преобр. I 142); р. голубцы́, бр. галу́бцы́, п. hołubce (з укр.), gołabki (калька з укр. схв. [golubići] «вид галушок»⁹¹).

Бабка – «страва з борошна, пшона, картоплі, локшини, рису, сиру та ін.; здобна булка; хліб з гречаного борошна»; псл. baba «галушка, кругле печиво»; р. ба́ба «рід печива, паска», ба́бка «вид страви», [баба́шка] «хлібина; пиріжок; калач», [баба́ха] «пампушка, млинець», [баба́шка] «тс.», [бабки] «хлібні кульки, які пекли для худоби», [бабо́шка] «грудочка (борошна в страві), затірка, галушка, булочка», [бабу́шка] «тс.», бр. ба́ба «вид страви», ба́бка «баба, паска, бабка», п. baba «рід печива, паска», babka «тс.», ч. bába «вид страви», bábovka «паска», слц. baba «паска», вл. baba, babka «тс.», нл. baba «рід печива», болг. [ба́ба] «ковбаса з товстої свинячої кишки», схв. ба́ба «паска»⁹².

⁹⁰ Артюх Л. Ф. Коментарі до тексту: Січеники; Січеники: до часнику; з свинини; з сули (судака) або щупака; курячі; телячі // Страви й напитки на Україні / Клиновецька З.; Вид. репринт. 3 видання: Київ-Львів, 1913 р. — Київ: Час, 1991.

⁹¹ Етимологічний словник української мови: В 7 т. – Т. 1: А–Г / Ред. кол.: О. С. Мельничук (гол. ред.), І. К. Білодід, В. Т. Коломієць, О. Б. Ткаченко. АН УРСР. Ін-т мовознавства ім. О. О. Потебні. — К.: Наукова думка, 1982

⁹² Там само.

Соложеник – солодкий пиріг, солодкий хліб⁹³. псл. *soldъ «солод, солодоші; солодкий» (давніше «солоний, смачний»), *soldъкъ «солодкий»; споріднене з лит. saldùs «солодкий», лтс. sal^ds «тс.»; далі пов'язане з псл. solъ «сіть», лтс. sāls, гот. salt, лат. sāl, гр. ἄλς «тс.»⁹⁴. *На млинці накладають підготовлені яблука і загортають їх трубкою. Дві трубки з яблуками кладуть на сковороду, а поверх них — інші дві трубки, заливають їх піною білків і.. запікають. Після охолодження верх соложенника прикрашають яблуками* (Українські страви, 1957, 339)⁹⁵.

Деруни – оладки з тертої картоплі. *Смачно пахло смаженими дерунами з салом* (Василь Кучер, Прощай..., 1957, 21)⁹⁶.

Каша – страва із будь якої вареної крупи. Здебільшого назва каша зіставляється з лит. košti «цідити» і реконструюється початкове значення «просіяне потовчене зерно» або «проціджена (густа) їжа. Найбільш імовірним є походження слова з давнішого псл. *kōs-ja «побите, потовчене (зерно)»⁹⁷. Слово вживається і в інших мовах: болг. каша, словен. kaša, чес. kaše, пол. kasza. У старослов'янській мові це слово звучало як кашица. Слово каша зафіксовано в пам'ятках староукраїнської мови переважно із семантикою «страва, зварена з крупів»: просо(n)non, ячме(n)ная каша (1642)⁹⁸. Можна припускати, що апелятив каша став твірним для топоніма Кашин (назва

⁹³ Словарь української мови: в 4-х тт. / За ред. Б. Грінченка. — К., 1907—1909. — Т. 2 — с.166

⁹⁴ Етимологічний словник української мови: В 7 т. – Т. 4: Н–П / Ред. кол.: О. С. Мельничук (гол. ред.), В. Т. Коломієць, Т. Б. Лукінова, Г. П. Півторак, В. Г. Складенко, О. Б. Ткаченко; Укладачі: Р. В. Болдирев, В. Т. Коломієць, А. П. Критенко, О. С. Мельничук, Г. П. Півторак, А. Д. Пономарів, В. Г. Складенко, І. А. Стоянов, В. А. Ткаченко, О. Б. Ткаченко, А. М. Шамота. НАН України. Ін-т мовознавства ім. О. О. Потебні. — К.: Наукова думка, 2003.

⁹⁵ Словник української мови: в 11 тт. / АН УРСР. Інститут мовознавства; за ред. І. К. Білодіда. — К.: Наукова думка, 1970—1980.

⁹⁶ Там само.

⁹⁷ Яценко С. А. Апелятиви на позначення продуктів харчування, страв та напоїв у ролі власних імен у козацькому реєстрі 1642 року / С. А. Яценко // Вісн. Житомир. держ. ун-ту ім. І. Франка. – 2008. – Вип. 41.

⁹⁸ Там само.

місцевості у Молдавському князівстві)⁹⁹. В українській літературній мові слово каша вживається на позначення: «страви з крупів, пшона, рису тощо, звареної на воді або молоці», «напіврідкої маси, що своїм виглядом нагадує цю страву (про багно, сніг тощо)» та «безладної суміші чого-небудь, як розмовне»¹⁰⁰.

Юшка – рідка страва, яка є результатом м'ясного або рослинного відвару. Лексема юшка є похідним утворенням від юха. У староукраїнській мові лексема юха (від псл. *juxa) позначала будь-який навар – м'ясний, рибний, рослинний. Функціонуючи в давньоукраїнській мові з початковим у (уха) й первинною семантикою, лексема також зафіксована на позначення відвару із сухих фруктів, який у сучасній українській мові має назву компот. Як зазначено вище, з такою ж семантикою назва збереглася в окремих західнополіських говірках¹⁰¹.

Кисіль – густа страва з ягідного або фруктового сиропу, молока з домішкою крохмалю. Назва походить від псл. kyselъ (дериват із суфіксом –ъ від прикметника kyselъ «кислий»). Такої думки дотримуються й інші вчені, пов'язуючи назву з найдавнішим способом приготування страви, оскільки використовували закваску з мучних відварів, яка проходила процес бродіння (киснула)¹⁰². Лексема кисіль фіксується як особова назва ще в староукраїнській мовній період, починаючи з другої половини XV ст.: а пры томъ были и того добре свѣдомы люди добрыє...панъ Тихьно Кисел а пан Михно Калусовкий¹⁰³. Імовірно, що саме апелював кисіль став основою для

⁹⁹ Словник староукраїнської мови XIV – XV ст.: В 2 т. – К.: Наукова думка, 1977-1978. – Т. 1-2 – с. 471-472

¹⁰⁰ Словник української мови: в 11 тт. / АН УРСР. Інститут мовознавства; за ред. І. К. Білодіда. — К.: Наукова думка, 1970—1980

¹⁰¹ Яценко С. А. Назви продуктів харчування, страв і напоїв у говірці села Степанівка Ємільчинського району Житомирської області / С. А. Яценко // Волинь – Житомирщина: іст.-філол. зб. з регіон. проблем. – 2010. – № 22(II).

¹⁰² Яценко С. А. Апелютиви на позначення продуктів харчування, страв та напоїв у ролі власних імен у козацькому реєстрі 1642 року / С. А. Яценко // Вісн. Житомир. держ. ун-ту ім. І. Франка. – 2008. – Вип. 41 – с.218

¹⁰³ Словник староукраїнської мови XIV – XV ст.: В 2 т. – К.: Наукова думка, 1977-1978. – Т. 1-2.

утворення прізвищевої назви Кисґль, зафіксованої у фонетичних варіантах Кисґль, Кисґл, Кисґль¹⁰⁴.

Запіканка – страва, що готується способом запікання. *Особливо славився ресторан своєю запіканкою з локини з курятиною* (Павло Загребельний, Європа 45, 1959, 59)¹⁰⁵; псл. *ректі «пекти», *ректъ «піч»; споріднене з лит. kèpti «пекти», лтс. sept «тс.» (< балт. *рекō), дінд. rácati «варить, пече, смажить», ав. račaiti «тс.», гр. λέσσω (< *λέμω) «печу, варю», лат. соquō (< *quequō) «варю; обпікаю», алб. рјек «печу», тох. В раракшу «варений», дангл. āfigen «обпалений»¹⁰⁶.

