

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КРИВОРІЗЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра української мови

«Допущено до захисту»

В. о. завкафедри

_____ Колоїз Ж. В.

Протокол № _____

«__» _____ 2019 р.

Реєстраційний № _____

«__» _____ 2019 р.

**СТРУКТУРНО-СЕМАНТИЧНІ ТА ГРАМАТИЧНІ ОСОБЛИВОСТІ
НАЗВ СТРАВ ТА НАПОЇВ У КУЛІНАРНИХ КНИГАХ**

Кваліфікаційна робота студентки
факультету української філології
УМЛ-м-14 другого(магістерського) рівня
спеціальності 014.01 Середня освіта
(українська мова та література),
додаткової спеціалізації –
українознавство
Стахової Ксенії Юрївни

Керівник: кандидат філологічних наук,
доцент **Іншакова І. О.**

Оцінка:

Національна шкала _____

Шкала ECTS _____ Кількість балів _____

Члени комісії _____

(підпис) (прізвище та ініціали)

_____ (підпис) (прізвище та ініціали)

_____ (підпис) (прізвище та ініціали)

_____ (підпис) (прізвище та ініціали)

_____ (підпис) (прізвище та ініціали)

Кривий Ріг – 2019

АНОТАЦІЯ

Стахова К. Ю. Структурно-семантичні та граматичні особливості назв страв та напоїв у кулінарних книгах : рукопис. Кривий Ріг, 2019. 77 с.

У кваліфікаційній праці досліджено структурно-семантичні та граматичні особливості лексем на позначення страв та напоїв, зафіксованих у кулінарній праці З. Клиновецької, зокрема розкрито зміст поняття «предметно-тематична характеристика лексики на позначення страв та напоїв», окреслено принципи класифікації груп лексики на позначення їжі та напоїв, з'ясовано чинники формування системи кулінарних номінацій, проаналізовано структурно-семантичні особливості «кулінарних лексем» та визначено динамічні процеси структурно-семантичних перетворень досліджуваної лексики.

Ключові слова: тематична група, дискурс, кулінаронім, глютонім, кулінарна книга, семантика, лексема-мотиватор, структурний тип.

ЗМІСТ

ВСТУП	5
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ ЛЕКСИЧНИХ ТА ГРАМАТИЧНИХ ОСОБЛИВОСТЕЙ УКРАЇНСЬКИХ СТРАВ ТА НАПОЇВ	9
1.1. Історія формування лексики на позначення назв їжі та напоїв українського народу	9
1.2. Тематична група лексики на позначення страв та напоїв як об’єкт сучасного наукового дослідження	15
1.3. Класифікація тематичної групи лексики на позначення назв їжі та напоїв як лінгвістична проблема	22
Висновки до першого розділу.....	30
РОЗДІЛ 2. СТРУКТУРНО-СЕМАНТИЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ЛЕКСИКИ НА ПОЗНАЧЕННЯ СТРАВ ТА НАПОЇВ УКРАЇНСЬКОГО НАРОДУ В КУЛІНАРНИХ КНИГАХ	32
2.1. Лексика на позначення перших страв	33
2.2. Найменування на позначення других страв.....	35
2.3. Лексика на позначення страв із борошна та сиру	38
2.4. Найменування на позначення солодких страв.....	42
2.5. Лексика на позначення молочних страв.....	45
2.6. Найменування на позначення додаткових компонентів до других страв.....	47
2.7. Лексика на позначення напоїв.....	52
Висновки до другого розділу.....	53
РОЗДІЛ 3. ДИНАМІКА СТРУКТУРНО-СЕМАНТИЧНИХ ПЕРЕТВОРЕНЬ У СИСТЕМІ НОМІНАЦІЙ ЇЖІ ТА НАПОЇВ УКРАЇНСЬКОГО НАРОДУ	56
3.1. Динамічні процеси структурно-семантичних перетворень номінацій їжі та напоїв як об’єкт наукового дослідження.....	56

3.2. Сукупність якісних та кількісних змін досліджуваної лексики	59
Висновки до третього розділу.....	66
ВИСНОВКИ	67
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	70
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	77

ВСТУП

У складі лексичної системи особливе місце посідає народна кулінарна номенклатура. Їжа є елементом не лише матеріальної, а й духовної культури народу. Процеси суспільства впливають на культуру народу, де вагоме місце посідає культура харчування, яка також зазнає певних змін. Ці різкі зміни приводять до архаїзації лексики досліджуваних груп, до появи нових назв.

Із часом науковцями визначено динаміку структурно-семантичних перетворень, її вагоме місце у мовознавстві та поза ним. Побутова лексика (лексика на позначення страв та напоїв) так чи інакше є невід'ємною від українського народу, відтак потребує особливого вивчення не лише з одного лінгвістичного погляду.

Дослідження тематичних груп є важливим критерієм вивчення лексики, як системи мови. Філологи зазначають, що «слова та їх значення живуть не окремим одне від одного життям, а з'єднуються незалежно від нашої свідомості, в різні групи, причому підставою для групування служить подібність або пряма протилежність за основним значенням. Зрозуміло вже аргіогі, що такі слова мають схожі або паралельні семасіологічні зміни і в своїй історії впливають одне на одне; зрозуміло також, що ці слова вживаються в подібних синтаксичних поєднаннях» [48, с. 21]. Однак на цей момент залишається актуальною проблема системності, постійності лексики, фіксування лексем, період їх існування та актуальність.

На сьогодні лінгвістами повною мірою досліджено лише окремі умови існування аналізованої тематичної групи лексики – діалектний матеріал. Це питання ґрунтовно вивчено низкою науковців, таких, як З. Бичко, М. Волошинова, А. Майборода, О. Новіцька, Т. Подсікера, В. Шелемех, С. Яценко та ін. Назви напоїв також стали предметом зацікавлення лінгвістів: М. Волошинової, З. Козиревої, В. Невоїт, І. Несини, О. Оскірка, Т. Подсікери, С. Яценка тощо. Окрім цього, зацікавлення існуванням, вживанням, поширенням кулінарної лексики мають історики, етнографи, культурологи,

українознавці тощо. Низка науковців подає ґрунтовний матеріал дослідження страв та напоїв українського народу (хронологічні межі, частотність уживання певних страв, ареоли поширення, соціокультурні чинники виникнення страв тощо). Ці питання висвітлено у працях Л. Артюх «До історії напоїв у харчовій культурі українців», В. Жайворонка «Знаки української етнокультури», У. Мовної «Семантика меду в весільному ритуалі», В. Похльобкіна «История важнейших пищевых продуктов», С. Яценка «Традиційна народна їжа як предмет етнографічного дослідження» тощо.

Дослідження лексики на позначення кулінарних страв сьогодення неможливе без комплексного її вивчення (не лише з одного погляду / підходу). Ми апелюємо до досить поширеного нині поняття – «глутонічний дискурс» та його складових. Це складна багатоконпонентна терміносистема, яка розглядає формування кулінарної лексики з погляду різних факторів: історичних, географічних, соціокультурних, моральних (етикетних), факторів впливу сьогодення (реклами) тощо. Цьому питанню присвячено праці П. Буркової, Н. Головницької, Н. Данілової, І. Державецької, А. Земської, О. Ковальчук, А. Олянича, С. Руденко. На сьогодні актуальною є проблема класифікації тематичних груп лексики, визначення доцільних найменувань певної групи, створення самої класифікації, визначення її критеріїв мотивації за певним принципом тощо. Створення класифікації лексики на позначення страв та напоїв, розподіл необхідних критеріїв мотивації здійснили О. Блінова, Л. Борис, Г. Вешторт, І. Державецька, С. Захаров, О. Остроушко, Л. Струганець, Є. Турчин, І. Шевченко, В. Шелемех та ін. Науковцями обґрунтовано та чітко визначено чинники формування глутонімів (структурні та семантичні).

Актуальність нашої магістерської роботи зумовлена необхідністю дослідження лексики на позначення страв та напоїв, яка досі не має чіткого розмежування за критеріями-мотиваторами, не має структурного вираження в науковій літературі, зокрема в книзі рецептів. У зв'язку з цим є необхідність дослідити структурно-семантичні особливості лексем, що повно розкривають

групу лексики на позначення страв та напоїв на сторінках однієї з перших українських кулінарних книг.

Мета наукової праці – дослідження структурно-семантичних та граматичних особливостей лексики на позначення страв та напоїв українського народу на матеріалі книги З. Клиновецької, що є цінною кулінарною працею.

Для досягнення окресленої мети розв'язували такі **завдання**:

- 1) розкрити зміст поняття «предметно-тематична характеристика лексики на позначення назв їжі та напоїв»;
- 2) визначити підходи до класифікації груп лексики на позначення їжі та напоїв;
- 3) описати структурно-семантичні особливості «кулінарних лексем»;
- 4) визначити чинники формування системи кулінарних номінацій;
- 5) визначити динамічні процеси структурно-семантичних перетворень лексики на позначення страв та напоїв.

Об'єктом дослідження є лексика кулінарної термінології.

Предметом наукової праці є структурно-семантичні та граматичні особливості лексики на позначення страв та напоїв українського народу.

Джерельною базою послужили кулінарні книги З. Клиновецької «Страви й напитки на Україні», Лесі Кравецької «Сучасна українська кухня». Картотека, укладена на основі опрацьованого фактичного матеріалу, нараховує понад 880 лінгвоодиниць.

Основні методи дослідження: теоретичний аналіз (вивчення основних теоретичних понять: «лексико-семантична група», «група лексики на позначення страв та напоїв»); 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); семантико-функціональний аналіз (розкриття смислової самобутності народної кулінарної номенклатури, її значення); метод кількісних та якісних

характеристик (спостереження за динамікою структурно-семантичних перетворень лексики на позначення страв різних часових періодів).

Наукова новизна дослідження полягає у проведенні самостійного аналізу структурно-семантичних лінгвоодиниць кулінарних книг та створенні класифікації тематичної групи лексики на позначення страв та напоїв на матеріалі праці З. Клиновецької. У магістерській роботі визначено критерії мотивації кулінаронімів за конкретно визначеною тематичною підгрупою.

Теоретичне значення кваліфікаційного проекту сприяє розширенню емпіричної бази досліджуваної групи лексики. Результатами дослідження можуть скористатися викладачі та студенти філологічних факультетів під час вивчення, викладання курсу «Сучасна українська мова» (розділ «Лексикологія»), у науково-дослідницькій роботі студентів тощо.

Результати проведеного дослідження було **апробовано** у вигляді доповіді («Теоретичні основи дослідження лексичних та граматичних особливостей українських страв та напоїв») на студентських наукових читаннях у рамках наукової конференції «Східнослов'янські мови. Випуск ХІХ», що відбулася у Криворізькому педагогічному університеті 15 травня 2019 року.

За темою виступу опубліковано статтю: Іншакова І. О., Стахова К. Ю. Структурно-семантичні особливості лексики на позначення страв українського народу в кулінарних книгах. *Філологічні студії* : зб. наук. праць. Кривий Ріг, 2018. Вип. 17. С. 33–44.

Структура роботи. Наукова робота складається зі вступу, трьох розділів, супроводжуваних висновками, загальних висновків, списку використаної літератури, який нараховує 64 позиції, списку використаних джерел, що містить 4 позиції. Повний обсяг дослідження – 77 сторінок, із яких 58 – основний текст.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ ЛЕКСИЧНИХ ТА ГРАМАТИЧНИХ ОСОБЛИВОСТЕЙ УКРАЇНСЬКИХ СТРАВ ТА НАПОЇВ

1.1. Історія формування лексики на позначення назв їжі та напоїв українського народу

Історія словникового складу мови завжди привертала увагу дослідників. Лексика на позначення назв їжі та напоїв має свою історію, традиції. Більшість праць – лексикографічні та етнографічні джерела, що створені на основі ґрунтовного опису та аналізу лексичного складу українських говорів. Дослідження історії кулінарної лексики дає можливість відстежити діалектичні межі існування лексем на двох часових зрізах – синхронному та діахронному.

Однією з перших спроб висвітлити питання їжі й харчування українського народу стала стаття А. Канівського «Народная пища в Золотоношском уезде», у якій чимало уваги відведено питанню селянського господарства, подано перелік основних страв, способів їх приготування і вживання, розглянуто звичаї та обряди, пов'язані з харчуванням. Автор вказує на прояви класової нерівності в їжі й харчуванні українського селянства. Важливими є дослідження Хв. Вовка «Етнографічні особливості українського народу», де один з розділів, присвячений народній їжі, є першою спробою типологічного аналізу української народної їжі.

Пізніше, у праці «Історія української мови. Лексика та фразеологія» (1983) проаналізовано назви їжі та напоїв у писемних пам'ятках, починаючи з XI ст., історію окремих назв продуктів харчування прослідковано в монографії В. Німчука «Давньоруська спадщина в лексиці української мови». З. Козирева здійснила ґрунтовний аналіз лексики на позначення їжі зі злакових рослин, засвідченої пам'ятками різних жанрів, у творах художньої літератури, фольклорних текстах і кулінарних посібниках XI–XX ст. На матеріалі найдавніших пам'яток дослідник С. Яценко, проводячи наукові розвідки,

визначив у діалектах давні кулінарні назви та їх ступінь збереження. Українською кулінарною енциклопедією можна назвати працю Л. Артюх, де подано етнографічний опис, класифікацію повсякденної й святково-обрядової їжі українського селянства доби капіталізму та визначено її соціальні функції.

Історія лексики на позначення перших страв сягає глибокої давнини, але найбільш поширені номінації *борщ*, *юшка* стали предметом досліджень С. Яценка, де автор визначає першу згадку лексеми «борщ» – 1598 р., проте слово відомим було ще раніше, але на позначення рослини; А. Поповського «Слово «борщ» в ономастичному та апелятивному контексті», де автор наводить перші згадки найменування «борщ» із «Словника української мови XVI – першої половини XVII ст.»: «*борщ* – *страва, рослина і власна назва: Борщикъ, боръсчикъ*», знаходить словотвори: *борщувати* «їсти борщ», *борщівничити* «торгувати борщем», *борщівниця* «торговка борщем», «любителька борщу» та ін., фіксує антропоніми, утворені синтаксичним способом, зокрема дієслово у формі наказового способу, поєднане з іменником, що вражає об'єкт дії (*Вариборщ, Замриборщ, Печиборщ, Плюньуборщ, Дідоборщ та ін.*), що виражають етнонаціональну приналежність; О. Оскирко, у праці «Номінації борщу в східноподільських говірках» досліджує територіальні особливості існування лексеми «борщ», спираючись на традиційні види борщу (червоний, зелений (щавлевий), холодний).

Лексика на позначення других страв (зі злакових рослин) посідає важливе місце в історії українського народу та має документальні збереження (грецькі джерела VI ст., документи Київської Русі). Неабиякий вплив на формування кулінарних номінацій зі злакових рослин зіграли книжні запозичення. Наприклад, лексема кукурудза з'явилась у слов'ян після освоєння Америки європейцями. Пізніше, з XVI ст. до переліку лексем на позначення других страв додаються татарські новоутворення (пов'язано з близькими контактами українського і татарського народів) [27, с. 84].

