

## НАЦІОНАЛЬНО-КУЛЬТУРНІ КОМПОНЕНТИ В НАЗВАХ СТРАВ

Під назвою страви розуміємо уживані в кулінарному дискурсі найменування готових для споживання в їжу певним чином оброблених продуктів харчування. Передусім, назва страви - важливий початковий компонент тексту кулінарного рецепта та головна складова текстів різноманітних меню. У сучасному кулінарному дискурсі функція інформування адресата щодо специфіки пропонованої страви, її компонентного складу, особливостей кулінарної обробки продуктів тощо тісно поєднується з функцією впливу: найменування має зацікавлювати, інтригувати, спонукати до певної дії — чи то взятися до самостійного куховарства, чи то замовити страву в ресторані, кафе, іншому закладі громадського харчування.

Важливими елементами, що дозволяють реалізувати цю функцію впливу, а також водночас надати додаткову характеристику страві, є національно та культурно марковані лексеми.

По-перше, це назви страв тої чи тої національної кухні: *борщ, щі, азу, бозбаши, паприкаш, бігос, лагман, форшмак*. Ці лексеми, належні до лексико-тематичної групи «назви страв», мають яскраво виражений національний колорит, у своєму лексичному значенні містять сему, що вказує на національну приналежність, як-от: *піца* - традиційна італійська страва, *суші* - страва японської кухні. У зв'язку з поглибленням, розширенням у сучасному світі міжкультурних контактів, розбудовою мережі ресторанів різних національних кухонь, популярністю багатьох кулінарних телепередач, блогів, сайтів, журналів і т. ін. подібні найменування входять до кола загальноновживаної лексики, а самі іменовані реалії стають частиною щоденного життя сучасного українця. З іншого боку, в мовленні з'являється значна кількість назв-екзотизмів, які тільки починають адаптуватися фонетичною й граматичною системою української мови, через що чітко

ідентифікуються як іншомовні, але через свою новизну не виявляють поки стійких асоціацій з певною кулінарною традицією: *дзадзика*, *тироніта* (грецька кухня), *аранчині* (італійська кухня), *чурос* (іспанська кухня), *сацхві*, *пхалі* (грузинська кухня), *скони* (англійська кухня). Слід зважати на те, що тривале співжиття на певних територіях представників різних національностей сприяли тому, що одна й та сама страва вважається традиційною у різних народів. Це, скажімо, стосується *дерунів* (*драників*, *кремзликів*, *тертюхів*), які здавна готують у Білорусії та на півночі України.

По-друге, це назви страв, традиційних для певної частини України, як-от: *бануш*, *гомбовці*, *млини*, *мазурики*, *пундики*, *пряженя*, *сластьони*. Не завжди подібні лексеми сучасні мовці чітко співвідносять із тою чи тою територією нашої держави, для багатьох це найменування традиційних страв української кухні у найширшому розумінні.

По-третє, це наявність у складених назвах страв компонентів - дериватів від топонімів та етронімів. Як правило, це похідні прикметники та прислівники: *качка по-французьки*, *картопля по-італійськи*, *борщ по-полтавськи*, *яйця по-неаполітанськи*, *краківський пляцок*, *англійські булочки*, *гамбурзькі тістечка*, *турецький кисіль*. Опорний компонент таких словосполучень або називає страву, яка не мислиться у тісному зв'язку з певною кулінарною традицією, або являє собою метонімічне уживання основного інгредієнта страви, що є звичним для багатьох кухонь. Залежний компонент виводить страву з розряду буденних, вказуючи на її оригінальність чи то у наборі інгредієнтів, чи то у способі кулінарної обробки продуктів.

По-четверте, це наявність у складених назвах страв іменувань незвичних, не властивих українській кухні та щоденній практиці харчування продуктів, спецій, які для пересічного мовця переважно є окремим втіленням концепту «екзотика» та асоціюються зазвичай із доволі нечітко окресленою чужою територією: канапе з авокадо, канапе з смаженого тофу, салат «Авокадо і креветки», цукіні в пармезані.

По-п'яте, це входження до складеного найменування компонентів із семами, що вказують на певні соціальні характеристики: капуста монастирський з грибами, борщ козацький, борщ селянський, пастуший пиріг, гетьманський торт, торт «Графські руїни».

По-шосте, складені назви страв можуть містити компоненти - найменування національних свят, традицій, ритуалів тощо: великодні кексики, різдвяний штолен, різдвяне поліно, новорічна закуска в таргалетках, млинцевий пиріг «Медовий Спас», весільний коровай, закуска «Мумії на Хеловін». Пов'язаність із певним святом, обрядом є елементом лексичного значення низки лексем-назв ритуальних та обрядових страв: кутя, паска, мандрики, шулики, пісні жайворонки, коливо.

По-сьоме, дуже різноманітними в плані національно-культурних асоціацій та конотацій є умовні назви страв, а також метафоричні найменування. У їх складі фіксуємо імена відомих історичних осіб і літературних персонажів, історичних подій та явищ культурного життя, назв побутових реалій тощо, наприклад: салат «Цезар» з куркою та беконом, салат «Шапка Снігуроньки», салат з квасолею та грибами «Осінній марафон», картопля-гармошка в духовці, фруктовий салат «Кубик Рубика», торт «Наполеон», торт «Спартак», кавово-шоколадні тістечка «Баядерки». Це є ефективним засобом стилізації скажімо, на Хеловін готують безалкогольний томатний напій «Кров Дракули», а на день святого Валентина - коктейль «Стріла Амура».

Отже, назви страв у сучасному українському кулінарному дискурсі містять у своєму складі яскраві національно-культурні компоненти, засвідчують взаємовплив та взаємопроникнення різних національних кухонь, як інтернаціоналізацію щоденної практики харчування, так і збереження та примноження національної кулінарної традиції.