Солянка – густа юшка з дрібно нарізаними шматками м'яса або риби і гострими пряними приправами. *Російська кухня характерна великим асортиментом заправних супів (щі, борщі, солянки, розсольники)* (Технологія приготування їжі, 1957, 3); риб'яча солянка¹⁰⁷.

Холодець – «холодок тонколистий, *Asparagus tenuifolius* Lam. Г, Мак; настурція лісова, *Nasturtium palustris* DC. Мак» (бот.); очевидно, пов'язане з холод на тій підставі, що молоді паростки рослини використовувалися в холодних стравах; псл. *хольдъ; припускається зв'язок з герм. *kald- «холод», дінд. jaða- (< *gelda-) «холодний», лат. gelidus, псл. *želd- (стсл. жлѣдица), зі стсл. кладазь¹⁰⁸.

¹⁰⁴ Яценко С. А. Апелятиви на позначення продуктів харчування, страв та напоїв у ролі власних імен у козацькому реєстрі 1642 року / С. А. Яценко // Вісн. Житомир. держ. ун-ту ім. І. Франка. – 2008. – Вип. 41 – с.218

¹⁰⁵ Словник української мови: в 11 тт. / АН УРСР. Інститут мовознавства; за ред. І. К. Білодіда. — К.: Наукова думка, 1970—1980

¹⁰⁶ Етимологічний словник української мови: В 7 т. – Т. 4: Н–П / Ред. кол.: О. С. Мельничук (гол. ред.), В. Т. Коломієць, Т. Б. Лукінова, Г. П. Півторак, В. Г. Складенко, О. Б. Ткаченко; Укладачі: Р. В. Болдирев, В. Т. Коломієць, А. П. Критенко, О. С. Мельничук, Г. П. Півторак, А. Д. Пономарів, В. Г. Складенко, І. А. Стоянов, В. А. Ткаченко, О. Б. Ткаченко, А. М. Шамота. НАН України. Ін-т мовознавства ім. О. О. Потебні. — К.: Наукова думка, 2003.

¹⁰⁷ Солянка // Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами / В. Щ. [Варвара Щелоковська] / Этнографическое обозрение, № 1-2, Кн. XL-XLI / Янчук Н. А. (ред.). — М.: Т-во Скороп. А. А. Левинсон, 1899.

¹⁰⁸ Етимологічний словник української мови: В 7 т. – Т. 6: У–Я

Глива – «сорт груші, бергамот; гриб на дереві, губка; гриб *Agaricus ostreatus* Jack. Mak; гриб *Polyporus Mich. Mak*; *Polyporus frondosus* Fr. Mak; печериця»; псл. *gliva* (вид гриба), субстантивований прикметник (пор. укр. глівий) з коренем *gli-* (<*glei-), тим самим, що й у псл. *glina* (укр. гліна), *glistь* (укр. глист)¹⁰⁹.

Хлібець – «харчовий продукт, що випікається з борошна»; псл. *xlěbъ* «хліб» (спочатку, можливо, «майно, багатство роду»); припускається праслов'янське запозичення з герм. *hlaiba- «хліб; паляниця хліба; вимішаний у діжі хліб»¹¹⁰.

2.2. Основні способи номінації питомих назв

Найпродуктивнішим з погляду деривації у досліджуваній групі назв є лексико-семантичний спосіб. Більшість гастрономів утворено шляхом онімізації апелятивної та трансонімізації пропріальної лексики. Дериват набуває нового значення, при цьому звукова оболонка твірного слова залишається незмінною. Професор В. О. Горпинич наголошує, що в таких випадках не застосовують ніякі формально-структурні засоби словотворення, а формантом є зміна семантики¹¹¹.

¹⁰⁹ Етимологічний словник української мови: В 7 т. – Т. 1: А–Г / Ред. кол.: О. С. Мельничук (гол. ред.), І. К. Білодід, В. Т. Коломієць, О. Б. Ткаченко. АН УРСР. Ін-т мовознавства ім. О. О. Потебні. — К.: Наукова думка, 1982

¹¹⁰ Етимологічний словник української мови: В 7 т. – Т. 6: У–Я / Ред. кол.: О. С. Мельничук (гол. ред.), В. Т. Коломієць, Т. Б. Лукінова, Г. П. Півторак, В. Г. Складенко, О. Б. Ткаченко; Укладачі: Г. П. Півторак, О. Д. Пономарів, І. А. Стоянов, О. Б. Ткаченко, А. М. Шамота. НАН України. Ін-т мовознавства ім. О. О. Потебні. — К.: Наукова думка, 2012.

¹¹¹ Масляєва І. В. Етапи становлення теорії глютонічного дискурсу / І. В. Масляєва // Восточнославянские языки и литературы в европейском контексте – VI: сборник научных статей [по материалам VI Международной научной конференции, 25 октября 2019 г., Могилев] / под ред. Е. Е. Иванова. – Могилев: МГУ имени А. А. Кулешова, 2020.

Трансонімізація, за визначенням Д. Г. Бучка та Н. В. Ткачової, – це такий різновид лексико-семантичного способу словотвору, при якому відбувається «перехід оніма з одного розряду в інший»¹¹².

За лексичним значенням твірного слова питомої назви виокремлено такі підгрупи:

1) гастроніми, що походять від власних назв персонажів літературних, фольклорних творів, міфів: салат «Подoliaчка» (утворено від власного імені героїні гаївки), салат «Імператор», торт «Довбуш», пляцок «Афродіта»,

2) гастроніми, утворені від топонімів: салат «Верховина», салат «Одеський», салат «Київський», салат «Карпатський», солянка «Українська», тістечка «Карпатка», малай «Гуцульський»

3) гастроніми, що походять від власних імен людей: салат «Даринка», торт «Улянка».

Дослідники Д. Г. Бучко та Н. В. Ткачова кваліфікують онімізацію як «перехід окремої загальної назви або словосполучення у власну ... шляхом зміни функції цієї назви»¹¹³. Тобто лексема змінює семантику без додавання чи усічення будь-яких словотворчих засобів. Таким чином утворено такі гастроніми:

1) від апелятивів: салат «Хуторок», салат «Язичок», салат «Соломка», закуска «Мандаринки», торт «Бджілка», салат «Зернинка», котлети «Каштан», салат «Свіжачок», салат «Зернинка», салат «Імператор», м'ясо «Гармошка», тістечка «Картопелька», торт «Виноградинка», котлети «Каштан», пиріг «Осінь», торт «Хвилинка», пиріг «Гармошка», кекс «Полуничка», запіканка «Сонечко», тістечко «Соняшник», тістечко «Пеньок», пляцок «Малинка», пиріг «Світоч», тістечко «Бурячок», пляцок «Поліно», торт «Вітамінка».

¹¹² Масляєва І. В. Етапи становлення теорії глутонічного дискурсу / І. В. Масляєва // Восточнославянские языки и литературы в европейском контексте – VI: сборник научных статей [по материалам VI Международной научной конференции, 25 октября 2019 г., Могилев] / под ред. Е. Е. Иванова. – Могилев: МГУ имени А. А. Кулешова, 2020.

¹¹³ Там само.

2) загальні назви осіб стали твірною базою для пропріативів: салат «Рибачок», салат «Ніженка», салат «Імператор», шоколадний торт «Ласунка»;

3) від загальних назв страв утворено такі гастроніми: конвертики, кільця, «Завиванець», равлики, ватрушки, пляцок, булочки-равлики, голубці, галушки, зрази, рулька, пиріжки «Слоєчки».

Крім того, в межах лексико-семантичного способу словотвору власних назв засвідчено метафоричну чи метонімічну трансформацію. Суть зазначених процесів зводиться до перенесення понять з одного предмета на інший на основі асоціації за суміжністю, подібністю, аналогією або заміною назви цілого предмета його частиною чи навпаки. Серед досліджуваних пропріативів переважає метонімізація, тобто перенесення за суміжністю. Наприклад, назва салату «Рибачок» має зв'язок з основним інгредієнтом – рибою. Назва салату «Веселковий» походить від способу укладання інгредієнтів відповідно до кольорів веселки. А м'ясо «Гармошка» названо за зовнішньою подібністю розкладених на тарілці шматочків м'яса до бокової клавіатури цього музичного інструмента. Так само котлети «Каштан» схожі на плоди каштанів.