Лексема «крупа» здавна має багато дефініцій. Первісне значення цього слова було «крихти», «потовчені зерна». У давньоруській мові в перекладних

текстах словом «крупа» позначали пшеничне борошно. Пізніше виникло похідне «крупича», що у множині має значення «зерно, каша». У цей час з'являється страва *крупичьникъ* із суфіксом *-ник* (значення збірності) «страва з крупи» в одній з перекладних пам'яток: «*крупичники испекъше и сия другъ къ другу подающеее*». Лексема «пшоно» успадкована з праслов'янської мови від **ръchati* «товкти», **pšeno* **ръcheno*. «Пшенична крупа» відома під назвою *манна*, має біблійне походження, фіксується в багатьох церковнослов'янських джерелах: «*отцы ваши ядоше манну въ пустыни*». У сучасній українській мові функціонує словосполучення «крупа манна», у розмовній найчастіше вживають «манка» із суфіксом *-к(а)*, що позначається як крупа, так і каша з цієї крупи [27, с. 84–87]. Більшість найменувань картопляних страв запозичено з білоруської кухні. Активне використання назви (та похідних) виникає у другій половині ХІХ ст., де етнографічні джерела дають описи приготування картопляних страв, з'являються перші способи приготування картоплі, звідки зафіксовані лексеми: з білоруської «*бульба шалупінні*» (варена в лущинні), «*прыпёкі*», «*ляпны*» (допоміжна речовина для приготування картопляного борошна), «*салонікі*», «*вараная*», «*тушаная*» (за способом приготування) [36, с. 64].

Найменування молочних страв досліджували Л. Борис, М. Волошинова, Е. Гоца, Н. Загнітко, В. Різник, Є. Турчин. Основний компонент страв – молоко (походить від праслов'янської мови **melko*). Назви продуктів на молоці мають відмінні значення. Зі значенням «харчовий продукт, який одержують із молока під час його сквашування й відокремлення сироватки» зафіксовано слово *сир*. Його похідне *бринза* (з румунської *Brânză*) «сир з овечого молока» з'являється на сторінках Календаря для американських русинів (1909 р.): «*Що за бриндзя й пиво там! Обходить ся файно, обслугує як братам, Таньо надзвичайно!*» [21, с. 34]. Лексема *масло* праслов'янського походження *maslo* < **mazslo*, утворене за допомогою суфікса *-slo* від основи дієслова *mazati* «мазати» [17, IV, с. 407–408] має багатофункціональне призначення: «харчовий продукт, який виробляють збиванням вершків або сметани»; «жирова речовина, яку

видобувають із мінеральних речовин (спеціальне)», «те саме, що мастило» [53, IV, с. 639]; «густий продукт молока з високим вмістом жиру, який одержують шляхом відстоювання або сепарування свіжого молока» має назву *сметана*, що у старослов'янській мові мала вияв *сметанька*. Сучасне найчастіше вживання лексеми зафіксовано як допоміжний компонент приготування страви, рідше – основний (*сметанник*) «*торт із прісного солодкого тіста, перемашений сметанною начинкою*» за допомогою іменникового суфікса *-ик* (значення збірності, позначення солодкої випеченої страви) [41, с. 49].

Лексика на позначення страв із борошна відома в кулінарних примітках та джерелах завдяки календарно-обрядовим звичаям українського народу. Низка праць присвячена хлібу та його різновидам: М. Волошинова «Номінація обрядової та святкової їжі в мовленні слобожан», О. Воропай «Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис», Н. Здоровега «Нариси народної весільної обрядовості на Україні». Варто відзначити діяльність Л. Артюх та її працю «Обрядовий хліб у символіці культурно-побутової спільності народів», де хліб визначено не тільки як продукт споживання, а як один із елементів культурно-побутової традиції, як форму соціального спілкування, традиційну суспільну цінність, яка несе значне символічне навантаження в багатьох обрядових діях (весілля, поховання, родини) [64, с. 234]. За дослідженнями О. Новіцької, найменування страв із борошна найчастіше пов'язано зі словами «хліб» та його семами: *буханка* – літературною нормою української мови зафіксовані як «*пшенична або гречана хлібина; взагалі одна хлібина*» [53, I, с. 266]; *булка* пов'язане з «булава, булька, які зводяться до праслов'янської мови **bul*-а «куля, гуля, набалдашник» і ймовірно, на думку деяких дослідників, а саме О. Преображенського, є запозиченням; *корж* є літературною нормою української мови та східнослов'янським утворенням від **kъrg* неясного походження, а у розмовній мові найчастіше вживається *коржик* «плоский виріб з прісного тіста»; *паланиця* «плоский прісний хліб, спечений на плиті» етимологи пов'язують із способом приготування (від *палити* – при випіканні

цього хліба на ньому залишається пригоріле місце); *калач* «обрядовий хліб, який печеться вдень перед святом» фіксується в усіх слов'янських мовах: російська мова ка'лач, ко'лач «круглий крендель, плетена булочка з білої муки», білоруська мова ка'лач, польська мова *kolacz* та ін., походить від праслов'янської мови **kołačь* «печений хліб круглої форми», похідне утворення від *koło* «коло»; *паска* «солодкий здобний високий білий хліб циліндричної форми, що за православним звичаєм випікається до Великодня» запозичено з грецької мови, з фонетичними змінами паска з пасха на слов'янському ґрунті [37, с. 68–71].

Найменування напоїв українського народу досить ґрунтовно дослідили Л. Артюх «До історії напоїв у харчовій культурі українців», З. Козирева «История названий продуктов питания и пищи в украинском языке»; В. Невоит «Названия пищи и продуктов питания в древнерусском языке» та найвідомішою є праця С. Яценка «Назви продуктів харчування, страв і напоїв в українській мові XIV–XVII століть». С. Яценко вводить новий термін для позначення напоїв: «*помономен*» (від грецької *πομα* «напій»). До групи *помономенів* українського народу дослідник відносить лексеми пиво, квас, вино та мед. *Помономен пиво*, що походить від дієслова **pitī* «пити», відомий з найдавніших слов'янських пам'яток із семою за функційним призначенням: *пиття*, *питво* [62, с. 50]. Пізніше, з XIII ст., лексема *пиво* увійшла до групи хмільних напоїв із введенням таких спільнокореневих слів: *пивопій*, *пивак*, *пивота* [40, с. 39]. У етнокультурологічному аспекті *помономен пиво* має позитивну семантику. Наприклад, за В. Жайворонком, «Знаки української етнокультури», цей напій виступає символом злагоди, взаєморозуміння, а в народних піснях кохання: «*Прийди, серце, пива випити*» [18, с. 499].

Помономен мед утворився від праслов'янської мови *medovina* – із суфіксом *-ina* від *medь*, що вживався лише в одному значенні – «напій із меду» та мав широке використання з X ст. За функційним призначенням, це був обов'язковий напій на кожній учті і в князів, і в монастирях. У XIX ст. в місцевих газетах та рекламі використовувалась лексема з функціональним

призначенням до продукту: мед до пиття або мед питний «*зادля більшого обороту знижаю ціну старого меду до пиття домового виробу*» [21, с. 36]. З етнокультурологічного погляду, помономен *мед* з'являється у творах українських письменників. Зокрема, у І. Нечуя-Левицького є згадка про мед та його подієве призначення: Великдень, проводи, весілля [1, с. 4]. Також, У. Мовна дослідила «медовий» код українського весілля та визначила символічне призначення меду: носій охоронних конотацій, захисник сім'ї від злого, ворожого, чужого; продукт, який наділяє певним соціальним статусом (родичі молодят); вітальний та еротико-фертильний фольклорний код («медовий» місяць та всі етапи українського весілля) [33, с. 779–798]. За В. Жайворонком, мед символізує у порівняльних та протиставних конструкціях підступність, облесливість: «*Він укусить і меду дасть*», «*На губах мід, а в серці лід*»; спокусливість, поживу: «*Аби мед, а мухи налізуть*» [18, с. 357–358].

Найдавніші згадки про квас позначаються Х–ХІ ст. Найменування походить від праслов'янської мови *квасъ* < **kvasъ* (*корінь той самий, що й у кыснути*) та з давньоукраїнської мови відомий за групою нехмільний, хоча пізніше лексема *квас* з'являється поруч із назвами хмільних напоїв [62, с. 51]. За призначенням, помономен *квас* є напоєм повсякденним, доступним простолюдинові, тому казали: «*Квас як у нас, так у вас*» (тобто однакові злидні) [1, с. 5]. Найпоширенішим вважався хлібний квас – *сирівець*, відомий із княжої доби. Символічний код помономену *квас* із негативною семантикою: незгода, незадоволення: «*Хтось наївся квасу, а мені оскома напала*» [18, с. 279].

Помономен *вино*, що походить від латинської мови *vinum*, вперше з'явився в мовах стародавніх культур середземноморських островів, Малої Азії та Кавказу III–IV тисячоліття до н. е. та в часових проміжках набув семантичних змін: «*гілка рослини*» > «*плоди цієї рослини*» > «*напій із виноградного соку*». Нині в мові закріплений помономен *вино* для позначення хмільного напою, виготовленого з винограду, що набув певної алкогольної міцності та аромату. За О. Оскирко, вино – це один із найпопулярніших напоїв

українців, технологія виготовлення якого є простішою та менш затратною [40, с. 329]. Лексема має біблійний символічний код: кров Христа (нині: священний напій) та в українському народі виступає символом родючості [18, с. 86].

Групу найменувань, що позначають безалкогольні гарячі напої, досить ґрунтовно дослідив В. Похльобкін, звернувши увагу на помономен «чай». Ця лексема утворена на основі семантичного перенесення «назва продукту – назва рослини (чайний кущ)», «назва продукту – назва напою (чашка чаю)», «назва продукту – вміст пачки (чаю)». Помономен «чай» походить від китайської «ча», що означає «молодий листочок». Ієрогліф «ча» вважається одним із найдавніших лінгвоутворень V ст. та згодом вживання лексеми *чай* залежало від того, з якої частини (території) Китаю поширювався напій та до якої країни був доставлений (Індія – «джай»; Монголія – «цай»; Франція, Англія, Іспанія, Швеція – «тіа», «теа», «тья», «ті»). Зовсім інакше виникла вмотивованість помономену «чай» у поляків: «хербата», що походить від латинської *герба* «трава» та має похідне – «гербарій» [46, с. 289–290].

1.2. Тематична група лексики на позначення страв та напоїв як об'єкт сучасного наукового дослідження

Кулінарна лексика є однією з найрухоміших та наймобільніших у сучасному мовному просторі, репрезентує матеріальне та духовне багатство народу. Дослідження кулінарної номенклатури сьогодні є зацікавленням істориків, етнографів, мовознавців та українознавців.

Останнім часом питання номінації їжі набуває конкретики та має тісний зв'язок з історією народу. Їжа виступає не просто елементом життєдіяльності людини, але є відображенням національної мовної картини світу народу, де кожна лексема репрезентує специфічний культурний код та має свою історію. Дослідження цього питання представлено у працях П. Буркової, Н. Головницької, Н. Данілової, І. Державецької, А. Земської, О. Ковальчук,

А. Олянич, С. Руденко, де науковці вводять нове поняття: «гастрономічний» або «глютонічний» дискурс, що має екстралінгвальні характеристики (культурні, мовні, релігійні, етнічні, етикетні вподобання спільноти). Єдиної сталої лексеми на позначення усієї системи та технології харчування немає. Науковці у різних працях вживають терміни: «кулінаронім» [6, с. 321–323], «гастрономічна лексема» [38, с. 157–159], «глютонім» [49, с. 122]. Подекуди стає популярним поняття «менюоніми» – одиниця кулінарної лексики, що складає цілу систему: десертонімів, спиртонімів, гарніронімів тощо [2, с. 12–15].

Досліджуючи поняття «глютонічний дискурс», науковці наголошують на тому, що це – складне комунікативне явище з різноманітними категорійними ознаками. І. Державецька, дослідивши терміни «кулінарія», «гастрономія», «глютонія», визначила, що для останнього притаманна модель «кулінарія – мистецтво». Тобто, *глютонія* – це не просто приготування та споживання їжі, скільки розуміння підходів приготування їжі, певних її секретів, оцінка її смакових властивостей, естетичних чинників та ін. С. Захаров визначає у «глютонічному процесі» соціальний «знак». Споживання певного продукту / страви створює як соціальну близькість, так і дистанцію, соціальні обмеження (залучення своїх і навпаки, відсіч чужих), поділ на багатих та бідних. Тут дослідник вказує на місце глутонії та характеризує глутонімосистему держави, спираючись на поняття «бідний», «їжа бідняків» – вбога, неякісна, одноманітна страва та «багатий», «їжа багатців» – дорога, різноманітна, естетично приваблива їжа, що виконує соціальну функцію в системі держави [22, с. 8–11]. А. Земськова до глутонічного дискурсу зараховує учасників, часопростір, мету, цінності, дискурсивні формули та ін. [23, с. 4]. Інша дослідниця, Л. Єрмакова, говорить про те, що «гастрономічний образ є етноцентричним. За глутонімами закріплені ментальні ознаки етносу, що виявляють національний характер у співвідношенні до знакової системи національної мови. З одного боку глутонічної мовної картини світу перебуває людина, з іншого – мовлення, яке презентує низку «людських» якостей для найменування (наприклад, смак, оцінка страви російською *душевний борщ*).

Система глютонічної номінації має конкретне вираження у кожній нації саме завдяки мові та передає дух народу. Це явище яскраво представлено на рівні мотивованих прагматонімів, що позначають специфічні для національних культур продукти споживання, наприклад чай англійською мовою «*Earl Grey Tea*» («Чай Сивий Граф»), пудинг англійською мовою «*Yorkshire Pudding*» («Йоркширський пудинг») [16, с. 8–12].

Розглядаючи складники системи глютонічного дискурсу, С. Захаров виводить концептосферу кулінарних найменувань, де в центрі наявні суб'єкт-об'єктні відношення (люди – суб'єкти, які здійснюють кулінарні процеси, об'єкти кулінарного впливу – продукти рослинного та тваринного походження) [22, с. 8–11].

На думку І. Державецької, до глютонічної лексики належать такі складники: базовий концепт, семи, характеристики глютонічних найменувань та дії, що пов'язані з процесами приготування та споживання їжі. Досліджуючи англійську мову, автор створює глютонічну групу за такими характеристиками (на прикладі англійських страв та напоїв): найменування типів їжі (*fast food* – швидка їжа), якість та готовність (*fresh* – свіжий, *hot* – гарячий), смак (*spicy* – гострий), власне харчовий продукт (*fish soup* – юшка). Культурологічна складова представлена «екологічною» кулінарною лексикою (*ecobread*), мотивованою все більшою увагою країни до культури харчування та накопиченням географічних назв у глютонімах (*Welsh faggots*). За структурними особливостями більшість глютонімів є простими, вираженими іменниками або прикметниками, що передають смакові якості, готовність або неготовність продукту [15, с. 70–72].

За А. Оляничем, глюнія – система істівних знаків, а глютонічний дискурс – вид комунікації, визначений концептосферою «їжа», що представляє знакову культуру, має національну ідентифікацію, гендерні та соціальні (класові) характеристики. З метою презентації, місцем існування глютонічних лексем виступає національно-специфічне повідомлення у вигляді рецептів, меню, естетичного вигляду страв, правил поведінки за столом, традицій споживання

їжі та ін. До складових глютонічної комунікації дослідник зараховує учасників дискурсу, часопростір, мету, цінності (етикетні складові) та прецедентні тексти (гіпертекст у вигляді кулінарної книги з рецептами приготування, зміни яких роблять текст справжнім культурно-історичним надбанням разом із мовною складовою) [38, с. 157–159]. Згодна з цією думкою Н. Головницька, яка за основу дослідження глютонії вводить їстівний / кулінарний знак, говорить про існування двох основних процесів життєдіяльності людини: приготування їжі та її споживання, де виникають знаки, які вербалізують лінгвосеміотичний простір цих двох компонентів [13, с. 9–10].

На думку М. Ундріцової, глютонічний дискурс складається з ядра, у центрі якого фрагмент тексту чи фрагмент мовлення / спілкування, а ззовні – стосунки між відвідувачем ресторану та офіціантом, читання меню, рецептів, перегляд глютонічної реклами тощо. Одночасно з цим, дослідниця зараховує до визначних жанрів глютонічного дискурсу тексти-рецепти, меню, кулінарну рекламу, кулінарні шоу, передачі, оголошення, гастрономічні вкраплення в художніх текстах, інструкції з приготування певних страв та ін., які виконують функцію призначення [57, с. 22].

Із поширенням гастрономічного дискурсу поживався інтерес до вивчення «кулінарних» жанрів. В. Жарскі в центрі глютонічного дискурсу вбачає аналіз та структуру кулінарної книги та звертає увагу на два головних напрями аналізу книги: культурний (поведінка спільноти, вибір окремих продуктів, традиції) та текстуальний (граматика, семантика, прагматика та ін.) [19, с. 56].

Г. Бачинська дослідила гастрономічні найменування (на матеріалі кондитерських виробів) та підкреслила образність номінацій, що базується на метонімічному та метафоричному перенесеннях. Метонімічне перенесення складається з моделей «*смак / аромат товару*» (наприклад, печиво «Ванільне», цукерки «Горіхові ласощі»); «*місце виробництва товару*» (наприклад, цукерки «Сорочинський візерунок», «Вітання з Гуцульщини», «Східна ніч»); «*особливості комбонування товару*» (наприклад, цукерки «Асорті фруктове»,

«Палітра. Вишукані десерти»); «*склад товару*» (наприклад, цукерки «Чорнослив з горіхом», «Фінік з горіхом», «Яблуко з журавлиною»; шоколад «З кокосом»). Метафоричне перенесення утворюється за моделлю «*смак товару*» (наприклад, цукерки «Смак дитинства», «Горіхова насолода», «Смак вишні») [3, с. 22–25].

Досить детально досліджено поняття «*гастрономічна метафора*» А. Бойчуком. Він пов'язав залежність процесів виникнення та функціонування гастрономічної метафори від соціокультурних та історичних чинників та визначив її «*як систему різnorodових метафор, внутрішня форма яких належить до однієї тематичної сфери, що складається з номінації їжі, її смакових властивостей та способів приготування*». Гастрономічна метафора може існувати в будь-якому стилі, але автор акцентує саме на художньому, відтак вона закріплена за ідіостислем письменника, який за допомогою смакових властивостей страви описує людину, її стан, емоцію, поведінку та ін. Дослідник звертає увагу на смакові властивості (*солоний, солодкий, кислий, гіркий*) як на показники сучасного стану мови з урахуванням соціокультурних чинників, що презентують «портрет епохи» [7, с. 190–193].

Важливими вважаємо праці, предметом дослідження яких є аналіз та утворення особливого центрального жанру «кулінарний рецепт». Перші згадки про кулінарний жанр виникли в XIV ст., коли в світ вийшла кулінарна книга «*Le viandier*» («М'ясна книга»), яку написав Гійом Тірель для короля Карла V [14, с. 258]. Досить ґрунтовними дослідженнями цього кулінарного жанру є праці П. Буркової, Л. Гречухи та В. Кузєбної, Л. Іщенко, Г. Мелєх та ін.

П. Буркова, розглядаючи гастрономічний дискурс, у праці «Кулінарний рецепт як особливий тип тексту...» додає до вище зазначених складових дискурсу стратегії та дискурсивні формули та звертає увагу на кулінарний текст – рецепт – це малоформатний тип тексту, який має чітку структурно-граматичну будову та складається з інтродуктивного блоку (заголовки, назва страви та інгредієнти), основного блоку (алгоритм дії) та заключного блоку; рецепт як інтертекст, у складі якого існує предмет – найменування страви, за яким стоїть певний

фрагмент культури: має побутовий характер та є відображенням звичаїв і традицій народу. Тексти рецептів та номінації є знаками-самоідентифікації та національної самоідентифікації, що дозволяють робити висновок про людину по тому, що вона їсть. Зокрема, за німецькою національною належністю ustalився образ споживача кислої капусти з сосисками та пивом [9, с. 55–56]. Розглядаючи структурну ієрархію глютонічних термінів, дослідниця відкриває глютонічну метафору (перенесення) у тексті кулінарного рецепту за такими «схожостями»: форма (з російської *бутерброды «цветочки»*), колір (з російської *снежки*), внутрішня ознака, якість (з російської *бархатистый соус*), вартість страви (з російської *крестьянский завтрак*) та ін. [9, с. 63–64].

Визначення жанру «кулінарний рецепт» є неоднозначним. Окрім базових структурних блоків, кулінарний рецепт має елементи креолізації (фотографії, малюнки, схеми), які, на думку Л. Гречухи та В. Кузєбної є найважливішими, оскільки зображення виконує атрактивну (привертає увагу адресата та впливає на його емоційний стан), інформативну (як приготувати ту чи іншу страву, як правильно подати), експресивну та естетичну (чуттєве сприйняття образу, естетичні почуття та емоції адресата) функції [14, с. 260]. На думку Л. Іщенко, рецепт – це багатофункціональний текст, особливої форми та інформаційного характеру, що виконує найголовнішу – комунікативну та пізнавальну функції [25, с. 117]. За Г. Мелєх, рецепт – особистісно зорієнтований тип спілкування, у якому є суб'єкт (продукти), об'єкт (особа, яка має бажання приготувати страву) та характер відносин між ними (семантичні класи дієслів: первинна обробка, термообробка, надання смаку, сервірування та ін.). Кулінарний текст є стилістично-нейтральним, простим інфінітивним та за функціональним призначенням – інструкцією з 10–12 речень [31, с. 115–116].

Розглядаючи структурний аспект дослідження, більшість мовознавців поділяють способи словотворення кулінаронімів на морфологічні та неморфологічні. Серед них виокремлюють: морфологічний, морфолого-синтаксичний, лексико-синтаксичний та лексико-семантичний [24, с. 18]. Л. Борис, З. Козирєва, О. Остроушко звертають увагу на морфологічний

(суфіксальний, суфіксально-префіксальний) спосіб словотворення глутонімів. С. Руденко наголошує на тому, що визначним є морфологічний (суфіксальний) спосіб словотворення, оскільки глутонічні суфікси мають розширену семантику та мають змогу належати до декількох лексико-семантичних рубрик (наприклад, суфікс *-ет* належить до власне глутоніма *паштет*, органолептива *букет*, локатива *буфет* або процесива *діабет*) [50, с. 234–235]. Схожої думки дотримується З. Козирева, вважаючи найпоширенішим у кулінарній сфері суфіксальний спосіб. Словотвірні моделі із суфіксами *-ник*, *-ик*, *-як* формують назви за позначенням основного продукту, з якого виготовлена страва. Суфікси *-к(а)*, *-во*, *-ня* належать до віддієслівних утворень, що позначають спосіб виробництва / приготування. Наявність суфікса *-ина* зафіксована в назвах, що позначають види м'яса [28, с. 53].

На думку Л. Борис, більшість лексем-глутонімів є простими (однослівними) та складними (аналітичними / багатокomпонентними). За частиномовною приналежністю більшість простих лінгвоодиниць виражені іменником (*сме'тана*, *б'ринза*), прикметником (*лехк'і*, *п'іс'не*). До аналітичних найменувань дослідниця зараховує прикметниково (дієприкметниково)-іменникові словосполучення з атрибутивними відношеннями на основі узгодження (*чер'воний борш*), прості іменниково-іменникові словосполучення з синкретичними (атрибутивно-об'єктними відношеннями) на основі керування (*'каша з моло'ком*), складні словосполучення на основі різних типів підрядного зв'язку (*на'лисники з м'н'асом у 'масл'і*), складні сполуки (із сурядним і підрядним зв'язком) (*картон'л'ан'і галуш'ки с кура'гойу та гри'бами*) та ін. [8, с. 31–32]. О. Остроушко у праці «Структурні типи назв страв у «Практичній кухні» Ольги Франко» зробила висновок, що більшість кулінаронімів є складеними структурами з опорним іменником та залежним від нього прикметником (дієприкметником) чи іменниково-прикметниковими конструкціями [42, с. 405–412].

Деякі дослідники, зокрема М. Зобенко, визначає лексико-семантичний спосіб словотворення менюонімів як найпоширеніший та класифікує лексеми

на такі підгрупи: менюоніми, що походять від власних назв персонажів літературних, фольклорних творів, міфів: *стейк «Добриня»*; менюоніми, утворені від топонімів: *салат «Афіни»*; менюоніми, що походять від власних імен людей: *десерт «Наталка»*; менюоніми, що походять від назви закладу харчування: *салат «Хутір»*; від гідронімів: *торт «Амазонка»* [24, с. 21–22].

Окрім перелічених структурних компонентів, продуктивним способом творення глутонімів є запозичення. На думку З. Козирєвої, запозичення мають хронологічні межі. Починаючи від давньоруської мови, ми спостерігаємо низку грецьких утворень та неабияку тематичну групу лексем від тюркських народів (наприклад, *кумис*) у сучасній кулінарній термінології. Пізніше з'являються лексеми, що перейшли з німецької мови через польське посередництво (*пампушка, струдель*) та лексеми, що потрапили до української мови книжним шляхом (*бісквіт, котлети, макарони, вермішель*). Деякі кулінароніми є привізними та досі сприймаються новими, незвичними та екзотичними (*ананаси, банани, ківі, манго*) [28, с. 54]. Отже, однією з основних причин утворення запозичень вважаємо тісне контактування українського народу з іншими народами, відтак поповнення кулінарної терміносистеми новими етно-глутонімами та рецептами.

1.3. Класифікація тематичної групи лексики на позначення назв їжі та напоїв як лінгвістична проблема

На сьогодні науковцями визначено ще один напрямок, який вперше зафіксовано у 70-х рр. ХХ ст. у праці О. Блінової «Проблеми диалектної лексикології» – *мотивологія*. «Мотивованістю лексем» позначаємо лінгвопсихоментальну операцію, яка формує семантичну структуру лексеми через вибір мотиватора чи мотиваторів. Будь-яка лексема має причину мотивації та належить до лексичної, а не словотвірної системи номінацій [5, с. 154–155]. Саме тому науковцями визначено різні підходи до створення власної оригінальної класифікації досліджуваної групи лексики. Наприклад, до

класифікації прагмонімів-товаронімів (С. Шестакової) належать: 1) найменування побутової техніки; 2) найменування автомобільної техніки; 3) найменування продуктів харчування та напоїв; 4) найменування засобів побутової хімії; 5) найменування інших предметів людської діяльності (зокрема меблів), де головним мотивом називання є комплекс ознак-характеристик, властивих об'єкту та суб'єкту номінацій. Наприклад, з останньої групи аналізовані прагмоніми «Дипломат», «Президент» – назви посад, які вказують на призначення меблів для тих керівників, які мають високі посади [61, с. 14–15]. Н. П'яст у праці «Формування тематичної групи «назви посуду» в українській літературній мові» створила класифікацію начиння із загальними номінаціями, що поділяються на два типи: *хатнє* та *дорожнє* [47, с. 184–196]. Мотивацією найменувань хатнього начиння є призначення (*хатні справи*: начиння для прання, прасування, миття й купання (цебро, жлукто, рубель); начиння для приготування корму і годівлі худоби та птиці (ясла, цебер, корито); *процес приготування їжі*: начиння для варіння їжі (горщики, баняки, рогачі); начиння для квашення і соління овочів, сала, м'яса (діжі, бочки, кадуби); начиння для механічної обробки їжі під час її приготування (мішалки, збивалки, друшляки) тощо. Номінації дорожнього начиння дослідниця класифікує на три групи, мотивацією яких теж є призначення: 1) начиння для перенесення їжі й рідини (барилка, двійнята); 2) начиння для збирання грибів та ягід (кошелі); 3) начиння для перенесення тягарів (корзини, торби, короби) [61, с. 1–18].

На часі постає проблемне питання критеріїв поділу кулінарних лексем, створення їх номінацій у загальній системі класифікацій. Як бачимо, на сьогодні ще не створено чітко визначеної єдиної класифікації. Різні дослідники, зокрема Л. Борис, Г. Вешторг, І. Державецька, Л. Струганець, Є. Турчин, В. Шелемех пропонують ґрунтовні класифікації досліджуваної тематичної групи.

Л. Борис у своїй дисертації розподілила кулінарні номінації на дві основні групи: назви за біологічною характеристикою продукту (назви борошняних виробів, назви страв із крупів, назви овочевих страв, назви гарячих м'ясних

страв тощо) та назви за кулінарною термінологією (назви капуста, назви пюреподібних супів, назви бутербродів тощо). Причому в основу першої групи класифікації покладено денотативний принцип та визначено тематичні мікрогрупи – назви страв рослинного походження та назви страв тваринного походження; в основі другої групи визначено такі мікрогрупи: назви перших (рідких) страв, назви закусок, назви печених кондитерських виробів [8, с. 40]. Схожою до цієї є класифікація Є. Турчин, яка визначає лише чотири види груп за відсутністю мікрогруп:

- 1) загальні назви їжі;
- 2) назви їжі рослинного походження;
- 3) назви їжі тваринного походження;
- 4) назви рідини у страві й у квашених, засолених продуктах харчування [56, с. 347].

Класифікація тематичної групи лексики на позначення їжі та напоїв у Г. Вешторт має шість позицій:

- 1) назви їжі;
- 2) назви хлібних виробів;
- 3) назви молочних та овочевих продуктів та виробів з них;
- 4) загальні назви їжі;
- 5) лексеми на позначення дій та понять, пов'язані з приготуванням їжі;
- 6) лексеми на позначення якості, ознак їжі [10, с. 366–367].

Відмінним від інших класифікацій є те, що у мотивацію деяких найменувань покладено знаки-символи (критерії), що складають лінгвосеміотичну систему номінацій.

Л. Струганець, досліджуючи назви продуктів у нормативних словниках української мови, створила детальну класифікацію кулінарних номінацій (назви хлібних виробів, назви страв із борошна, назви м'ясних виробів, назви фруктових плодів, назви ягід, назви овочів, назви напоїв) та зазначила головну назву-ознаку класифікації – «традиційні / стійкі страви». До цієї класифікації

Л. Струганець також зараховує назви родових понять типу: їжа, харч, харчування [55, с. 65].

Найбільш схожим до нашої досліджуваної класифікації є поділ кулінарних номінацій В. Шелемех. У своїй праці вчена зазначає такі групи кулінарних номінацій:

- 1) назви виробів із тіста;
- 2) назви перших страв;
- 3) назви других страв (переважно страви із картоплі);
- 4) назви молочних страв;
- 5) назви м'ясних страв;
- 6) назви соусів та підлив;
- 7) назви напоїв [60, с. 216–219].

Створенням класифікації тематичної групи лексики на позначення напоїв, основними критеріями називання помономенів за групами цікавились М. Волошинова, І. Несина, Т. Подсікера, І. Шевченко. Умовно зафіксовано поділ помономенів на два типи (класифікація М. Волошинової): назви спиртних (горілки, наливки, настоянок) та безалкогольних (киселю, компотів) напоїв [11, с. 29]; (класифікація І. Шевченко): зона *«Алкогольні напої»* та зона *«Безалкогольні напої»* [59, с. 519].

Цікавим є поділ кулінаронімів на основі структурного аналізу М. Симонєць. У праці *«Структура термінів-гастронімів...»* мовознавець пропонує класифікувати кулінарні найменування на два різновиди: 1) терміни, що з'явилися у результаті використання наявних мовних одиниць (загальнолітературні, діалектні та просторічні слова; терміни-запозичення); 2) терміни (слова і словосполучення), що виникли за допомогою засобів словотвору [52, с. 93].