До продуктивних способів зараховано морфолого-синтаксичний, або конверсію, при якому, як зазначає дослідниця Н. Ф. Клименко, «єдиним словотворчим засобом є система закінчень» похідного «слова, що відрізняє його від твірного... Функцію словотворчого форманта... може виконувати також звуження» словозмінної «парадигми слова, яку ... спостерігаємо при переході», наприклад, іменника в прикметник. Конверсію тому іменують морфолого-синтаксичним способом, що утворюваний дериват «набуває нових» морфологічних «категорій і починає виконувати нові» синтаксичні функції¹¹⁴.

У цей спосіб, виключно унаслідок субстантивації, утворені наступні гастроніми. Виокремлено такі підгрупи за твірною базою:

¹¹⁴ Каракевич Р. О. Лінгвокультуремна асиметрія гастронімів (на матеріалі німецької та української мов) / Роксоляна Каракевич // Молодий вчений. – 2020 – Вип. 3.2

1) відад'єктивні деривати, деякі з них мають відтопонімне походження: салат «Карпатський», салат «Одеський», салат «Київський» тощо. Серед гастрономів, утворених від прикметників, є ті, що належать до чоловічого роду (торт «Мармуровий», салат «Яскравий», салат «Веселковий», салат «Печінковий», салат «Одеський», пиріг з гарбузом «Сонячний», салат «Святковий», салат «Карпатський», салат «Зимовий», салат «Буряковий», рулет з язиком «Делікатесний», суп грибний «Вершковий», яблучний пиріг «Бурштиновий», рулет «Фруктовий», пиріг «Персиковий» тощо); гастрономі жіночого роду – закуска «Українська», солянка «Українська», запіканка «Грибна», закуска «Закарпатська»,); гастрономі середнього роду (печиво «Яєчне»); у формі множини (баклажани «Вершкові», тістечка «Медові», рогалики «Чумацькі»).

Для однієї власної назви цієї підгрупи характерний дериваційний синкретизм: назва соусу «Медово-соєвий» спочатку виникла внаслідок способу основокладання (від лексем медовий та соєвий), а потім відбувся перехід прикметника в іменник (морфолого-синтаксичний спосіб, або конверсія);

2) власні назви «По-закарпатськи», «По-селянськи», «По-українськи», «По-херсонськи», «По-полтавськи» утворилися внаслідок переходу прислівників в іменники. Зазвичай подібні адвербіативи є складовими багатослівних апелятивів на позначення страв й указують на особливості приготування, традиції, характерні для певної локальної кухні, наприклад: квасольник по-франківськи, риба по-франківськи, закуска з оселедця по-київськи, білі гриби в сметані по-гуцульськи, капуста по-запорозьки, борщ з буряковим квасом по-гуцульськи, юшка по-херсонськи, язик по-житомирськи, домашня печеня по-селянськи, печеня томлена по-ужгородськи, нудлі по-українськи, котлети на кістці в тісті по-херсонськи, гуляш по-панськи, манна запіканка по-полтавськи тощо.

Від назв істот походять такі двокомпонентні гастроніми: салат «Пані Кароліна»; салат «Курочка ряба» (утворено від власного імені персонажу однойменної казки).

Інші дослідники пропонують виокремлювати номінації страв за способом приготування, залежно від інгредієнтів, що входять до їх складу, за зовнішніми ознаками, за їхніми смаковими якостями, особливостями споживання.

Номінації страв за способом приготування. Страви, що мають назви, мотивовані способом приготування, зустрічаються доволі часто.

Рублені котлети «ніжність» (с. 101) – очевидно, що назва походить від дієслова «рубати», а одним з етапів приготування котлети є саме рублення м'яса на відміну від більш розповсюдженої підготовки за допомогою м'ясорубки.

Сиирна запіканка з шинкою і перцем (с. 102) – ймовірно, слово «запіканка» у назві походить від дієслів пекти, випікати, запікати.

Капустяний завиванець (с. 103). Слово завиванець вживається на позначення пирога, спеченого із тіста, згорнутого (завитого) в трубку кількома шарами, між якими міститься начинка¹¹⁵.

Січеники полтавські (с. 108). Січеники – страва з посіченого м'яса, яке підсмажують, надаючи круглої або довгастої форми. Отже, назва походить від дієслова «сікти»¹¹⁶.

Курячі відбивні в сирному клярі (с. 129). В тлумачному словнику української мови зазначено, що відбивна – це страва виготовлена биттям, січенням, розм'якшенням¹¹⁷. Отже, лексема «відбивна» походить від дієслова «відбивати».

¹¹⁵ Словник української мови: в 11 тт. / АН УРСР. Інститут мовознавства; за ред. І. К. Білодіда. — К.: Наукова думка, 1970—1980.

¹¹⁶ Артюх Л. Ф. Коментарі до тексту: Січеники; Січеники: до часнику; з свинини; з сули (судака) або щупака; курячі; телячі // Страви й напої на Україні / Клиновецька З.; Вид. репринт. 3 видання: Київ-Львів, 1913 р. — Київ: Час, 1991

¹¹⁷ Академічний тлумачний словник української мови.

Мачанка з дерунами (с. 140). Деруни – оладки з тертої картоплі¹¹⁸. Походить від дієслова «дерти», «драти», бо спосіб приготування передбачає, що картоплю потрібно терти на тертці, драти. Мачанка – назва цієї страви походить від слова «вмочати», тому що в мачанку мочали млинці, і тому її можна віднести до номінації страв в залежності від особливостей споживання.

Заливний пиріг з ягодами (с. 167). Лексема «заливний» у назві походить від дієслова «лити», бо для цього пирога готується рідке тісто, яким заливають ягоди і випікають.

Різдвяна плетінка з трьома начинками (с. 163). Плетінка – слово походить від дієслова «плести», бо спосіб приготування нагадує плетіння.

В одному випадку назва страви вказує на спрощений ритуал приготування – «ледачий» рис з куркою (с. 137).

Номінації страв в залежності від інгредієнтів, що входять до їх складу.

Гречана каша «Добра кума». Очевидно, що назва каші походить від назви основного інгредієнту – гречка.

Капусняк по-запорозьки, капусняк з квасолею – основний інгредієнт даних найменувань капуста.

Медовик – торт, серед інгредієнтів якого є мед.

Номінації страв за зовнішніми ознаками.

Тістечка «Картопелька» (с. 162) – тістечка, що своїм зовнішнім виглядом нагадують картоплю.

Їжачки з фаршем з рису (с. 115) – страва з рису та фаршу, що після приготування схожа на їжачків.

Мармуровий торт (с. 165) – поєднання тіста білого та коричневого кольорів створюють мармуровий візерунок.

Рогалики «Чумацькі» (с. 160) – випічка, що нагадує формою півмісяць, і має два роги, звідки походить назва.

Номінації страв за їхніми смаковими якостями.

¹¹⁸ Словник української мови: в 11 тт. / АН УРСР. Інститут мовознавства; за ред. І. К. Білодіда. — К.: Наукова думка, 1970—1980.

Годзь пісний (с. 93) – лексема «пісний» вказує на те, що страва не має у своєму складі жиру тваринного походження.

Соложеник з лохиною (с. 149) – похідне утворення від слова «солодкий», що безпосередньо вказує на смакові якості страви.

Номінації страв в залежності від особливостей споживання.

Мачанка з дерунами (с. 140) – назва походить від дієсловом мачати (умочати), що і передбачає споживання даної страви, яка по суті є підливою.