Окрім створення різних класифікацій на позначення глютонімів, важливим є визначення критеріїв / ознак, необхідних для створення класифікації кулінарних найменувань, визначення лексеми-мотиватора, яка складає певну мікрогрупу глютонімів. Нині ще не створено єдиного

визначеного підходу / погляду, за яким аналізуємо номінації, вибираємо лише конкретні критерії для класифікації. Проте визначенням ознак номінацій різних тематичних груп цікавились З. Бичко (назви одягу, посуду), Є. Біла (назви ароматонімів), Л. Єрмакова (назви прагматонімів), Г. Хмара (назви одягу, взуття), С. Шестакова (назви меблів) тощо.

З. Бичко у своїй праці визначає дві групи лексем: 1) ті, що мають прозору мотивацію; 2) ті, що мають затерту мотивацію чи демотивовані. До першої названої групи лексем дослідник зараховує такі критерії: дію, іншу реалію, ознаку, властивість, якість вибору. Друга група лексем із непрозорою мотивацією складається з генетично питомих українських назв та запозичень. При цьому З. Бичко наголошує, що лексеми з прозорою мотивацією будь-якої тематичної групи складають більшість [4, с. 155–156].

Г. Хмара у дисертації «Типи номінування одягу і взуття в сучасній українській мові (функціонально-стильовий аспект)» визначає одну основну мотиваційну ознаку, на основі якої здійснює аналіз – ознака зовнішньої подібності, яка має характеристики (спосіб шиття, крою, форми тканини «кімоно», «бікіні»; подібність форми, кольору, розміру, місця розташування «шпилька», «павутинка», «парашути»; функція призначення «шкірки», «чохол», «петля»; внутрішні властивості «гади», «карасі» тощо). Одночасно дослідниця вказала на затертість стильової маркованості найменувань, тобто лексеми ввійшли до активного функціонування без позначення певної емоційно-оцінної конотації [58, с. 7].

Досить зручною є класифікація прагмонімів (назв меблів) С. Шестакової, яка використовує двовекторну класифікацію поділу лексем та визначає:

1) *відоб'єктно мотивовані прагмоніми* (функціональне призначення «Релакс»; розмір, стиль виготовлення «Модерн», «Ретро»; місце виготовлення «Київ 214», «Липки 180» тощо);

2) *відсуб'єктно мотивовані прагмоніми* (жіночі імена «Марго», «Рената»; престижні географічні назви «Венеція», «Прованс»; назви казкових та літературних персонажів «Золушка», «Канітошка» тощо) [61, с. 14–15].

Іншою розгалуженою класифікацією прагматонімів розробила Л. Єрмакова, визначаючи іменні прагматоніми, прагматоніми-історизми, гендерні найменування, оттопоніми, прагматоніми-символи, прагматоніми-концепти, «мовні кліше», прагматоніми-глютоніми тощо. Дослідниця визначила номінації як прагматоніми (хоча більшість із них позначають назви страв та напоїв), оскільки змістова наповнюваність поняття охоплює глютонічний дискурс із його складовими [16, с. 8–12].

Праці деяких мовознавців є подібними за відбором критеріїв для створення класифікації тематичної групи. Зокрема, Є. Біла, С. Захаров, А. Олянич та С. Руденко використовують у своїх працях однакові або схожі лексеми-мотиватори для позначення певної групи. На прикладі дослідження іншої тематичної групи (назви ароматонімів), Є. Біла поділяє ароматоніми на:

- *посесивні* (денотат за особою, яка є автором аромату);
- *квалітативні* (зовнішні, внутрішні ознаки);
- *символічні*;
- *темпоральні* (час створення);
- *локативні* (місце);
- *партонімічні* (відношення до предків);
- *апотрепейні* (побажання користувачеві);
- *ідеологічні* [5, с. 153–165].

У С. Захарова функціонує така система лексем-мотиваторів: *власне глютоніми, локативи, інструментативи, кваліфікативи та персоналії*. На думку вченого, ці критерії повинні складати систему глютонічного дискурсу, оскільки вони є найбільш прийнятними для аналізу різних тематичних груп лексики [22, с. 10–12]. Подібною до цієї вважаємо класифікацію А. Олянича (назви напоїв):

- 1) «питні» знаки, знаки-локативи;
- 2) знаки-інструментативи;
- 3) знаки-персоналії, знаки-кваліфікатори;
- 4) знаки-кольори, знаки-аромати;

5) «смакові» знаки [38, с. 157].

Найбільш розгалуженою та доступною вважаємо класифікацію кулінарних номінацій С. Руденко, яка визначає такі лексеми-мотиватори:

- 1) *власне глутоніми* (назви сировини, страв, продуктів);
- 2) *глутоніми-агенси* (назви осіб, які є центральними учасниками кулінарного процесу);
- 3) *глутоніми-процесиви* (назви, пов'язані з підготовкою продуктів, приготуванням та презентацією страв);
- 4) *глутоніми-органолептиви* (назви, що позначають якість страв, напоїв, сировини за одоративними (запах), візуативними (вигляд); густативними (смак); акустичними (звук); тактивними (дотик) характеристиками);
- 5) *глутоніми-кваліфікатори* (назви-ознаки кількості, якості, хімічного вмісту продукту, сполучуваності / несполучуваності тощо);
- 6) *глутоніми-локативи* (назви, що позначають місце приготування, споживання тощо) [49].

У праці В. Куликової та М. Ковальчук «Меню як різновид гастрономічного дискурсу: перекладацький аспект» вагому роль відіграє подача / перелік номінацій страв та напоїв, оскільки меню має функції інформації та функції впливу. Дослідницями визначено основні шляхи мотивації менюонімів із урахуванням структурного компонента:

- 1) з використанням нескладного найменування страви («*Філе-стейк із яловичини*»);
- 2) з використанням нескладного найменування страви та його інгредієнтів («*Цезар: куряча грудка, сир пармезан, цибуля-різанець, салат айсберг і соус цезар*»);
- 3) з використанням нескладної страви і опису страви («*Соус на вибір: барбекю, кетчуп або сирний*»);
- 4) з використанням складної назви, розкриттям у ній особливостей приготування страви й перерахуванням інгредієнтів («*Запечене філе в медово-соевому соусі з артишоками та волоським горіхом*») [30, с. 177].

У практичній частині нашого дослідження немає конкретного шляху визначення критеріїв кулінарних номінацій. Проте створення нашої класифікації вважаємо подібним до класифікації О. Остроушко за структурно-семантичним принципом. Дослідниця виокремлює:

- 1) суфіксальні утворення від назв продукту (слив'янка, цибулівка, кукурудзянка);
- 2) суфіксальні утворення від дієслівних основ, які вказують на спосіб приготування їжі (накладанні, канапки);
- 3) суфіксальні утворення від основ, що вказують на властивості страви: текстуру, колір, температуру, форму тощо (пінники, сухарики);
- 4) назви, утворені лексико-семантичним способом: назв рослин, риб, частин туші тварин тощо (баклажани, нирки);
- 5) запозичені лексеми (форшмак, зефір, пунш, крүшон) [42, с. 405–406].

Визначення критеріїв помономенів здійснили М. Волошинова, І. Несина, О. Оскірко, Т. Подсікера. Аналізуючи праці науковців, зазначимо, що найбільш схожою до нашої є класифікація М. Волошинової, яка визначила такі шляхи мотивації лексем:

- 1) назви продуктів, з яких виготовлено напій (малинівка, инбирівка);
- 2) спосіб приготування (тертуха, парник);
- 3) наслідки впливу на організм людини (веселуха, спотикач) [11, с 29].

У працях О. Оскірко та Т. Подсікери досліджено критерії помономенів (пива й вина). О. Оскірко визначає такі ознаки: колір, інгредієнт, місце виготовлення, міцність помономенів [40, с. 331]. Т. Подсікера визначає мотивацію назв напоїв за моделлю А + N (аналітична номінація):

- 1) прикметник вказує на якість напою: (*god ealu* «хороше пиво»);
- 2) прикметник указує на колір пива (*leohtes beor* «світле пиво»);
- 3) прикметник указує на смак напою (*suranealađ* «кисле пиво»);
- 4) прикметник указує на вік напою (*ealdus ealođ* «старе пиво»);
- 5) прикметник вказує на спосіб приготування хмільного напою (*twybrownut ealađ* «двічі проварене пиво») [43, с. 67].

Мотивацію безалкогольних напоїв, зокрема помономенів на позначення чаю визначено у праці І. Несини «Особливості адаптації китайської побутової лексики в українській мові». Мовознавець досліджує різновиди чаю та пропонує два критерії найменувань: за кольором (зелений, білий, жовтий чай) та за способом приготування (пуер) [34, с. 50–53].

Отже, популярним на сьогодні є такий лінгвістичний напрямок, як мотивологія, що дає змогу визначити основну мотивацію кулінарних найменувань в залежності від сфери вживання лексики, кулінарних жанрів тощо.

Висновки до першого розділу

Предметно-тематична група лексики на позначення страв та напоїв стала об'єктом дослідження у працях багатьох учених: Л. Артюх, Л. Борис, М. Волошинової, О. Єгошиної, Н. Загнітко, С. Захарова, З. Козирєвої, У. Мовної, С. Руденко та ін. На сьогодні ще не засвідчено єдиної класифікації кулінарних номінацій та не створено єдиної системи мотивацій, проте науковцями розроблена низка праць з ґрунтовними підходами, коментарями, поясненнями.

Створення кулінарної терміносистеми неможливе без аналізу глутонічного дискурсу цілої тематичної групи.

Аналізуючи групу лексики на позначення страв та напоїв, слід звертати увагу на лексико-семантичний та граматичний аспекти. Лексико-семантичний аспект дослідження виявляється в найменуваннях, об'єднаних спільною семантичною ознакою, у диференціації різних мотивуючих ознак, які лежать в основі найменувань: спільний продукт, форма, якість, смак, вигляд, спосіб приготування та призначення / використання страви чи продукту.

Граматичний аспект побудований на основі структурного методу. У зв'язку з цим лексика на позначення страв та напоїв представлена двома групами: однослівними / двослівними (елементарними) та аналітичними

(неелементарними), що мають головний та залежний компоненти. Односкладні структури – це відіменникові чи віддієслівні словосполучення. Основними типами двоскладних (елементарних) структур є такі: іменниково-прийменникові (дієприкметникові), іменниково-іменникові, іменниково-прислівникові.

Отже, лексика на позначення страв та напоїв має структурно-семантичні особливості, що складають глютонічний дискурс та засвідчують про зміни не тільки в матеріальній культурі українського суспільства, але й у культурі харчування та побуту, способі життя різних верств соціуму тощо.

РОЗДІЛ 2

СТРУКТУРНО-СЕМАНТИЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ЛЕКСИКИ НА ПОЗНАЧЕННЯ СТРАВ ТА НАПОЇВ УКРАЇНСЬКОГО НАРОДУ В КУЛІНАРНИХ КНИГАХ

Глютонічна культура репрезентує чимало лексичних одиниць, які посідають значне місце в системі побуту українського народу. Головною функцією глютонічних елементів є збереження тієї етнічної самосвідомості кожного українця та репрезентація на міжкультурному рівні. Одним із основних джерел представлення гастрономічних лексем є текст кулінарного рецепту, як провідний жанр глютонічної системи. Саме тому є необхідність аналізувати кулінарні лексеми, спираючись на матеріал кулінарної книги. Нами обрано 1000 кулінарних лінгвоодиниць на матеріалі праці З. Клиновецької «Страви й напої на Україні».

Матеріал дослідження має складну розгалужену систему, що поділяється на групи:

1. Лексика на позначення перших страв;
2. Найменування на позначення других страв;
3. Лексика на позначення страв із борошна та сиру;
4. Найменування на позначення солодких страв;
5. Лексика на позначення молочних страв;
6. Найменування на позначення додаткових компонентів до перших та других страв;
7. Лексика на позначення напоїв.

Зібраний фактичний матеріал складає глютонічну знакову систему, розподілену на групи та підгрупи за такими критеріями:

- *ознака;*
- *місце;*
- *спосіб приготування;*
- *якість;*

- смак;
- колір;
- термічні якості;
- консистенція;
- форма;
- запах.

Аналізовані кулінарні лінгвоодиниці утворилися завдяки семантичному переходу (наприклад, продукт – страва; назви частини туші тварини – м'ясна страва; назва крупи – назва каші та ін.).

Поряд із семантичним аспектом вивчення глютонічних лексем невід'ємним є структурний аспект, що вказує на дериваційний аналіз та морфологічні особливості лексичних одиниць (одно-дво-трикомпонентні словосполучення; прості / складні конструкції; іменникове, іменниково-прикметникове, іменниково-дієприкметникове тощо).

Кожна окрема лексична одиниця має мотивацію, представлену вище вказаними критеріями. Подекуди зустрічаються глютоніми, що мають подвійну мотивацію.

2.1. Лексика на позначення перших страв

Аналізована тематична група, що представлена глютонічними найменуваннями є багатоваріантною. З. Клиновецька виокремлює 57 таких найменувань, з-поміж яких найяскравішими лінгвоодиницями є *борщі та юшки*. Найбільшу кількість варіацій мають кулінароніми – *юшка* (16 лексем), *борщ* (11 лексем).

За етнографом Л. Артюх, споконвіку традиційною першою стравою, що ідентифікує український народ є борщ, який має три різновиди: *червоний* (із буряків та заправлений засмажкою), *зелений* (шавлевий) та *холодник*, що відрізняється від двох інших часом приготування (влітку) [2, с. 138].

Варіативність кулінароніму «борщ» мотивована критеріями:

- 1) етнонімом – *борщ гетьманський* (2, с. 1);
- 2) топонімом – *борщ волинський* (2, с. 2), *борщ чернігівський* (2, с. 2), *холодник наддніпрянський* (2, с. 10);
- 3) основним стрижневим компонентом-конкретизатором – *борщ з потрухами* (2, с. 3); *борщ з сироватки* (2, с. 3);
- 4) кольором – *борщ зелений* (2, с. 3);
- 5) термічною якістю – *холодник* (2, с. 9);
- 6) релігійними чинниками – *борщ пісний* (2, с. 3).

Більшість аналізованих глютонічних словосполучень двокомпонентні іменні, іменниково-прикметникові. Деякі кулінароніми є складними конструкціями та мають подвійну мотивацію (*борщ київський з куркою* (2, с. 2) – топонім + основний стрижневий компонент страви; *борщ пісний з карасями* (2, с. 3) – релігійні чинники + основний стрижневий компонент страви).

Найбільшу кількість кулінаронімів «борщ» складають лексеми, мотивовані основним стрижневим компонентом страви (7).

Традиційно юшкою називають м'ясний, картопляний, рибний та інші супи, а також рідину в будь-якій приготовленій їжі (1, XI, с. 617–618).

Кулінаронім «юшка» визначено за критеріями:

- 1) основним стрижневим компонентом-конкретизатором:
 - а) овочі – *юшка з картоплею* (2, с. 7);
 - б) м'ясо – *юшка з куркою* (2, с. 8);
 - в) рослина – *юшка з корінням* (2, с. 6);
- 2) етнонімом – *юшка гетьманська* (2, с. 6).

Серед найменувань цієї тематичної підгрупи є трикомпонентні іменні іменниково-прикметникові конструкції, що позначені подвійною мотивацією (*юшка з квасолею або з постернаком*) (2, с. 7) – словосполучення, сполучник «або» вказує на варіативність, мотивація: основний стрижневий компонент-конкретизатор; *юшка перлова з грибами* (2, с. 7), *юшка пішоняна з куркою* (2, с. 7), *юшка молочна з рижом* (2, с. 8) – складні трикомпонентні іменниково-

прикметникові конструкції у формі (Н. в. + Ор. в.), що мотивовані основним стрижневим компонентом-конкретизатором, де залежна частина утворилася на основі семантичного переходу: назва крупи / злакової культури – назва каші; назва тварини – назва м'ясної страви.