2.3. Морфологічні ознаки глютонічних найменувань

Для визначення морфологічних ознак глютонічних найменувань проаналізовано 336 назв страв з книги Ю. Карпенко «500 улюблених страв. Українська кухня». Структурно вони поділяються на дві великі групи: 1) однослівні найменування; 2) складені найменування, що являють собою кількокомпонентні (здебільшого двокомпонентні) словосполучення. Однослівних найменувань зафіксовано 14 (4,1 %), із яких 4 – назви окремих страв (печенина, медовик, борщ (холодник), богач). У групі однослівних найменувань переважно множинна форма назви певної страви (напою) (10 найменувань), наприклад: паштети (с. 8), сало (с. 10), ковбаси (с. 19), книші (с. 52), голубці (с. 220), зрази (с. 221), галушки (221). Іноді одна назва страви містить синоніми: борщ (холодник) (с. 91).

В одному випадку назва групи страв являє собою однинний іменник: сало (с. 10). Ця ж назва, що вживається на позначення груп страв, являє собою найменування продуктів харчування, що є основними інгредієнтом страви.

Однослівні назви страв у кулінарній книзі Ю. Карпенко засвідчують типові для української мови способи утворення назв страв та семантичні зміни, що при цьому відбуваються, як-от суфіксальні утворення від назв продукту: капустаники (с. 79), капустак (с. 90), квасольник (с. 130). Зазначимо, що назви м'яса тварин як назви страв із них функціонують у складі

словосполучень. Ми не зафіксували жодного випадку вживання такого іменника як самостійної назви м'ясної страви.

Суфіксальні утворення від дієслівних основ, які вказують на спосіб приготування їжі (способи первинної обробки продукту, теплової обробки, формування продуктів у цілісну страву): січеники (с. 108), завиванець (с. 73).

Більшість назв страв у кулінарній книзі Ю. Карпенко, як і в будь-якій іншій такій книзі, – складені найменування. Загалом їх зафіксовано 322 (95,9%) (із них 9 складених найменувань уживаються як родові назви для груп страв, наприклад: мариновані гриби (с. 35), Великодня паска (с. 221). Серед них переважають двоскладні словосполучення.

Основними типами двоскладних структур є такі: іменниково-прикметникові (дієприкметникові), іменниково-іменникові, іменниково-прислівникові.

Словосполучення з головним словом – іменником і залежним прикметником або дієприкметником поділяємо на групи залежно від семантики залежного компонента:

1) 21 найменування становлять словосполучення, у яких залежний прикметник вказує на продукт, який є або основним інгредієнтом страви, або тим компонентом, який надає страві особливого смаку: цибулеві кільця (с. 37), печінкові кекси (с. 40), капустані конвертики (с. 42), баклажанові тістечка (с. 50), сирний рулет (с. 58), печінковий зельц (с. 60), картопляні кошики (с. 62), м'ясний хлібець (с. 62), квасолевий суп (с. 90), грибна юшка (с. 91), курячі оладки (с. 101), капустаний завиванець (с. 103), м'ясні ватрушки (с. 131), маковий кекс (с. 151), сирні сочні (с. 165), шоколадний їжачок (с. 181), вишневий торт (с. 189), шоколадна ватрушка (с. 200), свиняча рулька (с. 220), горіхові коліщатка (с. 180), гарбузовий “кошик” (с. 174).

2) 1 складене найменування становить словосполучення іменника із залежним дієприкметником, які вказують на види кулінарної обробки продуктів (первинної, теплової, хімічної), спосіб формування страви тощо: яловичина запечена (с. 89). Також деякі назви страв вказують на що їх варили,

маринували, коптили, солили, в'ялили, квасили, сушили, заморожували, консервували, варили парою, наприклад: мариновані гриби (с. 35), заливний салат (с. 86). Низка словосполучень містить дієприкметники, які вказують на спосіб механічної обробки продуктів та спосіб формування страви: рублені котлети (с. 101).

Деякі страви (4) містять вказівку на виготовлення страви способом фарширування: фарширований короп (с. 41), фарширована скумбрія (с. 58), фаршировані кабачки (с. 61), фаршировані «гніздечка» (с. 135).

3) нечисельною виявилася група назв із залежними прикметниками – похідними від назв місцевості – приклади: січеники полтавські (с. 98), салат «Карпатський» (с. 59), солянка «Українська» (с. 95).

4) 4 складених назв мають залежний компонент – прикметник, що вказує на якісну характеристику страви (текстуру, смак, температуру, колір), наприклад: кошлатий пляцок (с. 146), мармуровий торт (с. 165), соковиті реберця (с. 109), гарячі накладанці (с. 11). На відміну від популярних зараз назв страв із вказівкою на їх поживність, калорійність, дієтичність тощо, в аналізованій книзі ми зафіксували лише один такий приклад: годзь пісний (с. 93).

5) 2 назви мають у своєму складі присвійно-відносні прикметники, похідні від назв тварин. Такі назви здебільшого вказують на частину туші тварини, яку готують, як-от: курячі оладки (с. 101), свиняча рулька (с. 220).

б) кілька іменниково-прикметникових назв мають іншу мотивацію, наприклад, вказівку на свято, до якого приурочена страва: Різдвяний торт (с. 170), Великодня паска (с. 221); образність: млинцеві «равлики» (с. 78), королівська ватрушка (с. 147).

Найбільше за моделлю «прикметник + іменник» (прямий порядок слів) зустрічається назв чоловічого роду (салат «Старий млин», салат «Різдвяний вінок», салат «Ситий кум», тістечка «Літній кошик», салат «Пихатий індик», тістечко «Буковинський горіх», квасолевий суп, грибний гуляш, печінковий зельц, заливний салат, м'ясний хлібець, мармуровий торт, вишневий торт,

«Шоколадний їжачок»); на другому місці назви жіночого роду – салат «Червона гірка», салат «Чоловіча мрія», салат «Смачна гірка», пляцок «Кремova фантазія», салат «Кавунова часточка», котлети «Ведмежа лапа», шинкова рулька, торт «Зимова казка»; далі середнього роду – котлети «Павичеве око», тістечка «Пташине молоко», салат «Копчене курчатко»; у формі множини – тістечка «Пісочні смужки», закуска «Перепелині ніжки», салат «Рум'яні щічки», пляцок «Медові кульки», соковиті реберця, сирні сочні.

За інверсійною моделлю «іменник + прикметник» утворено пропріативи, що марковані чоловічим родом: суп картопляний, годзь пісний, борщ зелений, суп грибний; у формі множини – баклажани «Вершкові».

Серед двоскладних іменниково-іменникових словосполучень – назв страв (загалом зафіксовано прикладів; 2 безприйменникові мають залежний компонент – власну назву: салат «Даринка» (с. 48), торт «Довбуш» (с. 156). Інші назви містять залежний іменник із прийменником у таких відмінках:

1) орудний відмінок із прийменником з. Це може бути поєднання назви страви з назвою продукту – у такому разі залежний іменник вказує на той обов'язковий компонент нової страви, який робить її унікальною: салат з оселедцем (с. 78), капуста з квасолею (с. 94), м'ясо з айвою (с. 114), гусак зі сливами (с. 100), «сонечко» зі сметаною (с. 218). І головний, і залежний іменники можуть бути назвами продуктів, які, поєднуючись, утворюють страву: кролик з підливою (с. 106), смаження з картоплею (с. 143), пундики з вершками (с. 148), соложеник з лохиною (с. 149), пляцок з чорносливом (с. 173), пляцок з ягодами (с. 181), мачанка з дерунами (с. 140);

2) родовий відмінок із прийменником з (із, зі). Такі словосполучення являють собою поєднання назви страви із назвою продукту, який є її основним інгредієнтом: руляда з курки (с. 59), холодець із судака (с. 61), салат з печінки (с. 72), рагу з кролика (с. 104), піджарка зі свинини (с. 138);

3) місцевий відмінок із прийменниками у (в), на, під. Залежні компоненти можуть вказувати на інгредієнти страви, а також на кухонне

начиння, необхідне для її приготування, наприклад: свинина в тісті (с. 133), печеня у гарбузі (с. 141), коржики на смальці (с. 176), страви в горщиках (с. 221). Зафіксовано й образну назву: лизень в торбі (с. 40), котлети «В капелюшку» (с. 125), м'ясо «під стріхою» (с. 127), індичка «в одежинці» (с. 139).

Зафіксовано 8 складених назв страв, що являють собою іменниково-прислівникові словосполучення, у яких залежний компонент передає інформацію про особливості приготування страви, властиві певній території, народу, окремій особі, наприклад: капуста по-запорозьки (с. 90), юшка по-херсонськи (с. 96), бограч по-закарпатськи (с. 99), язик по-житомирськи (с. 116) тощо.

Назв страв, які містять три та більше компонентів, зафіксовано загалом 146. Серед них більшість – трикомпонентні структури, які чітко поділяються на два типи:

1) ускладнення опорного двоскладного словосполучення залежним компонентом, який виконує функцію уточнення та конкретизації, – іменниково-прийменниковою конструкцією, прикметником (дієприкметником), прислівником. Форми та семантика компонентів такі ж, як і у двоскладних структурах, наприклад: свинячі вуха мариновані (с. 70), ковбаса куряча з грибами (с. 76), суп картопляний з галушками (с. 92), борщ зелений з кропивою (с. 92), фаршировані качині шиї (с. 98), лежні картопляні по-полтавськи (с. 116), домашня печеня по-селянськи (с. 100), гарбузові «човники» фаршировані (с. 119), рибні котлети під соусом (с. 121), курячий грудка під соусом (с. 126), овочеве рагу з м'ясом (с. 129), тушкова свинина з цибулею (с. 132), запечена свинина з гарбузом (с. 133), сирний пиріг з ягодами (с. 164), шулики медові з маком (с. 167), заливний пиріг з ягодами (с. 167) тощо;

2) опорний компонент – однослівна назва страви має залежний компонент, виражений словосполученням: іменниково-прикметниковим (дієприкметниковим), іменниково-іменниковим, дієприкметниково-

іменниковим (дієприкметниковим зворотом), наприклад: желейний оселедець «під шубою» (с. 64), салат з печених овочів (с. 72), салат з копченою куркою (с. 77), котлети з рибної ікри (с. 80), суп з мисливськими ковбасками (с. 97), солянка з ковбасним асорті (с. 123), щука під овочевим соусом (119), рис з курячими сердечками (с. 102), риба в кефірному соусі (с. 109), риба під хлібною скоринкою (с. 112), печеня у томатному соці (с. 130), булочки із заварним кремом (с. 160).

Ускладнення структури може відбуватися і шляхом приєднання до опорного компонента залежних супідрядних іменників чи прикметників: торт з кабачків з грибами (с. 36), раки з гірчицею і салом (с. 39), запіканка з локшини з потрушками (с. 110), їжачки з фаршу з рисом (с. 115), завиванці з яблуками і чорносливом (с. 139), риба з овочами та сухарями (с. 142), пиріг з броколі та сиром (с. 53).

Деякі назви структурно є чотирикомпонентними словосполученнями, які утворені або шляхом об'єднання двох двокомпонентних назв в єдине структурно-сміслову ціле, як-от: солодкий перець з оселедцевим паштетом (с. 39), сирні коржики з сирною начинкою (с. 83), курячий суп з плавленим сиром (с. 96), рибне філе у вершковому соусі (с. 112), курячі відбивні в сирному клярі (с. 129), різдвяна плетінка з трьома начинками (с. 163), бабка сирна з м'ятним сиропом (с. 177), яблучний пиріг із заварним кремом (с. 183), або шляхом приєднання до опорного слова залежної трикомпонентної сполуки, як-от: борщ з буряковим квасом по-гуцульськи (с. 94), сирники з вареним згущеним молоком (с. 176).

Лише одна назва у кулінарній книзі Ю.Карпенко являє собою складну п'ятикомпонентну структуру з різними типами зв'язку: пиріг «Садок вишневий коло хати».

Отже, багатослівні (складені) гастроніми становлять більше половини від загальної кількості досліджуваних власних назв. Переважну більшість їх утворено від двокомпонентних субстантивних словосполучень з атрибутивним складником, у ролі якого використовують найчастіше

прикметники, рідше іменники, спорадично іменники з прийменниками та прислівники. До непродуктивних належать конструкції службових слів з іменниковим компонентом, а також складені деривати, утворені від власних назв осіб, багатослівні з різними видами означальних складових та менюоніми, що походять від речень¹¹⁹.

Проведений аналіз структурних типів назв страв у кулінарній книзі Юлії Карпенко засвідчує практичне, утилітарне призначення видання. Назви страв, які виступають першим – заголовним – компонентом дібраних авторкою кулінарних рецептів, виконують інформативну функцію, вказуючи головне на тип страви, основний та / або додатковий інгредієнти, рідше – на спосіб кулінарної обробки продуктів. У досліджених назвах страв відсутня надмірна деталізація, але і рецепти здебільшого не надто складні, не передбачають використання значної кількості інгредієнтів. Більшість назв страв становлять складені найменування, що є типовим для кулінарних книг, оскільки дає змогу посилити інформативність найменування. Прикметним для книги Ю. Карпенко є повна відсутність оцінних найменувань, в основу яких покладено певні соціально чи культурно зумовлені асоціативні смисли. Здебільшого словосполучення – назви страв, є переважно структурами з опорним іменником та залежним прикметником (діеприкметником) чи іменниково-прийменниковим сполученням. Найчастотнішими компонентами назв є найменування продуктів – інгредієнтів страви.

Отже, основними морфологічними ознаками глутонічних найменувань можна вважати таке: однослівні найменування виражені іменниками в називному відмінку, частіше у множині, так як використовуються на позначення назви групи страв, а не однієї; серед однослівних найменувань окремих страв (4) переважають іменники чоловічого роду (3).

¹¹⁹ Іншакова І. О., Стахова К. Ю. Структурно-семантичні особливості лексики на позначення страв українського народу в кулінарних книгах. Філологічні студії: Науковий вісник Криворізького державного педагогічного університету. Кривий Ріг: ФОП Маринченко С. В., 2018. Вип. 17.

Складені глутонічні найменування становлять кількокомпонентні (здебільшого двокомпонентні) словосполучення; основними типами двоскладних структур є такі: іменниково-прикметникові (дієприкметникові), іменниково-іменникові, іменниково-прислівникові. Серед двоскладових словосполучень переважають найменування, в яких залежний прикметник вказує на продукт, що є або основним інгредієнтом страви, або тим компонентом, який надає страві особливого смаку; словосполучення іменника із залежним дієприкметником, які вказують на види кулінарної обробки продуктів (первинної, теплової, хімічної), спосіб формування страви тощо; назви із залежними прикметниками – похідними від назв місцевості; складені назви, що мають залежний компонент – прикметник, що вказує на якісну характеристику страви (текстуру, смак, температуру, колір); деякі назви мають у своєму складі присвійно-відносні прикметники, похідні від назв тварин; кілька іменниково-прикметникових назв мають іншу мотивацію, наприклад, вказівку на свято, до якого приурочена страва, образність тощо.

Серед двоскладних іменниково-іменникових словосполучень – назв страв 2 мають залежний компонент – власну назву, останні мають залежний іменник із прийменником у таких відмінках: орудний відмінок із прийменником з, родовий відмінок із прийменником з (із, зі), місцевий відмінок із прийменниками у (в), на, під.

Назв страв, які містять три та більше компонентів, зафіксовано загалом 146. Серед них більшість – трикомпонентні структури, які чітко поділяються на два типи: ускладнення опорного двоскладного словосполучення залежним компонентом, який виконує функцію уточнення та конкретизації, – іменниково-прийменниковою конструкцією, прикметником (дієприкметником), прислівником; опорний компонент – однослівна назва страви має залежний компонент, виражений словосполученням: іменниково-прикметниковим (дієприкметниковим), іменниково-іменниковим, дієприкметниково-іменниковим (дієприкметниковим зворотом).

Деякі назви структурно є чотирикомпонентними словосполученнями, які утворені або шляхом об'єднання двох двокомпонентних назв в єдине структурно-сміслову ціле або шляхом приєднання до опорного слова залежної трикомпонентної сполуки.

Висновки до розділу 2

Аналіз тексту книги Ю.Карпенко «500 улюблених страв. Українська кухня» продемонстрував наявність запозиченої та національно-специфічної лексики. У першій групі зустрічаються запозичення з французької, німецької, італійської, польської, грецької, латинської, англійської, тюркської та інших мов. Спостерігається переважання запозиченої лексики над національно-специфічною, що викликано насамперед історичним минулим нашого народу.