Інші лексеми на позначення перших страв за структурними показниками є простими однокомпонентними іменниковими суфіксальними утвореннями зі значенням одиничності / речовинності – *поребрин* (2, с. 10), *шпундра* (2, с. 10) – семантичний перехід: назва частини туші, що прилягає до ребер – назва страви (частина-ціле). Подекуди трапляються двокомпонентні суфіксальні конструкції, утворені від іменникових основ на означення зменшеності / емоційності – *квасок нирковий* (2, с. 4), *кулешик горохв'яний* (2, с. 5), *кулешик квасоляний* (2, с. 5).

2.2. Найменування на позначення других страв

Глютоніми аналізованої тематичної групи в книзі «Страви й напитки на Україні» нараховують 389 лексем.

Досліджуючи найменування других страв, традиційно виокремлюють найменування, які позначають м'ясні страви та каші, що постає першочерговим предметом зацікавлення для аналізу кулінарних лексем.

Фактичний матеріал назв на позначення каш та бабок нараховує 47 лінгвоодиниць, з-поміж яких: 27 – каші, 20 – бабки. Глютонічні найменування аналізованої групи утворені семантичним переходом: *пшоняники* (2, с. 67), *рижаники* (2, с. 67) – назва продукту, який є основою для його виготовлення, звідки бачимо мотивацію назви – основний компонент-конкретизатор; решта найменувань мають іншу мотивацію:

1) призначення до певної страви: *риж до сметани* (2, с. 67) – двокомпонентне іменникове словосполучення у формі Н. в.+ Р. в. одн.; *гречнева каша до молока* (2, с. 64) – трикомпонентне іменниково-прикметникове словосполучення, де залежне слово-означення *гречнева* додатково вказує на основний компонент страви (різновид каші);

2) форма, вигляд страви: (лексема-омонім) *черв'ячки* (2, с. 65) «гречана каша, протерта на решето, нагадує безхребетних»; (лексема-омонім) *тетеря* (2, с. 66) «густа гречана каша» – семантичне перенесення на основі подібності виду (тетеря – птах);

3) колір: *рябко* (2, с. 67) «насичений жовтий»;

4) смак страви: *киселиця* (2, с. 66) «кукурудзяна каша з сушеними сливами, кисла на смак»;

5) релігійні чинники: *пуря* (2, с. 66) «варили на зимові пости, свята». Складні багатоконпонентні конструкції мають подвійну мотивацію, де залежне означення є стрижневим компонентом страви та вказує на різновид каші / крупи – *гречана каша до молока* (2, с. 64); *рижова каша з грибами* (2, с. 65); *яшна каша з сиром* (2, с. 65).

У лексеми *бабка*, як і у найменування *каша*, залежне слово виступає основним компонентом страви (*бабка гарбузова* (2, с. 67); *бабка сирна* (2, с. 68); *бабка з рижу* (2, с. 69); має додаткові характеристики: *бабка смаковита* (2, с. 68). На основі семантичного переходу (назва напою – назва страви) утворилися глютоніми: *молоко мигдалеве* (2, с. 71) – іменне двокомпонентне словосполучення; етнонім: *бабка гуцульська* (2, с. 70).

Отже, найменування *каші* має розгалужену систему мотивації, найменування *бабка* – здебільшого двокомпонентне іменне утворення із основною мотивацією – стрижневий компонент страви.

Лексика на позначення страв із м'яса та риби нараховує 141 одиницю, кожна з яких є унікальною за мотивацією. Досить звернути увагу на розділ «Смаженина» нашого фактичного матеріалу, де більшість найменувань позначені суфіксами від дієслівних утворень та мотивовані способом приготування страви: *січеники* (2, с. 13), *товченики* (2, с. 13), *крученики тушковані* (2, с. 14), *смаженина січена* (2, с. 15) тощо. Поряд із цим велику кількість найменувань займають одиниці, утворені на основі семантичного переходу:

1) назва частини туші (органів) тварини – м'ясна страва: *поребрина смажена* (2, с. 17) + має додаткове уточнення – спосіб приготування *смажена, лизень межений* (2, с. 18), *печінка в сметані* (2, с. 19), *мозок* (2, с. 20);

2) назва частини – назва цілого: *пелюстки з бараниною* (2, с. 22) + лексема *пелюстки* – мотивація за формою, виглядом страви;

3) назва страви – вказівка на час / період приготування: *полотки на швидку руку* (2, с. 23);

4) найменування, що вказують на призначення до іншого продукту / страви (підлеви): *крученики до баклажанів* (2, с. 14), *курка до баклажанової підлеви* (2, с. 23), *щупак до хрину (підлеви)* (2, с. 35), *поребрина до підлеви* (2, с. 16) – двокомпонентні іменникові кулінарні іменники в формі Н. в. + Р. в. одн.;

5) назва тварини, риби – назва страви: *заєць* (2, с. 26), *куріпки* (2, с. 26), *хвазан* (2, с. 27), *бички* (2, с. 31), *вирезуб* (2, с. 36), *миньки* (2, с. 36) – синтетичні однокомпонентні утворення;

б) назви страв, мотивовані географічними чинниками (є топонімами): *крученики волинські* (2, с. 14), *смаженина степова з баранини* (2, с. 22), *потравка гуцульська* (2, с. 28) – двокомпонентні аналітичні іменні іменниково-прикметникові словосполучення, де залежне слово – означення, що вказує на топонім / місце. У назвах, де більшість одиниць є аналітичними дво-три-компонентними словосполученнями, залежне слово позначає:

а) стрижневий компонент страви: *січеники зі свинини* (2, с. 27), *галушки з телятини* (2, с. 28), *ковбаси з риби* (2, с. 33), *меживо з сому* (2, с. 38), *сальник* (2, с. 29);

б) додатковий компонент страви (підлева / продукт): *печінка в сметані* (2, с. 19), *индик з підлевою* (2, с. 25), *свиняча печінка з часником* (2, с. 2), *тараня з медом* (2, с. 32), *окуні в сметані* (2, с. 33), *сула з печерицями* (2, с. 35);

в) густативні (смакові) властивості страви: *лизень солоний до хрину* (2, с. 17), *солонина* (2, с. 27);

г) запахові властивості страви та одночасно на спосіб приготування страви: *поросята задимлені до хрину* (2, с. 28), *задимлянка гусяча* (2, с. 30). Переважно це іменниково-прикметникові, іменниково-дієприкметникові словосполучення. Подекуди трапляються лексеми-прикладки – *ковбаса-задимлянка* (2, с. 30);

г) термічні якості страви: *короп захоложений* (2, с. 32) – іменниково-прикметникове словосполучення, де залежне слово одночасно вказує на важливу характеристику – час / період зберігання страви;

д) етноніми: *душенина шляхетська* (2, с. 16), *битки козацькі* (2, с. 31) – двокомпонентні конструкції, де залежне слово-означення має функцію ідентифікації етносу;

е) колір: *кровянка (червоний)* (2, с. 30); назви, що мають інші додаткові компоненти мотивації (ознака характеру, поведінки – страва): *бігос гультьайський* (2, с. 21).

Отже, лексика на позначення других страв, що репрезентована групами кулінарних найменувань *каші та бабки, смажена та риба*, мають розгалужену мотивацію (спосіб приготування страви, за основним компонентом, час / період приготування, призначення страви, географічні чинники (топоніми), етноніми, колір, запахові та густативні (смакові) властивості, термічні якості та інші додаткові характеристики (ознаки характеру, поведінки людини). За структурними показниками, більшість найменувань – складні двокомпонентні іменниково-прикметникові конструкції.

2.3. Лексика на позначення страв із борошна та сиру

За З. Клиновецькою, лексика на позначення страв із борошна та сиру з детальним аналізом підгруп *страви з борошна та сиру, хліб, булки, пиріжки та паски* нараховує 163 лінгвоодиниці.

Розглядаючи підгрупу *страви з борошна та сиру*, що нараховує 82 одиниці, за структурним аспектом більшість лексем прості синтетичні

іменникові утворення, супроводжені іменниковою суфіксацією (суфікс -ик, -к зі значенням зменшеності, емоційності): *мандрики* (2, с. 55), *жиленики* (2, с. 55), *душеники* (2, с. 55), *буцики* (2, с. 56), *пундик* (2, с. 57), *мнишки* (2, с. 61).

За семантичним аспектом, більшість кулінаронімів мотивовані:

1) основним стрижневим компонентом страви, де в складній іменниково-прикметниковій конструкції залежне слово-означення і виступає тим головним компонентом приготування страви: *сирники* (2, с. 58), *вареники з чорницею* (2, с. 54), *вареники з вурдою* (2, с. 53), *галушки з шинкою* (2, с. 54), *налисники з сиром* (2, с. 56), *палянички з овечого сиру* (2, с. 57), *пизи з шинкою* (2, с. 58), *локшина з яловичиною* (2, с. 59) тощо;

2) призначенням до іншого продукту, страви, структура конструкцій яких є складною двокомпонентною та виразником мотивації слугує прийменник *до*: *леміщаники до сметани* (2, с. 59), *галушки гетьманські до печериць* (2, с. 55) – виразником останнього крім прийменника *до* є слово-означення *гетьманські*, що є етнонімом та вказує на специфіку українського соціального колориту;

3) способом приготування (*вареники з капустою* (2, с. 53), *ляпуни (млинці)* (2, с. 61), де головне слово вказує на дію, спосіб приготування («варити», «ляпати» – перекладати / заливати тісто (кінцевий спосіб приготування – смаження, випікання), *сирники смажені* (2, с. 58) – складне двокомпонентне прикметникове утворення, де залежне слово-означення вказує на дію, спосіб приготування страви);

4) етнонімом: *гилуни шляхетські* (2, с. 59), *плачинда шляхетська* (2, с. 62);

5) назвами, що позначають час / період приготування страви: *ляпуни швидкі* (2, с. 62), *булки довгого віку* (2, с. 121);

6) іншими додатковими характеристиками: *пизи старосвітські* (2, с. 58) (вказівка на традицію приготування страви);

7) релігійними чинниками: *пундик скоромний* (2, с. 57), тобто «виготовлений з м'яса або молока та заборонений церковними правилами для вживання у пісні дні» (4, IX, с. 301).

Подекуди зустрічаються складні трикомпонентні іменникові, іменниково-прикметникові конструкції, що мають подвійну мотивацію: *гречані пампушки з часником* (2, с. 52), *пшеничні пампушки з часником* (2, с. 52), де головне слово складний підмет, мотивований додатковим компонентом страви та залежне слово-означення, мотивоване основним стрижневим компонентом страви, *вареники з квасолею й грибами* (2, с. 53) тощо.

Переважну більшість найменувань хліба, булок, пиріжків за структурним аспектом визначаємо як однокомпонентні іменникові конструкції, утворені морфологічним та лексико-семантичним способом. Наприклад, лексеми *книшик*, *туленик* (2, с. 117) – однокомпонентні іменникові кулінарні імени, утворені морфологічним способом (суфіксальним) із відтінком зменшеності, здрібнілості (-ик); *постоли* (2, с. 119) – глютонім-іменник, утворений лексико-семантичним способом (*постоли*¹ – «пиріжки, із прісного тіста з неповністю заліпленими краями, так, що начинка в них лишається відкритою всередині» (2, с. 200); *постоли*² – «м'яке селянське взуття з цілого шматка шкіри без пришивної підошви» (4, VII, с. 377); *пугачі (матаржин)* (2, с. 123) – (*пугач*¹ – «кукурузний хліб із зеленню»; *пугач*² – «хижий нічний птах ряду совоподібних, який живиться дрібними гризунами» (4, VIII, с. 384). Відповідно, названі глютоніми класифікуємо за семантичним перенесенням на основі подібності форми / вигляду кулінарного виробу, що виконує інформативну функцію (повідомляє споживача про зовнішній вигляд страви).

Серед досліджуваного матеріалу досить багато «міжмовних глютонімів» та кулінарних текстів (рецептів), які ввійшли до традиційної української кухні з інших мов. Наприклад, *буреки* (2, с. 119) походить з кримсько-татарської мови зі значенням «пиріг»; *плагинда* (2, с. 119) – запозичення з молдавської та румунської мов зі значенням «пиріг», «лишковий пиріг»; *малай* (2, с. 123) – запозичення з румунської мови («хліб із кукурудзи»); *катлама* (2, с. 123) – запозичення з кримсько-татарської або турецької мови зі значенням «прісні коржики, смажені на баранячому жирі».

Мотивація «кулінаронімів із борошна» визначена за структурним аспектом, де головним постає стрижневий компонент страви: *ріп'яник* (2, с. 122) – «корж із кукурудзи і картоплі», де ріпа – картопля – основний компонент приготування страви (Карпати, Прикарпаття); *хліб з картоплі* (2, с. 123), *пиріжки з рижом* (2, с. 118), *мандрики з сиром* (2, с. 120). Інші глутоніми вважаємо дескрипторами (позначають опис приготування страви): *сколотяник* (2, с. 123) – «корж на сколотинах», «від сколочування масла»; *присипаник* (2, с. 123) від дієслова *сипати*, *присипати* – «корж, який присипається сиром»; *перепічка* (2, с. 123) від *пекти* – «поколотий ножом корж, що робиться із кислого хлібного тіста і печеться на сковороді, намащеній маслом або салом»; *паляниця* (2, с. 124) – похідне утворення від *палити* – «вид хлібини», «хліб чи печиво, при випіканні якого утворюється суха, іноді пригоріла скоринка». Названі глутонімо-дескриптори утворені морфологічним (суфіксально-префіксальним) способом із відтінком зменшеності, здрібнілості (-ник): *сколотяник*, *присипаник*; із відтінком зменшеності, здрібнілості -к(а): *перепічка*.

Глутонічні найменування пасок складають 17 лінгвоодиниць. Найбільшу кількість лексем становлять двокомпонентні іменниково-прикметникові конструкції, що класифікуємо за:

- 1) основним компонентом приготування страви – *паска родзинкова* (2, с. 126); *паска сирна* (2, с. 127);
- 2) глутонімо-етнонімом (позначають «український соціальний колорит») – *паска козацька* (2, с. 125); *паска міщанська* (2, с. 126);
- 3) глутонімо-топонімом (географічний чинник) – *паска кононівська* (2, с. 125); *паска південна* (2, с. 125); *паска подільська* (2, с. 127);
- 4) простотою рецептури – *паска звичайна* (2, с. 124);
- 5) вказівкою на час приготування – *паска швидка* (1, с. 124).

Мотивація інших іменниково-прикметникових конструкцій є двосемною – *паска сирна запечена* (2, с. 127) – лексема-дескриптор: основний компонент та спосіб приготування страви; *паска снігова чигиринська* (2, с. 124) – лексема-

дескриптор: семантичне перенесення на основі подібності форми / вигляду (*снігова* – «посипана цукровою пудрою»), вказує на образність та глютонімотопонім (*чигиринська*).

2.4. Лексика на позначення солодких страв

За З. Клиновецькою, глютоніми на позначення солодких страв умовно мають розділи: *солодке тісто та повидла, варення, цукерки* з нарахуванням 189 лінгвоодиниць. Аналізуючи названу групу глютонімів, центральною постає густативна (смакова) властивість страви – наявність цукру, як обов'язкового компонента-складника страви.

Критеріїв класифікації глютонімів на позначення страв із солодкого тіста чимало:

1) глютонімотопонім (географічний чинник) – *плетеники мошногорські* (2, с. 130); *коржики сарматські* (2, с. 129); *сухарі львівські* (2, с. 130); *марципани кийівські* (2, с. 135); *вергуни волинські* (2, с. 135);

2) основний опорний компонент страви, що вирізняється з-поміж інших, є лексемою-конкретизатором – *коржики мигдалеві* (1, с. 129); *плетеники з маком* (2, с. 130); *мандрики з малиною* (2, с. 132); *капама з яблуками* (2, с. 137). Цікавими є глютоніми, утворені морфологічним (суфіксальним) способом: *медяники* (2, с. 133) «пряники, виготовлені на кип'яченому меду» та глютоніми, утворені лексико-синтаксичним способом: *макорженик* (2, с. 132) «корж із маком», виведений з основ слів *мак* і *корж* (як результат стягнення давнішого *макокорженик*);

3) вказівка на якісну характеристику страви – текстуру *пухкеники* (2, с. 137); *сухарі з горіхами* (2, с. 130); *коржики сипкі* (2, с. 129); колір *пірники померанцеві* (2, с. 133); *мазурки померанцеві* (2, с. 142); розмір *лустка* (2, с. 128) «коржик, шматок, скибка»; густативні властивості (смак) *коржики солодкі* (2, с. 129); *сластьони* (2, с. 135); запах *пірники* (2, с. 132) «пряники»,

«солодке печиво з додаванням гостропахучих прянощів та меду», утворення від прикметника «*пряний*»;

4) семантичне перенесення на основі подібності форми / вигляду страви – *горішки* (2, с. 128); *підківки* (2, с. 128);

5) призначення до іншої страви, продукту – *мантулки (до чаю)* (2, с. 128); *сластьони до сити* (2, с. 136) – іменниково-прийменникова конструкція (Р. в. + прийменник «до»);

6) вказівка на час, традицію приготування страви (релігійні чинники) – *спасеники* (2, с. 131) «пісні бублики, вживаються у піст»; *пірники пісні* (2, с. 132); *макагиги* (2, с. 137) «коржі, які пекли у піст». Схожим є семантичний перехід: свято + страва – *медяники* (2, с. 133), *вергуни* (2, с. 135) «пряники, що виготовляли у формі різних тварин на Новий рік, Різдво»; *соложенек сирний* (2, с. 139), *мазурки горіхові* (2, с. 142) «пироги, які готували на Великодні свята».

Аналізуючи фактичний матеріал, чимало глютонімів можна ввести до синонімічного ряду:

1) домінанта «*ласощі, солодощі*» – *сластьони* (2, с. 135) «солодка їжа, розкіш»; *пундики з вершками* (2, с. 134) «ласощі, вид тістечка»;

2) домінанта «*пиріг*» – *соложенек з маку* (2, с. 140) «пиріг із солодкого тіста»; *мазурки* (2, с. 140) «пироги типу бабки»;

3) домінанта «*коржик*» – *пляцек* (2, с. 143) «коржик, оладка» – запозичення із польської та чеської мови; *мандрики* (2, с. 132) «коржик» – запозичення із польської мови; *макагиги* (2, с. 137) «житні коржі»; *макорженики* (2, с. 132) «коржі з маком»; *лустка* (2, с. 128) «коржик, маленька його частина»;

4) домінанта «*пиріжки*» – *мантулки (до чаю)* (2, с. 128) «пиріжки з прісного кукурудзяного тіста»; *марципани* (2, с. 134) «солодкі пиріжечки з горіхами».

Для визначення іншого синонімічного ряду відстежуємо один із критеріїв класифікації глютонімів – спосіб приготування страви, який пов'язаний

із плетінням, виплітанням різних солодких виробів, створенням особливої форми: *вергуни* (2, с. 135) «солодке печиво, яке різали на прямокутники чи ромби та виплітали», похідне від *верти, дієслівного варіанта *верзти, *плести; *плетеники з маком* (2, с. 130) «заплетені калачики»; *кручінка* (2, с. 136) «пиріг із маком, зроблений рулетом»; *вертуни* (2, с. 136) «те саме, що плетуни».

Найменування повидла, варення, цукерок нараховують 92 лінгвоодиниці, більшість яких є двокомпонентними іменниковими конструкціями (Н. в. + Р. в.). Відмінним критерієм класифікації цієї підгрупи від вище перерахованих є наявність особливого стрижневого компонента у кожному найменуванні, завдяки якому отримуємо глютоніми-страви (повидла, варення, цукерки).

Позначені глютоніми класифікуємо за семантичним переходом на базі продукту, який є основою для його виготовлення (продукт / компонент – страва):

- *яблука* (2, с. 145) «плід яблуні – варення»;
- *полуниці* (2, с. 143) «ягода – варення»;
- *троянда* (2, с. 145) «квітка – варення»;
- *свидина* (2, с. 148) «рослина – варення».

За структурним аспектом утворені лексеми є простими іменниковими односемними конструкціями (Н. в. одн. та множ.).

Деякі кулінарні найменування утворені на основі подібності форми / вигляду страви, її текстури та складу: *драглі з брусниці* (2, с. 151); *драглі з яблук* (2, с. 151); *драглі з дині* (2, с. 152) «желеподібна страва з ягоди»; є результатом перенесення назви *драглі* «холодець, застигла маса» за спільною ознакою тремтливості, коливання (від праслов'янського *dręgati* «дрижати, трястися»).

Глютоніми на позначення *повидла* класифікуємо як іменникові двокомпонентні конструкції, де стрижневими компонентами є:

- плоди: *повидло з яблук* (2, с. 151), *повидло з морелі* (2, с. 152), *повидло зі слив* (2, с. 152);
- ягоди: *повидло з агрусу* (2, с. 152), *повидло з полуниць* (2, с. 153);

– дерева: *повидло з дерену* (2, с. 153), *повидляники з каштанів* (2, с. 154).

Окрім основних критеріїв класифікації, визначаємо другорядні (яких меншість):

– за способом вживання – *тягучки* (2, с. 156) «м'яка, тягуча цукерка, що виготовляється з молока й цукру» (4, X, с. 342);

– вказівка на якісно-оцінну ознаку основного продукту – *повидло зі свіжих полуниць* (2, с. 153), колір *агрус червоний і жовтий* (2, с. 147); *померанці* (2, с. 147) «варення із плодів жовтогарячого кольору»; *зелені волошські горіхи* (2, с. 150);

– глутонімо-топонім (географічний чинник) – *цукерки київські* (2, с. 155).

Отже, основним критерієм мотивації назв на позначення солодких страв вважаємо семантичне перенесення на основі подібності форми / вигляду.

2.5. Лексика на позначення молочних страв

Окремої групи кулінарних номінацій на позначення молочних страв у праці З. Клиновецької немає. Натомість у 12 кулінарних групах-розділах спостерігаємо наявні «молочні глутоніми», що мають диференційні ознаки та особливості класифікації. Досліджуючи названу лексику, зауважимо, що у всіх глутонімах на позначення молочних страв присутній основний, центральний компонент страви, за допомогою якого утворюються інші (сир, масло, сметана, вершки) – *молоко*. Утворені молочні глутоніми поділяємо на групи за такими диференційними ознаками:

1) номінації, мотивовані за основним продуктом, що з'являються на основі семантичного переносу продукт (*рідина*) – *страва* та виражені наявністю постійної лексеми-прикметника *молочний* на позначення страв із молока – *юшка молочна з рижом* (2, с. 8); *кисіль молочний* (2, с. 74);

2) номінації, до складу яких належить продукт із молока, що позначений у кулінарних групах-розділах:

– м'ясо (розділ «Смаженина» за З. Клиновецькою) *печінка в сметані* (2, с. 19); *яловичина в сметані* (2, с. 20) – вказівка на додатковий компонент, необхідний для цілісної страви (іменниково-прийменникова конструкція М. в., одн.);

– риба (розділ «Риба») *карасі в сметані* (2, с. 19); *короп в сметані* (2, с. 31); *щупак в сметані* (2, с. 35); *раки в сметані* (2, с. 39);

– підливи, соуси (розділ «Підлеви») *підлева з вершків* (2, с. 40) «основний компонент страви»; *підлева з сметани до картоплі* (2, с. 40) «основний компонент + призначення до страви» (Р. в. + прийменник «до»);

– страви з борошна (розділи «Страви з борошна та сиру», «Хліб, булки, пиріжки») *галушки з сиром* (2, с. 55) «основний компонент страви»; *сирники* (2, с. 58) «основний компонент страви», суфіксальний спосіб творення (-ник); *леміщаники до сметани* (2, с. 59) «призначення до продукту» (іменниково-прийменникова конструкція: Р. в. + прийменник «до»); *паска сирна* (2, с. 127) «основний компонент страви, позначений залежним прикметником, лексема-конкретизатор»; *сир ягідний* (2, с. 127) «семантичний перехід *продукт – страва* з додатковим залежним компонентом-прикметником»; *сколотяник* (2, с. 123) «корж на сколотинах», що позначає спосіб приготування страви; утворений морфологічним (суфіксально-префіксальним) способом із відтінком зменшеності, здрібнілості (-ник);

– каші та бабки (розділ «Каші та бабки») *пшоняна каша з вершками* (2, с. 64) «уточнення / конкретизація залежного компонента»; *бабка сирна* (2, с. 68) «основний компонент страви, позначений залежним прикметником»; *риж до сметани* (2, с. 67); *гречана бабка до вершків* (2, с. 71) «призначення до продукту»; *молоко мигдалеве* (2, с. 71); *молоко макове або конопляне* (2, с. 71) «семантичний перехід *продукт – страва*»; глутонім, утворений лексико-семантичним способом: уживання в ролі назви страви найменувань продуктів, де до головної лексеми приєднуються залежні супідрядні прикметники;

– солодкі страви (розділи «Солодкі страви», «Солодке тісто») *сластьони на сметані* (2, с. 63) «основний компонент страви, позначений іменниково-

прийменниковою конструкцією (М. в., одн.); *шум сметанковий* (2, с. 75) «вказівка на образність»; глютонім, утворений лексико-семантичним способом (лексема-омонім: *шум1* – «сукупність різноманітних звуків»; *шум2* – «легка пухляча маса, піна»; *шум3* – «танок» (3, XI, с. 561), що виражений поєднанням іменника у Н. в. одн. + лексеми-прикметника; *палянички з овечого сиру* (2, с. 57) «уточнення / конкретизація залежного компонента»;

– закуски (розділ «Закуски») *баклажани з сметаною* (2, с. 98) «основний компонент страви, виражений залежним іменником у формі Ор. в. одн.»; *пряженя гуцульська* (2, с. 98) «страва, що позначає спосіб приготування із додаванням молочних інгредієнтів, глютонімо-етнонім».

Отже, аналізована група глютонімів на позначення молочних страв є різноманітною, має поділ на кулінарні групи-розділи та певні ознаки-характеристики, які виконують основні функції: інформативну та комунікативну (діалог культур).

2.6. Найменування на позначення додаткових компонентів до перших та других страв

Глютоніми на позначення додаткових компонентів до перших та других страв нараховують 247 лінгвоодиниць. Більшість найменувань є двокомпонентними.

Назви додаткових компонентів до борщів та юшок нараховують 14 лексем, які учасники кулінарного дискурсу визначають як глютоніми, закріплені за певним етапом споживання їжі – вживанням перших страв. За структурним аспектом кулінароніми є елементарними іменнико-іменниковими, іменнико-прикметниковими конструкціями у формі Р. в. + прийменник *до*, основна ознака яких – призначення до іншого продукту / страви – *потапці до кулешиків* (2, с. 11); *пизи до борщу* (2, с. 12); *пиріжки до юшок* (2, с. 13). Інші лексеми класифікуємо за такими ознаками:

1) якісна характеристика страви (вказівка на простоту рецептури) – *галушки звичайні* (2, с. 11);

2) лексеми-конкретизатори (уточнюють залежний компонент) – *грінки з гречаної каші* (2, с. 11); *галушки гречані до юшок* (2, с. 12); *налисники з пшоняної каші до борщу* (2, с. 13);

3) семантичне перенесення на основі подібності форми / вигляду страви – *вушки до юшок* (2, с. 12) – глутонім, утворений лексико-семантичним способом: «назва страви – орган слуху»;

4) вказівка на час, традицію приготування страви (релігійні чинники) – *пиріжки пісні* (2, с. 12), де залежне слово-прикметник виконує інформативну функцію (вказівка споживачеві на відсутність у страві молока та м'яса);

5) елемент споживання страви – *закришка* (2, с. 13) «те, що кришать у борщ як заправу»; глутонім, утворений морфологічним (суфіксально-префіксальним) способом: від праслов'янського *kъxa «ударяти, товкти, ламати», до якого зводиться й українське *крушити* (3, III, с. 167).

Окремою групою 3. Клиновецька подає найменування підлив. Більшість таких глутонімів підгрупи є двокомпонентними, які класифікуємо за такими ознаками:

1) за призначенням до іншого продукту / страви – *підлева до зайця* (2, с. 39); *підлева до дичини* (2, с. 40); *підлева до баранини* (2, с. 40) – іменниково-прийменникова конструкція: Р. в. + прийменник *до*;

2) за основним компонентом страви – *підлева часникова* (2, с. 39); *підлева з вершків* (2, с. 40); *підлева з меду* (2, с. 41); *підлева грибна* (2, с. 41), які є аналітичними конструкціями з залежним словом-прикметником або з залежним словом-іменником у формі Р. в. та прийменника *з* на позначення основного інгредієнта страви;

3) якісна характеристика страви (вказівка на простоту рецептури) – *підлева звичайна* (2, с. 40);

4) семантичний перехід: «назва продукту (овочі) – назва страви», утворений лексико-семантичним способом – *цвітли* (2, с. 40) «зварений буряк з хрінном, що подається до борщу».

Серед досліджуваного фактичного матеріалу виокремлюємо трикомпонентні словосполучення, що мають подвійну мотивацію. Серед них: іменнико-іменникові – *підлева з сметани до картоплі* (2, с. 40) – основний компонент та призначення до страви; іменнико-прикметникові – *підлева хрінова холодна* (2, с. 42) – основний компонент та якісна характеристика страви (температура). Цікавими є глутонімо-архаїзми – *софорок* (2, с. 39) – соус, «панська підлива», що згадується у І. Котляревського; нині – *підлива звичайна*.

Окрему групу у праці З. Клиновецької складають 60 лінгвоодиниць із загальноживаною семою «овочі», «різноманіття овочевих страв». Досліджуючи ці глутоніми, визначаємо ознаку-характеристику, яка стала центральною для називання страв – семантичне перенесення «назва продукту (овочі) – назва страви» – *гарбуз* (2, с. 42); *бульба* (2, с. 44) «картопля»; *кабачки* (2, с. 43); *капуста* (2, с. 51). Інші глутоніми мотивовані:

1) способом приготування страви – *гарбуз варений* (2, с. 43); *кабачки смажені* (2, с. 43); *картопля колочена* (2, с. 49);

2) формою та виглядом страви – *черв'ячки горохвяні* (2, с. 44) – глутонім, утворений лексико-семантичним способом: «безхребетна тварина – назва страви»; *пелюстки* (2, с. 50) «листок капусти – назва страви»; *кучерява (цвітна) капуста* (2, с. 50), де *кучерявий* «який закручується, має кучері» (на рівні схожості з волоссям, шерстю тощо);

3) кольором – *сині баклажани* (2, с. 45); *зелена квасоля* (2, с. 46);

4) призначенням до продукту – *горохвяний пашкет до сметани* (2, с. 44); за структурою – іменниково-прийменникова конструкція: Р. в. + прийменник *до*.

Деякі глутоніми є лексемами-конкретизаторами та є складними трикомпонентними конструкціями – *кабачки з начинкою з мяса* (2, с. 43); *бульба з маслом з сухарями* (2, с. 45).