За лексичним значенням твірного слова питомої назви виокремлено такі підгрупи: гастроніми, що походять від власних назв персонажів літературних, фольклорних творів, міфів; гастроніми, утворені від топонімів; гастроніми, що походять від власних імен людей; від апелятивів; загальні назви осіб стали твірною базою для пропріативів; від загальних назв страв тощо. Крім того, в межах лексико-семантичного способу словотвору власних назв засвідчено метафоричну чи метонімічну трансформацію.

Інші дослідники пропонують виокремлювати номінації страв за способом приготування, в залежності від інгредієнтів, що входять до їх складу, за зовнішніми ознаками, за їхніми смаковими якостями залежно від особливостей споживання.

Основними морфологічними ознаками глутонічних найменувань можна вважати такі: однослівні найменування частіше виражені іменниками в називному відмінку множини, оскільки використовуються на позначення назви групи страв, а не однієї; серед однослівних найменувань окремих страв переважають іменники чоловічого роду (3).

Складені глутонічні найменування становлять кількокомпонентні (здебільшого двокомпонентні) словосполучення; основними типами двоскладних структур є такі: іменниково-прикметникові (дієприкметникові), іменниково-іменникові, іменниково-прислівникові. Серед двоскладових словосполучень зустрічаються такі найменування, в яких залежний прикметник або вказує на продукт, що є або основним інгредієнтом страви,

або є тим компонентом, який надає страві особливого смаку; словосполучення іменника із залежним дієприкметником, які вказують на види кулінарної обробки продуктів (первинної, теплової, хімічної), спосіб формування страви тощо; назви із залежними прикметниками – похідними від назв місцевості; складені назви, що мають залежний компонент – прикметник, що вказує на якісну характеристику страви (текстуру, смак, температуру, колір); деякі назви мають у своєму складі присвійно-відносні прикметники, похідні від назв тварин; кілька іменниково-прикметникових назв мають іншу мотивацію, наприклад, вказівку на свято, до якого приурочена страва, образність тощо.

Серед двоскладних іменниково-іменникових словосполучень – назв страв 2 мають залежний компонент – власну назву, останні мають залежний іменник із прийменником у таких відмінках: орудний відмінок із прийменником з, родовий відмінок із прийменником з (із, зі), місцевий відмінок із прийменниками у (в), на, під.

Назв страв, які містять три та більше компонентів, зафіксовано загалом 146. Серед них більшість – трикомпонентні структури, які чітко поділяються на два типи: ускладнення опорного двоскладного словосполучення залежним компонентом, який виконує функцію уточнення та конкретизації, – іменниково-прийменниковою конструкцією, прикметником (дієприкметником), прислівником; опорний компонент – однослівна назва страви має залежний компонент, виражений словосполученням: іменниково-прикметниковим (дієприкметниковим), іменниково-іменниковим, дієприкметниково-іменниковим (дієприкметниковим зворотом).

Деякі назви структурно є чотирикомпонентними словосполученнями, які утворені або шляхом об'єднання двох двокомпонентних назв в єдине структурно-сміслову ціле, або приєднанням до опорного слова залежної трикомпонентної сполуки.

ВИСНОВКИ

На сьогоднішній день у кулінарному дискурсі немає термінологічної єдності. Дослідження включають поняття «кулінарний термін», «глутонім», «гастрономія», «цибонім». За семантичною ознакою найменування їжі можна класифікувати на такі групи: їжа (продукт, страва, напій); людина; заклад; дія (обробка, використання); інструмент; одиниця; властивість (смак, аромат, текстура) тощо.

Сучасні дослідники глутонічний дискурс переважно розглядають як особливий вид масово-інформаційних комунікацій, який характеризує всю систему харчового процесу, що включає наступні стадії: обробку харчової продукції, підготовку харчової продукції до приготування, процес приготування та споживання їжі.

Разом з тим науковці і до сьогодні подають різні визначення відповідного терміносполученню, вказуючи на відсутність загальноприйнятої назви на позначення глутонічного дискурсу: у багатьох теоретичних розвідках термін «глутонічний дискурс» використовують як синонім до термінів «кулінарний дискурс», «гастрономічний дискурс», «ресторанний дискурс».

Глутонічний дискурс розуміємо як такий, що об'єднує різні дискурсивні практики, є різновидом комунікації, який характеризує всю систему харчового процесу, маніфестує лексико-семантичну систему глутонічних номінацій певної мови й увиразнюється через художню картину світу. Глутонічний дискурс є складним комунікативним явищем з низкою диференційних ознак, пов'язаних чи то з продуктом мовленнєвої дії, з певним контекстом, жанровою належністю, чи то з вербалізованою діяльністю, що співвідноситься з тією або тією культурою, соціальною спільнотою, конкретним історичним періодом.

На нашу думку, найбільш вдалими та зрозумілими термінами на позначення лексико-семантичного поля «їжа» є терміни «гастронім» та «глутонім». Гастроніми (гр. *gaster* – шлунок, гр. *onoma* – ім'я) – це ті лексичні

одиниці, які відображають процеси виготовлення продуктів харчування, а також – приготування, сервірування та вживання їжі. Відповідно до гастронімів можна включити й лексеми, що позначають різні частини мови, а також створити класифікацію, в основі якої буде покладено морфологічні особливості гастронімів. Серед складників гастрономічних найменувань можемо виокремити такі частини мови: дієслова, які позначають дії, що стосуються обробки продуктів харчування та їх вживання; іменники, які власне позначають суб'єктів, об'єкти та місця вживання; прикметники, які описують стан суб'єктів та властивості об'єктів вживання).

Поняття «їжа» відображає національно-культурну специфіку уявлень про харчування, є багатовимірним ментальним утворенням, що актуалізується через певні лінгвістичні засоби, які кваліфікуємо як глютоніми, або глютонічні найменування. Попри різнобій у витлумаченнях і глютонічного дискурсу, і глютонічних найменувань беззаперечним залишається те, що сучасна глютонія є становить сукупність лексичних одиниць, у значенні яких закодований певний культурний стереотип і які репрезентують ментальність певної етнокультурної спільноти.

Їжі належить не останнє місце серед аспектів культури, оскільки вона – невід'ємна частина повсякдення, яка супроводжує нас з часів появи людства. Розвиток культури загалом призводить до розвитку окремих її елементів. Формування і розвиток гастрономічної культури відбувається у формі національних страв, традицій та звичаїв за столом; вона також трансформується під впливом різноманітних зовнішніх чинників (наприклад, міграційних процесів, воєн та встановлення дипломатично-культурних зв'язків з іншими державами, а отже етносами).

Культура харчування українців має свої неповторні звичаї, що стосуються приготування повсякденних і ритуальних страв, харчові заборони, обмеження й переваги, певні смакові прихильності в повсякденному та обрядовому меню. Поза сумнівом, що широка палітра кулінарних композицій української національної кухні має усталені зв'язки з різними соціальними

урочистими подіями – весіллям, народженням, хрестинами, проходами на військову службу тощо.

Аналіз тексту книги «500 улюблених страв. Українська кухня» продемонстрував наявність запозиченої та національно-специфічної лексики. У першій групі зустрічаються запозичення з французької, німецької, італійської, польської, грецької, латинської, англійської, тюркської та інших мов. Спостерігається переважання запозиченої лексики над національно-специфічною, що викликано насамперед історичним минулим нашого народу.

За лексичним значенням твірного слова питомої назви виокремлено такі підгрупи: гастроніми, що походять від власних назв персонажів літературних, фольклорних творів, міфів; гастроніми, утворені від топонімів; гастроніми, що походять від власних імен людей; від апелятивів; загальні назви осіб стали твірною базою для пропріативів; від загальних назв страв тощо. Крім того, в межах лексико-семантичного способу словотвору власних назв засвідчено метафоричну чи метонімічну трансформацію.

Крім того, деякі дослідники пропонують виокремлювати номінації страв за способом приготування, відповідно до інгредієнтів, що входять до їх складу, за зовнішніми ознаками, за смаковими якостями, а також від особливостей споживання.