Найменування запасів із семою «продукти для заготовлення та збереження» нараховують 32 лінгводиниці. За структурним аспектом більшість глутонімів є аналітичними однокомпонентними іменниковими утвореннями. Центральною мотивацією таких номенів виступає семантичний перехід «назва продукту (овочі) – страва» : *кавун* (2, с. 79); *слив* (2, с. 80); *чорниця* (2, с. 82); *журавлина* (2, с. 83). Окрім цього, визначаємо й інші ознаки-характеристики:

1) спосіб приготування – *яблука мочені* (2, с. 82); *капуста шаткована* (2, с. 83); *капуста січена* (2, с. 83), які є глутонімами-конкретизаторами;

2) вказівка на якісну характеристику страви – колір – *перець зелений* (2, с. 78); смак – *рижки солоні* (2, с. 80); *баклажани солоні* (2, с. 83); *щавель солоний* (2, с. 86);

3) глутонімо-топонім – *огірки ніжинські* (2, с. 84–85).

Найбільшу кількість лінгводиниць – 117 становлять назви на позначення закусок «те, що їдять після чогось випитого або з'їденого». Деінде зустрічаються глутоніми, мотивація яких пройшла крізь назву закусок – *закуска з оселедця* (2, с. 87); *закуска з шинки* (1, с. 87); *закуска з картоплею* (2, с. 87); *закуска з яблуками* (2, с. 89); *закуска з рижом* (2, с. 89). Решта найменувань мають велику різноманітність ознак-характеристик:

1) основний компонент страви – *ковбаса з легенів* (2, с. 91); *полотка з дичини* (2, с. 92); *ковбаса печінкова* (2, с. 92); *поребрин* (2, с. 94); глутоніми, більшість яких є аналітичними двокомпонентними іменниково-іменниковими (у формі Р. в. та прийменника *з*) або іменниково-прикметниковими, де є залежне слово-прикметник або є однокомпонентними іменниками з суфіксом -ин(а), що виражає відношення через поєднання твірної основи назви органу тварини з суфіксом -ин(а), що позначає страву з м'ясного продукту;

2) призначення до іншого продукту / страви – *оселедець до підлеви* (2, с. 88); *кашка до ляпунів* (2, с. 89); *свиняча голова до хрину* (2, с. 91), де яскраве вираження – іменникова конструкція у формі Р. в. та прийменника *до*;

3) час споживання страви – *оселедці межені* (2, с. 88); *лизень межений* (2, с. 94); де *межений* «для споживання влітку»;

4) спосіб приготування страви – *оселедець смажений* (2, с. 89); *сало смажене* (2, с. 91); *шинка варена* (2, с. 93); *шинка печена* (2, с. 93); *смажениця* (2, с. 98); цікавим є глутонім *варя* (2, с. 95) «зібрані докупі зварені овочі», утворений морфологічним способом (безафікським) *варя-варити*;

5) вказівка на якісну характеристику страви – колір – *сині баклажани* (2, с. 97); *червона редька з сиром* (2, с. 98); *пряження з зеленими сухарями* (2, с. 99); запах – *ковбаса задимлянка* (2, с. 93); *сальник задимлений* (2, с. 93); *задимлянка гусяча* (2, с. 93); смак – *солонина* (2, с. 91) «засолене м'ясо»;

6) глутонімо-етнонім – *битки козацькі* (2, с. 87);

7) глутонімо-топонім – *пряження гуцульська* (2, с. 98).

Деякі глутоніми на позначення закусок є запозиченнями з інших мов – *левурда* (2, с. 94) – запозичення із східнороманських мов «дикий часник»; *саламаха* (2, с. 95) – з тюркських мов «їжа з товченого часнику, хліба і квасолі». Більшість номінацій утворені на основі семантичного перенесення «назва продукту (овочів, м'яса, риби) – назва страви (вид закуски)» – *раки в сметані* (2, с. 90); *нирки телячі* (2, с. 92); *кабачки* (2, с. 95). Деінде визначаємо найменування, що є омонімічними, утворені лексико-семантичним способом) – *фірмак* (2, с. 90) – є результатом видозміни слова *форма* та позначає «форму для відливання металевих виробів» та «спресований у вигляді фігури овечий сир». Цікавим є глутонім *мачанка* (2, с. 90) «вид коржа, що подається до м'ясних страв» мотивація якого до сьогодні не з'ясована – або походить від дієслова *мачати* як «корж, який мачають у м'ясну страву» або пов'язують з іменником *мак* (як первісне «корж із маком»).

Отже, основним критерієм мотивації групи найменувань на позначення додаткових компонентів до перших та других страв є призначення до іншого продукту / страви.

2.7. Лексика на позначення напоїв

Поряд із лексикою на позначення страв не менш важливою є лексика напоїв, що включає: культуру пиття, виготовлення напоїв, їх багатоманітність, роль у системі харчування та ін. Лексику на позначення напоїв поділяємо на: *алкогольні / слабоалкогольні, лікувальні та безалкогольні* напитки. Глютоніми на позначення алкогольних та слабоалкогольних напоїв за структурою – елементарні, однокомпонентні та мотивовані:

1) основним компонентом – *малинівка* (2, с. 105); *вишнівка* (2, с. 105); *суницівка* (2, с. 107) – утворені на основі другого значення твірного іменника – «плоди рослини»: *вишнівка* – «наливка з вишень»; *малинівка* – «наливка з ягід малини» і т. д.;

2) способом приготування напою – *варенуха* (2, с. 99), *тертуха* (2, с. 103) «горілка з настойкою» (віддієслівне суфіксальне утворення (суфікс -ух); *запіканка* (2, с. 100) «горілка, заправлена прянощами і витримана певний час у гарячій печі», яка виступає синонімом до слова *горілка, мочена* (2, с. 102);

3) образністю – *кусака* (2, с. 101) «міцна горілка»; *гострогляд* (2, с. 101) – «міцна горілка»; спосіб творення – основоскладання (прикметник + дієслово);

4) якісно-оцінною характеристикою напою (витримка, вигляд) – *пінна* (2, с. 101); *старосвітське вино* (2, с. 108); *муселець старосвітський* (2, с. 108);

5) глютонімо-етнонімом, що передає «український соціальний колорит» – *тертуха гетьманська* (2, с. 103); *вишнівка шляхетська* (2, с. 105); *пиво козацьке, запорожське* (2, с. 109).

У другій підгрупі напоїв слід виокремити лексеми, що мотивовані основним компонентом (лікувальним) – *старка* (2, с. 101); *полинівка* (2, с. 101); *бодянівка* (2, с. 101). Також серед лікувальних напоїв вбачаємо *травняк* (2, с. 102) – глютонім, що позначає збірність / сукупність (трав).

Третя підгрупа напоїв – безалкогольна, включає холодні та гарячі напої. Назви холодних безалкогольних напоїв формують назви меду, соку, квасу, компоту. Сюди належать *мед журавлинний* (2, с. 111); *березовий сік* (2, с. 112);

квас малиновий (2, с. 114), що мотивовані основним компонентом напою; *квас гайдамацький* (2, с. 113); *квас козацький* (2, с. 113) – мотивовані глутонімо-етнонімом; *льодок ожиновий* (2, с. 115); *льодок вишневий* (2, с. 115) – лексеми з подвійною мотивацією (*льодок* – позначення основного інгредієнту + назва напою), утворені за допомогою суфікса -ок, що надає позитивно-емоційного забарвлення, вказує на дитячість.

Назви гарячих безалкогольних напоїв формують назви чаю, кавового напою, цілющого відвару, що готують на основі кип'яченої води. Найменування *кава життя* (2, с. 116) «продукт, який піддають бродінню» та позначає спосіб приготування; *кава жолудьова*, *кава бурякова* (2, с. 116) мотивовані основним компонентом напою; *кава мішана* (2, с. 116) – структурою / складом напою.

Відповідно, основними критеріями мотивації пономонів виступають стрижневий компонент та спосіб приготування напою.

Висновки до другого розділу

На основі фактичного матеріалу кулінарної книги З. Клиновецької було створено класифікацію тематичної групи лексики на позначення страв та напоїв, яка має складну ієрархію. До цієї групи зараховуємо: 1) лексику на позначення перших страв; 2) номінації на позначення других страв; 3) назви на позначення страв із борошна та сиру; 4) лексику на позначення солодких страв; 5) найменування на позначення молочних страв; 6) номінації на позначення додаткових компонентів до перших та других страв; 7) назви на позначення напоїв.

Створена нами класифікація досліджуваної групи лексики має відповідні критерії мотивації, які визначаємо з представлених лексем-глутонімів кожної підгрупи: основний інгредієнт страви, ознака, місце, спосіб приготування, якість, смак, колір, термічні якості, консистенція, форма, запах. Запропоновані лексеми-мотиватори є простими, доступними, які дозволяють аналізувати будь-яку підгрупу.

Проаналізувавши кожну з підгруп, можна визначити такі структурно-семантичні особливості лексики:

1. Групу лексики на позначення перших страв репрезентують назви рідких страв, з-поміж яких найяскравішими лінгвоодинацями є найменування *борщів та юшок*. Найбільшу кількість кулінаронімів «борщ» складають лексеми, мотивовані основним компонентом страви. Лексеми на позначення «юшки» мотивовані стрижневим компонентом-конкретизатором, де залежна частина утворилася на основі семантичного переходу.

2. Найменування на позначення других страв нараховує 389 лексем. За структурою, більшість назв – елементарні словосполучення (одно / двокомпонентні) та мотивовані основним компонентом страви, способом приготування, призначенням (до іншого продукту, страви), формою, виглядом, розміром та смаком страви. Зрідка використовується застаріла лексика: архаїзми (розділ – підлеви).

3. Більшість номінацій на позначення страв із борошна та сиру – двокомпонентні словосполучення, що мотивовані способом приготування страви, тривалістю процесу приготування, призначенням до іншої страви, якісною характеристикою (текстурою, кольором, смаком) та іншою мотивацією (час приготування). За структурним типом, більшість лексем – двокомпонентні (*родова назва + ознака*). Невелика кількість трикомпонентних словосполучень мають подвійну мотивацію: текстура + спосіб приготування страви; етнонім + образність; основний компонент + спосіб приготування страви.

4. Досліджуючи лексику на позначення солодких страв, виявляємо, що центральною постає густативна (смакова) властивість страви – наявність цукру, як обов'язкового компонента-складника страви.

5. За групою лексики на позначення молочних продуктів визначено основний компонент страв – молоко. Більшість лексем цієї групи – елементарні, двокомпонентні. Подекуди основні лексеми групи – *молоко, сир, сметана, масло* вживаються як залежні компоненти та мають значення уточнення / конкретизації. Класифікація найменувань за такими критеріями: за

елементом / способом приготування страви, назви, утворені лексико-семантичним способом: уживання в ролі назв страв найменувань продуктів, за призначенням до продукту та вказують на образність.

6. Глютоніми на позначення додаткових компонентів до перших та других страв нараховують 247 лінгвоодиниць. Більшість найменувань є двокомпонентними. Основною лексемою-мотиватором є призначення до продукту / страви.

7. Групу назв напоїв поділяємо на: алкогольні / слабоалкогольні, безалкогольні та лікувальні напитки. Назви першої підгрупи – елементарні, однокомпонентні та мотивовані основним компонентом, способом приготування напою, якісно-оцінною характеристикою напою (вигляд, витримка), етнонімом та образністю. Серед назв другої підгрупи наявні однокомпонентні лексеми, що позначають збірність / сукупність (трав). До третьої групи напоїв належать гарячі та холодні напитки, що мотивовані основним компонентом страви та етнонімом. Назви досліджуваної групи лексики становлять складну описову конструкцію: іменник (назва продукту) + прикметник або дієприкметник, що вказують на спосіб обробки або якість; іменник (назва страви) + відіменний прикметник від назви основного або додаткового компонента; іменник (назва основного продукту) + іменниково-прийменникове словосполучення, що дає додаткову характеристику страві. Також знаходимо лексеми, утворені основоскладанням (розділ напої) та лексеми прикладкового типу (назви страв із борошна та сиру).

РОЗДІЛ 3

ДИНАМІКА СТРУКТУРНО-СЕМАНТИЧНИХ ПЕРЕТВОРЕНЬ У СИСТЕМІ НОМІНАЦІЙ ЇЖІ ТА НАПОЇВ УКРАЇНСЬКОГО НАРОДУ

3.1. Динамічні процеси структурно-семантичних перетворень номінацій їжі та напоїв як об'єкт наукового дослідження

Дослідження тематичної групи лексики на позначення страв та напоїв на основі описового методу сьогодні привертає увагу багатьох дослідників, проте кількісне спостереження над мовними явищами в різні історичні періоди, трансформація структурних та семантичних перетворень лексем, перехід з однієї мови в іншу розкриває динамічний аспект дослідження, який охоплює велике коло досліджень не лише з мовознавства, а й з історії, соціології, культурології, етнографії, українознавства, релігієзнавства та ін.

Відтворення динамічних процесів кулінарної лексики розглянуто в працях: Л. Борис «Динаміка тематичної групи лексики їжі та напоїв у буковинських говірках», О. Гавадзин «Динамічні процеси в говірках у світлі лінгвістичних студій з проекцією на ареал Покуття», Т. Подсікери «Динаміка розвитку лексико-семантичної групи «назви риб, рибних продуктів і страв» у давньоанглійському та середньоанглійському періодах», А. Порожнюк «Лексико-семантична динаміка в системі номінації їжі та питва», Л. Струганець «Назви продуктів харчування у нормативних словниках української мови» та ін.

Причини рухомості та мінливості номінацій на позначення страв та напоїв комплексно досліджували О. Гавадзин, Л. Струганець. Проаналізувавши систему кулінарних номінацій на основі лексикографічних праць, Л. Струганець визначила динаміку лексичних перетворень. Вони умовно поділяються на дві групи: традиційність / сталість фіксування лексико-семантичних груп та інтродуктивність лексем. До першої групи належать:

- 1) назви хлібних виробів (*хліб, паляниця*);
- 2) назви страв із борошна (*пиріг, млинець, оладка*);

- 3) назви м'ясних виробів (*ковбаса, шинка, сало*);
- 4) назви фруктових плодів (*яблуко, груша, слива*);
- 5) назви ягід (*вишня, черешня, виноград*);
- 6) назви овочів (*капуста, буряк*);
- 7) назви напоїв (*кава, чай, узвар, квас*).

До другої групи належать інтродуктиви (входження), що засвідчують такі мовні перетворення:

- 1) запозичення (з англійської *гамбургер, тост*; із французької *вінегрет, майонез*; із німецької *бутерброд, шніцель*; з італійської *саламі, піца* тощо);
- 2) семантичний перехід (*шоколад, картопля* тощо);
- 3) багатозначність кулінаронімів (*вінегрет* – 1. Холодна страва з дрібно нарізаних овочів, іноді ще з м'ясом або рибою, приправлена олією, оцтом і т. ін.; 2. *перен., розм.* Про суміш різних предметів, понять, стилів і т. ін.);
- 4) креативність номінацій (*галярета* (желе), *накладанці* (бутерброди), *жовтець* (майонез) тощо).

Окрім цього, дослідниця зазначила наявність семантичних трансформацій на фонетичному та морфологічному рівні лексем-архаїзмів (*пашкет* та сучасне – *паштет*; *цукерок* (ч. р.) та сучасне – *цукерка* (ж. р.); сучасне *помідор* – раніше *баклажан*; лексема *зрази* «кушанье изъ говядины: родъ свернутого битка съ начинкой» [53, II, с. 182] та «м'ясні або картопляні котлети з начинкою» [54, III, с. 698] або лексема *запіканка* «водка, сваренная съ пряностями» [53, II, с. 79], яка нині позначає «страву, що готується способом запікання» [54, II, с. 259]). Контакткування мов, які залежать від позамовних факторів (політичні, економічні та культурні зв'язки з країною) та внутрішньомовних факторів (близькість мов), визначено основними причинами динамічних процесів [55, с. 65–72].