Основними морфологічними ознаками глутонічних найменувань можна вважати такі: однослівні найменування виражені іменниками в називному відмінку множини, бо такі назви використовуються на позначення назви групи страв, а не однієї; серед однослівних найменувань окремих страв (4) переважають іменники чоловічого роду (3).

Складені глутонічні найменування становлять кількокомпонентні (здебільшого двокомпонентні) словосполучення; основними типами двоскладних структур є такі: іменниково-прикметникові (дієприкметникові), іменниково-іменникові, іменниково-прислівникові. Серед двоскладових словосполучень зустрічаються такі назви; у яких залежний прикметник вказує на продукт, який є або основним інгредієнтом страви, або тим компонентом,

який надає страві особливого смаку; словосполучення іменника із залежним дієприкметником, які вказують на види кулінарної обробки продуктів (первинної, теплової, хімічної), спосіб формування страви тощо; назви із залежними прикметниками – похідними від назв місцевості; складені назви, що мають залежний компонент – прикметник, що вказує на якісну характеристику страви (текстуру, смак, температуру, колір); деякі назви мають у своєму складі присвійно-відносні прикметники, похідні від назв тварин; кілька іменниково-прикметникових назв мають іншу мотивацію, наприклад, вказівку на свято, до якого приурочена страва, образність тощо.

Серед двоскладних іменниково-іменникових словосполучень – назв страв 2 мають залежний компонент – власну назву, останні містять залежний іменник із прийменником у таких відмінках: орудний відмінок це із прийменником з, родовий відмінок із прийменником з (із, зі), місцевий відмінок із прийменниками у (в), на, під.

Назв страв, які містять три та більше компонентів, зафіксовано загалом 146. Серед них більшість – трикомпонентні структури, які чітко поділяються на два типи: ускладнення опорного двоскладного словосполучення залежним компонентом, який виконує функцію уточнення та конкретизації, – іменниково-прийменниковою конструкцією, прикметником (дієприкметником), прислівником; опорний компонент – однослівна назва страви має залежний компонент, виражений словосполученням: іменниково-прикметниковим (дієприкметниковим), іменниково-іменниковим, дієприкметниково-іменниковим (дієприкметниковим зворотом).

Деякі назви структурно є чотирикомпонентними словосполученнями, які утворені або шляхом об'єднання двох двокомпонентних назв в єдине структурно-смісловне ціле або шляхом приєднання до опорного слова залежної трикомпонентної сполуки.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Oster U. Eating and drinking seen through translation: A study of food-related translation difficulties and techniques in a parallel corpus of literary texts // Ulrike Oster, Teresa Moles-Cases [Electronic resource]. – Mode of access: <http://akademai.com/doi/abs/10.1556/084.2016.17.1.3>.
2. Академічний тлумачний словник української мови. URL: <http://sum.in.ua/s/Khlib>.
3. Артюх Л. В. Культура української їжі. Українська культура. 2007. № 4. С. 13
4. Артюх Л. Обрядова їжа / Л.Ф. Артюх // Українська минувшина: Ілюстрований етногіричний довідник / За редакцією А. Пономарьова. – Київ, 1993 (<http://etno.us.org.ua/mynuvshyna/>).
5. Артюх Л. Ф. Коментарі до тексту: Січеники; Січеники: до часнику; з свинини; з сули (судака) або щупака; курячі; телячі // Страви й напитки на Україні / Клиновецька З.; Вид. репринт. З видання: Київ-Львів, 1913 р. — Київ: Час, 1991. — С. 181 — <https://archive.org/details/klinovetska/page/n185/mode/1up?view=theater>.
6. Бідношия Ю., Бондаренко Г., Буйских Ю. Етнокультурна спадщина козацького краю. Народна творчість та етнологія. 2012. № 1. С. 79-89.
7. Боваева Г. М. Лингвокультурная специфика этнических пищевых предпочтений: на материале глоттонических номинаций калмыцко-, русско- и немецкоязычных этносов: автореф. дис. ... канд. филол. наук.: 10.02.20. Элиста, 2012. 24 с.
8. Буркова П. П. Кулинарный рецепт как особый тип текста (на материале русского и немецкого языков]: дис. ... канд. филол. наук. Ставрополь, 2004. С. 39.
9. Гарифова Д. Д. Сложности перевода глоттонического дискурса (на примере переводов кулинарных рецептов). С. 159-161. URL:

https://dspace.kpfu.ru/xmlui/bitstream/handle/net/132049/F_Garifova_159_161.pdf?sequence=-1.

10. Гашимов Э. А. Структурно-семантические и прагматические характеристики английского лингвокультурного кода (на материале лексико-фразеологического поля “Продукты питания”): автореф. дисс. ... канд. филол. наук: 10.02.04. Самара, 2005. 31 с.
11. Головницкая Н.П. Лингвокультурные характеристики немецкоязычного гастрономического дискурса: автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.02.04. Волгоград, 2007. 25 с.
12. Державецька І. О. Глютонічний дискурс: лексикографічний аспект / І. О. Державецька // Одеський лінгвістичний вісник. – 2014,- Вип. 4. – С. 69-72.
13. Ермакова Л. Р. Глюттонические прагматонимы и национальный характер (на материале русской и английской лингвокультур): автореф. дисс. ... канд. филол. наук/Л. Р. Ермакова. – Белгород, 2011. – 26 с.
14. Етимологічний словник української мови: В 7 т. – Т. 1: А–Г / Ред. кол.: О. С. Мельничук (гол. ред.), І. К. Білодід, В. Т. Коломієць, О. Б. Ткаченко. АН УРСР. Ін-т мовознавства ім. О. О. Потебні. — К.: Наукова думка, 1982. – 632 с.
15. Етимологічний словник української мови: В 7 т. – Т. 4: Н–П / Ред. кол.: О. С. Мельничук (гол. ред.), В. Т. Коломієць, Т. Б. Лукінова, Г. П. Півторак, В. Г. Склярєнко, О. Б. Ткаченко; Укладачі: Р. В. Болдирєв, В. Т. Коломієць, А. П. Критєнко, О. С. Мельничук, Г. П. Півторак, А. Д. Пономарів, В. Г. Склярєнко, І. А. Стоянов, В. А. Ткаченко, О. Б. Ткаченко, А. М. Шамота. НАН України. Ін-т мовознавства ім. О. О. Потебні. — К.: Наукова думка, 2003. – 657 с.
16. Етимологічний словник української мови: В 7 т. – Т. 6: У–Я / Ред. кол.: О. С. Мельничук (гол. ред.), В. Т. Коломієць, Т. Б. Лукінова, Г. П. Півторак, В. Г. Склярєнко, О. Б. Ткаченко; Укладачі: Г. П. Півторак, О. Д. Пономарів, І. А. Стоянов, О. Б. Ткаченко, А. М. Шамота. НАН

- України. Ін-т мовознавства ім. О. О. Потебні. — К.: Наукова думка, 2012. — 568 с.
17. Земскова А.Ю. Лингвосемиотические характеристики англоязычного гастрономического дискурса: автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.02.04. Волгоград, 2009. 23 с.
18. Іншакова І. О., Стахова К. Ю. Структурно-семантичні особливості лексики на позначення страв українського народу в кулінарних книгах. Філологічні студії: Науковий вісник Криворізького державного педагогічного університету. Кривий Ріг: ФОП Маринченко С. В., 2018. Вип. 17. С. 33–44.
19. Каракевич Р. О. Лінгвокультуремна асиметрія гастронімів (на матеріалі німецької та української мов) / Роксоляна Каракевич // Молодий вчений. — 2020 — Вип. 3.2 — С. 35-40
20. Карпенко Ю. 500 улюблених страв. Українська кухня. — Глорія, 2018. — 224 с.
21. Кацунова Н. Н. К вопросу о «синонимизации» дискурсов // Вестн. Иркутского гос. лингвист. ун-та. 2012. Вып. 2 (19) С.196-201.
22. Князева Т. М. Концепт ЇЖІ в культурі повсякденності [Електронний ресурс] / Тетяна Миколаївна Князева // Бібліотека наукових статей «StattiOnline». — Режим доступу: <http://www.stattionline.org.ua/kultura/112/20887-koncept-%D1%97zhi-v-kulturi-povsyakdennosti.html>.
23. Кобиляцька Г. С. Труднощі відтворення кулінарного рецепту як окремого літературного жанру. Мова і засоби масової комунікації на сучасному історичному етапі. Матеріали міжнар. наук.-практ. конф. Львів, 2020. С. 42-46.
24. Коваленко А. М. Аналіз функціонування англomовних гастронімів як об'єктів англо-українського перекладу / А.М. Коваленко, О.О. Толбатова, Т.М. Буренко, В.О. Бондаренко // International periodic scientific journal

Modern engineering and innovative technologies Issue №12 Part 6 June 2020.
С. 104–107.

- 25.Ковпик С. І. Поетика густативів (на матеріалі сучасної української прози): монографія. Київ: “НВП Інтерсервіс”, 2018. 150 с.
- 26.Козирева З. Г. Українська когнітосфера «їжа» як предмет лінгвістичного дослідження. Науковий вісник кафедри ЮНЕСКО КНЛУ. Серія «Філологія. Педагогіка. Психологія». 2014. Вип. 29. С. 48-55.
- 27.Лапиніна О. Л. Тематична класифікація компонентів-гастронімів фразеологічних одиниць німецької мови / О. Л. Лапиніна // Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія: Філологія. – 2015. – Вип. 14. – С. 176–178.
- 28.Лапиніна О. Л. Характеристика гастронімів як окремих лексичних одиниць та компонентів фразеологізмів (на матеріалі німецької мови) / О. Л. Лапиніна // Наукові записки Національного університету “Острозька академія”. Серія: Філологічна. – 2015. – Вип. 51. – С. 249-251. – Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nznuoaf_2015_51_95.
- 29.Леви-Строс Клод – Мифологики . В 4-х томах. – М.; СПб.: Университетская книга, 1999. – Т. 1. — 406 с.
- 30.Маслова В. А. (2001). Лингвокультурология: [учеб. пос.] / В.А. Маслова. М.: Академия. 208 с.
- 31.Масляева І. В. Етапи становлення теорії глютонічного дискурсу / І. В. Масляева // Восточнославянские языки и литературы в европейском контексте – VI: сборник научных статей [по материалам VI Международной научной конференции, 25 октября 2019 г., Могилев] / под ред. Е. Е. Иванова. – Могилев: МГУ имени А. А. Кулешова, 2020. – С. 49–54.
- 32.Масляева І. В. Назви страв у сучасному художньому мовленні: структурно-семантичний та функціонально-стилістичний аспекти: дис. . м-ра філол. наук /І. В. Масляева. – Кривий Ріг, 2018. – 100 с.

- 33.Масляєва І. Особливості функціонування глютонічних найменувань у жіночому романі Лариси Денисенко “Кавовий присмак кориці” / І. Масляєва // Філологічні студії. – 2019. – Вип. 19. – С. 64-76. – Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/stfil_2019_19_7.
- 34.Мітіюглу А.І. Національно-історична характеристика гастрономіє-лінгвокультурем в молдавських селах Подунав'я (на прикладі села Новосільське, Ренійського району) // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Крос-культурний код Подунав'я: історико-лінгвістичні студії». 2019. С.83-86.
- 35.Ніколенко В. В. Гастрономічні детермінанти суспільного життя: соціологічний вимір: дис. ... д-ра соціол. наук / В. В. Ніколенко. – Дніпропетровськ, 2015. – 407 с.
- 36.Ніколенко В. В. Українська гастрономічна культура як соціальний феномен. Вісник ХНУ ім. В. Н. Каразіна. 2016. С. 75-81.
- 37.Олянич А. В. Презентаційна теорія дискурса / А. В. Олянич. – Волгоград: Парадигма, 2004. – 507 с.
- 38.Паньо К. Солодкий обман традиційної кухні: традиційна українська кухня в народному календарі. Дзеркало тижня. 2007. № 1 (630). С. 16.
- 39.Російсько-український словник. А-Я: 160 тис. слів / І. О. Анніна, Г. Н. Горюшина, І. С. Гнатюк та ін.; за ред. В. В. Жайворонка; НАН України, Інститут мовознавства ім. О. О. Потебні. — Київ: Абрис, 2003. — С. 419. — XVI, 1401 с.
- 40.Руденко С. М. Глютоніми-символи темпоративного циклу «Українська весняна обрядовість». Наукові записки Національного університету «Острозька академія»: серія«Філологія». Острог: Вид-во НаУОА, 2018. Вип. 1(69), ч. 2, березень. С. 121–124.
- 41.Руденко С.М. Календарно-обрядова маркованість складників ядерної зони глютонічного фрейму (на матеріалі глютоніма каша) / С.М. Руденко // *Ucrainica III: Současná ukrainistika problému jazyka, literatury a kultury: Sborník článků.* – Olomouc, 2008. – část. 1. – P. 185-193.

- 42.Рябова Л. Русская и чешская цибонимия в лингвокультурологическом аспекте: дисс. ... магистер філол. наук. (славянская філол.). Тарту, 2005. 240 с.
- 43.Селіванова О. Сучасна лінгвістика: термінологічна енциклопедія / О. Селіванова. – Полтава: Довкілля, 2006. – 716 с.
- 44.Симонець М. С. (2009). Структура термінів-гастронімів у французькій та українській мовах Вісник Донецького національного університету, сер. Б: Гуманітарні науки, вип.1. С. 91-102.
- 45.Словарь української мови: в 4-х тт. / За ред. Б. Грінченка. — К., 1907—1909. — Т. 2. — С. 182.
- 46.Словник староукраїнської мови XIV – XV ст.: В 2 т. – К.: Наукова думка, 1977-1978. – Т. 1-2, с. 471-472.
- 47.Словник української мови: в 11 тт. / АН УРСР. Інститут мовознавства; за ред. І. К. Білодіда. — К.: Наукова думка, 1970—1980.
- 48.Солянка // Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами / В. Щ. [Варвара Щелоковська] / Этнографическое обозрение, № 1-2, Кн. XL-XLI / Янчук Н. А. (ред.). — М.: Т-во Скороп. А. А. Левинсон, 1899. — С. 292. — <https://archive.org/details/etn1899/page/292/mode/1up?view=theater>.
- 49.Старчаєнко О. Т., Неміріч О. В. Українська кухня / О. Т Старчаєнко., О. В. Неміріч. Х.: Фактор, 2012. 208 с.
- 50.Тазбулатова Г. К. Лингвокультурологическое поле “Restaurant food” (на материале англоязычных текстов меню): дис. ... магистр філол. наук: 6М020500. Павлодар, 2011. 100 с.
- 51.Толбатова О.О. Особливості перекладу культурно-специфічної лексики // International scientific conference scientific and technological revolution of the xxi century '2020 11-12 June 2020. – С. 116–120.
- 52.Ундрицова М. В. Глуттонический дискурс: лингвокультурологические, когнитивно-прагматические и переводческие аспекты (на материале

- русского, английского, французского и греческого языков): дис. ... канд. филол. наук./ М. В. Ундрицова. – М., 2015. – 290 с.
53. Федорова К. М. Лингвокультурная специфика глоттонического дискурса (на примере рецептов корейской и якутской кухни): автореф. ... магистр филол. наук: 45.04.01. Якутск, 2017. 20 с.
54. Яценко С. А. Апелятиви на позначення продуктів харчування, страв та напоїв у ролі власних імен у козацькому реєстрі 1642 року / С. А. Яценко // Вісн. Житомир. держ. ун-ту ім. І. Франка. – 2008. – Вип. 41. – С. 218-221.
55. Яценко С. А. Назви продуктів харчування, страв і напоїв у говірці села Степанівка Ємільчинського району Житомирської області / С. А. Яценко // Волинь – Житомирщина: іст.-філол. зб. з регіон. проблем. – 2010. – № 22(II). – С. 317 – 328.
56. Яценко С., Калініна А. Назви продуктів харчування рослинного походження та страв із них у говірці с. Пороги Богородчанського району Івано-Франківської області// Студентські лінгвістичні студії. – 36-42. – <http://eprints.zu.edu.ua/15757/>.