О. Гавадзин основними причинами лексичних змін вважає позамовні зміни (міграційні процеси, розвиток матеріальної культури, модернізація життя) та мовні трансформації (архаїзація лексем, міжмовні й міждіалектні контакти тощо). Останні дослідниця класифікує на:

– зміни семантичного обсягу лексем (семантизація, десемантизація, транссемантизація);

– перенесення значень (метафоризація, метонімізація), наслідком якого є розширення, звуження або трансформації [12, с. 19–21].

А. Порожнюк, аналізуючи «Словарь української мови : в 4 т.» (1958) та «Словник української мови : в 11 т.» (1970–1981), визначила, що система номінацій страв та напоїв певною мірою розширилася завдяки нагромадженню запозичень з англійської, німецької, французької, італійської та турецької мов, найбільше зафіксованих у тематичній групі лексики на позначення м'яса та рибних страв (*бекон, лівер, ромштекс, рулет, котлета, сарделька, шашлик* тощо). Система номінацій хліба, страв із борошна суттєво зменшилася не лише за кількісним показником, а й за якісним (семантична трансформація): лексема *перепічка* – раніше «пасочка», нині – «корж». Проте деякі назви хліба, страв із борошна, що нормативно втрачені, активно функціонують у діалектах. Окрім цього, дослідницею зазначені особливості мотивології деяких лексико-семантичних груп (зокрема, номінації хліба):

- 1) за складниками хліба (*бухинка* – з пшениці чи гречки);
- 2) за призначенням хліба (*дивень* – для весілля; *папушник* – для Великодня);
- 3) за якістю хліба (*глевчак, разовий*);
- 4) за розміром хліба (*кулибка, підпалок*).

Загалом, найсуттєвішими мовними чинниками динамічних змін дослідниця вважає:

- наявність омонімічних значень;
- архаїзацію лексем;
- запозичення з інших мов;
- семантичні трансформації;
- багатозначність номінацій.

Більшість кулінаронімів сучасної мови науковець зараховує до стилістично нейтральної лексики, хоча подекуди натрапляємо на діалектні, розмовні, застарілі та рідковживані лексеми [45, с. 69–73].

Л. Борис у праці «Динаміка тематичної групи лексики їжі та напоїв у буковинських говірках» наголосила на таких ознаках динамічних процесів:

- 1) семантичний перехід;
- 2) архаїзація запозичених лексем;
- 3) металогія як основа номінацій;
- 4) наявність прикладкових утворень;
- 5) мотивологія (продукт-страва; дія-страва; процес-страва; непроцесуальна ознака-страва; смакова ознака-страва);
- 6) наявність кольороназв;
- 7) креативність лексем [8, с. 6–17].

Отже, зробимо висновок, що кулінарна лексика має істотні зміни, є рухомою, та за визначенням лінгвістів, основними чинниками змін кулінарних номінацій є переосмислення кулінаронімів (наявність семантичних трансформацій), відтак виникнення архаїзмів, явища багатозначності лексем та запозичення з інших мов через тісне контактування.

3.2. Сукупність якісних та кількісних змін досліджуваної лексики

З метою простежити динаміку структурно-семантичних особливостей лексики на позначення їжі та напоїв, нами опрацьовано найповнішу книгу кулінаронімів ХХ ст. – «Страви й напитки на Україні» З. Клиновецької та найпопулярнішу, найповнішу книгу рецептів сьогодення – «Сучасна українська кухня з Лесею Кравецькою». Зіставний описовий метод покладено в основу дослідження. Фактичний матеріал аналізуємо за деякими групами, які є спільними для обох праць, та на їх основі будуємо спільну класифікацію:

- 1) Лексика на позначення перших страв;
- 2) Найменування на позначення других страв;
- 3) Лексика на позначення закусок;
- 4) Найменування на позначення страв із борошна та сиру;
- 5) Лексика на позначення солодкої випічки.

До першої досліджуваної групи кулінаронімів на позначення перших страв (борщу) до вище наведених критеріїв (основний компонент страви *борщ з сироватки* (2, с. 3); колір *борщ зелений* (2, с. 3); термічна якість – *холодник* (2, с. 9); лексеми-етноніми – *борщ гетьманський* (2, с. 1); релігійні чинники – *борщ пісний* (2, с. 3) додаємо:

– простоту рецептури (густота страви) – *рідкий борщ із м'ясними вушками та сирними кнедлями* (3, с. 4); *крем-борщ із яйцем та бринзою* (3, с. 10);

– вказівку на пору року – *весняний борщ із ревенем, лимоном та квасолею* (3, с. 11).

Структурний аспект проаналізованих кулінаронімів на позначення перших страв очевидний – складне багатоконпонентне утворення: іменнико-іменникове, іменнико-прикметникове. Популярними стають кулінароніми-прикладки – *крем-борщ*.

Дослідження номінацій на позначення перших страв (супів) передає подібні критерії до вище наведених, зокрема *основний компонент страви: юшка з картоплею* (2, с. 7); *горохівка з молодого горошку із м'ятно-рисовими пульпетами* (3, с. 15); *грибівка із білих грибів з кльосочками* (3, с. 24).

Проте у сучасному переліку кулінаронімів на позначення супів функціонує:

1) нагромадження *запозичень* – *бульйон із перепілки з домашньою локшиною* (3, с. 18);

2) *колористика* – *пікантна юшка із червонокачанної капусти* (3, с. 26), *кольорова локшина на молоці* (3, с. 36);

3) поява *лексем-процесивів* – *смажена овочева зупа з квасолею* (3, с. 30).

Окрім цього, сучасна лексика на позначення супів відкриває синонімічний ряд: *суп, суп-смузі, суп-пюре, юшка, цибулівка, крем-суп, зупа*. У поданих номінаціях прикладка також виступає популяризмом, який вже закріпився у сучасній кулінарній терміносистемі та запозичений з європейських країн.

Визначною ознакою кулінаронімів на позначення других страв сьогодення є:

1) поява додаткового компонента (соуса, приправи) – *цибуляники в томатно-імбирному соусі* (3, с. 41), *часникові стрілки з м'ясом у соєвому соусі* (3, с. 48), *окунь у пергаменті з лимонним соусом* (3, с. 69), *реберця, запечені з фаршем, в апельсиновому соусі* (3, с. 72);

2) позначення алкогольних напоїв у складі кулінаронімів – *рибні січеники зі шпинатом та вином* (3, с. 45), *свинина, запечена в червоному вині* (3, с. 73).

Основним шляхом мотивації кулінарних найменувань на позначення других страв є *спосіб приготування страв* – *зап'яканка «Шахматка» з картоплі та курячої печінки* (3, с. 50), *курка, запечена з апельсинами* (3, с. 55), *курка, тушкована з гливами* (3, с. 59), *хек у духовці під картопляною лускою* (3, с. 62). Проаналізувавши подані лексеми за часовими межами, ми можемо встановити не лише спільне / відмінне семантичне та структурне поле в номінаціях, а й суттєву зміну основних інгредієнтів, що складають багатокomпонентний кулінаронім – появу екзотичних цитрусових майже у кожній номінації, що надає стравам іншої густативної (смакової) характеристики – *курка, запечена з апельсинами* (3, с. 55), *окунь у пергаменті з лимонним соусом* (3, с. 69), *реберця, запечені з фаршем, в апельсиновому соусі* (3, с. 72).

Окремо визначаємо вище згадані запозичення, наявні також у досліджуваній групі – *омлет із гарбузом* (3, с. 66), *філе індички в медово-гірчичній глазури* (3, с. 74). За структурним аспектом новоутворенням цієї групи є наявність відокремленого означення, вираженого дієприкметниковим зворотом – *гарбуз, запечений із м'ясом та картоплею* (3, с. 60), *курка, тушкована з гливами* (3, с. 59).

Група кулінаронімів-закусок позначає «ті страви / продукти, які вживають після чогось з'їденого чи випитого». У книзі З. Клиновецької спостерігаємо короткі за структурою найменування, що мотивовані:

- 1) основним інгредієнтом страви;
- 2) способом приготування страви;
- 3) часом приготування;
- 4) вказівкою на якісну характеристику страви;

5) наявністю лексем-топонімів.

У сучасному переліку номінацій на позначення закусок спостерігаємо нове – *салат* (3, с. 76). До визначення лексем-мотиваторів аналізованих кулінаронімів сьогодення зараховуємо вищенаведені та нові:

1) темпоральні лексеми – *весняний вітамінний салат із сирними кульками* (3, с. 78); *весняний салат зі свіжих овочів у хрустких трубочках* (3, с. 82);

2) лексеми з додатковим компонентом (приправою), що вказує на густативні (смакові) властивості страви – *запечена сирна плесканка із прованськими травами та кмином* (3, с. 91), *оселедець у сметані з медом і смородиною* (3, с. 96);

3) семантичне перенесення «назва судна – назва страви»: *картопляні кораблики з грибами* (3, с. 92); «назва виробу – назва страви»: *лишкові кошики з грибами та сиром* (3, с. 93);

4) запозичення з англійської мови «джем» – *пісочні кошики з джемом із грудинки й цибулі* (3, с. 84), з німецької мови «паштет» – *печінковий паштет із карамелізованою морквою* (3, с. 88).

Відмінною є мотивація найменування групи на позначення страв із борошна та сиру в обох кулінарних працях. З. Клиновецька у змісті книги перераховує кулінароніми окремого розділу «Страви із борошна та сиру». Також авторка окремо подає розділи, семантично пов'язані між собою: «Хліб, булки, пиріжки», «Паски». Л. Кравецька у сучасній кулінарній книзі визначає два розділи, що вказують на смакову характеристику страви: «Несолодка випічка», «Солодка випічка». Проаналізувавши найменування кулінарних розділів обох праць, ми визначаємо спільну назву для нашої класифікації «Лексика на позначення страв із борошна та сиру», об'єднавши розділи книг Л. Кравецької та З. Клиновецької.

Порівнюючи окремо визначену тематичну групу лексики різних кулінарних праць, перш за все ми зазначаємо структурну відмінність номінацій. Зовнішня форма глутонімів З. Клиновецької є простою, синтетичною, здебільшого одно-двокомпонентною конструкцією, утвореною морфологічним

способом та вказує на стислість, лаконічність виразів: *булка* (2, с. 121), *сир ягідний* (2, с. 127), *пирники м'ятні* (2, с. 133). Однак кулінароніми Лесі Кравецької є складними аналітичними конструкціями, утвореними здебільшого морфологічним способом, меншість – лексико-семантичним: *пиріжки з горохом, шинкою та м'ятою* (3, с. 110), *пряна малинова пінка з кукурудзяним бісквітом* (3, с. 174), *кропив'яні налисники із сиром та розтертими пелюстками троянд* (3, с. 182) тощо.

Семантична природа глютонімів на позначення страв із борошна та сиру обох кулінарних праць не є однорідною. Істотні зміни відбулись у внутрішній формі кулінарних жанрів – рецептів. Відтак, ми звертаємо увагу на зміну основного компонента страви, що становить «глютонімо-неологізм» (через новітні кулінарні інгредієнти, що мають місце в назві страви), як-от: *пиріг із кропивою та яйцями* (3, с. 102), *пиріг із фаршем та молодого капустою під маковою шкоринкою* (3, с. 104), *пиріг із броколі й куркою* (3, с. 107); натомість у З. Клиновецької функціонує: *пиріг з варенням* (2, с. 138), *пиріг з вишнями* (2, с. 138). Окрім цього, у книзі «Страви й напитки на Україні» лексевою-ознакою вважаємо:

- 1) основний компонент страви – *сирники* (2, с. 58);
- 2) глютонімо-етнонім – *плачинда шляхетська* (2, с. 62);
- 3) глютонімо-топонім – *бабка гуцульська* (2, с. 70);
- 4) призначення до іншого продукту – *леміщаники до сметани* (2, с. 59);
- 5) вказівку на час приготування – *ляпуни швидкі* (2, с. 62).

Проте глютоніми на позначення страв із борошна та сиру сьогодення мотивовані:

- 1) якісною характеристикою страви (вказівкою на форму / зовнішній вигляд) – *відкритий пиріг із лисичками* (3, с. 109), *відкриті пиріжки з лісовими грибами й сиром* (3, с. 113);
- 2) появою ознаки-помономену – *пивні оладки з квітами бузини та твердим сиром* (3, с. 120);

3) наявністю лексеми на позначення додаткового компонента (приправи-рослини / квітки) – *пиріжки з горохом, шинкою та м'ятою* (3, с. 110), *кнедли з абрикосами й розтертими пелюстками троянд* (3, с. 173), що неодмінно складає враження на суб'єкта-споживача страви;

4) наявністю лексем-запозичень з французької мови – *грибний бісквіт із сирним кремом* (3, с. 116), з перської мови – *вареники з халвою та сушеними яблуками* (3, с. 169), з англійської мови – *горіховий пудинг* (3, с. 177) тощо.

Отже, проаналізована тематична група лексики на позначення страв із борошна та сиру має суттєві структурно-семантичні перетворення, що визначені культурними чинниками суспільства, тісними контактуваннями з іншими народами та популяризацією реклами сучасних глютонімів, яка здійснює функцію впливу на споживача.

Визначена нами нова група лексики на позначення солодкої випічки у З. Клиновецької представлена розділами «Солодкі страви», «Солодке тісто», «Повидла, варення, цукерки». Л. Кравецька презентує лише два розділи зазначеної нами групи лексики: «Солодка випічка», «Інші десерти».

Спільною для обох праць є центральна густативна (смакова) властивість страви – наявність цукру, як обов'язкового компонента-складника страви. Однаково зафіксовані у двох джерелах лексеми-глютоніми «морозиво», «мазурки», «пляцок», «налисники» тощо.

Відмінними ознаками аналізованих праць вважаємо:

1) наявність стійкої якісної характеристики страви (позначення кольору) – *медова коляда із сиром та глазур'ю з шоколаду й чорного перцю* (3, с. 153), *шоколадні вареники з вишнями* (3, с. 168), *кольорова сирна паска* (3, с. 175);

2) наявність лексеми на позначення додаткового компонента (приправи-рослини / квітки) – *сирна запіканка з полуницею та м'ятою* (3, с. 130), *квіти бузини у винному клярі на полуничній подушці* (3, с. 184);

3) наявність лексем-запозичень з французької мови – *пряна шарлотка з ожиною* (3, с. 126), *желе із кавуна з вином та мелісою* (3, с. 183), *мармелад*

із полуниці з прянощами (3, с. 181), з англійської мови – *кекс із шоколадом, горіхами й калиною* (3, с. 132) тощо;

4) наявність лексем, утворених семантичним перенесенням «назва птаха – назва страви»: *горобчики з молочним пудингом* (3, с. 157), *пісочні кошики з маком та яблуками* (3, с. 162);

5) вказівку на свято – *різдвяний завиванець із маком, горіхами та апельсином* (3, с. 164).

Визначальною ознакою аналізованої групи є глутоніми, утворені лексико-семантичним способом, які поділяємо за тематикою:

1) образність, казковість – *пляцок «Апельсинка під хмаринкою»* (3, с. 142), *пляцок «Казковий вечір»* (3, с. 140), *перекладанець з ірисками «Золота бджілка»* (3, с. 136);

2) літературні твори – *пляцок «Котигорошко»* (3, с. 148), *торт на кропив'яному бісквіті «Лісова пісня»* (3, с. 134);

3) явища природи – *півний перекладанець «Чорний туман» із кремом з морозива* (3, с. 133);

4) вид мистецтва – *сирник із ревеневим желе «Запальна румба»* (3, с. 144).

На сучасному етапі створення кулінарних номінацій досліджуваної тематичної групи поступово зникають такі критерії мотивації: призначення до іншого продукту / страви, лексеми-етноніми; менш закріплений спосіб приготування страви. Найбільше зафіксовано лексем на позначення основного інгредієнта страви із додаванням спецій, приправ тощо. Окрім цього, нами визначено чималу кількість глутонімів-прикладок – *булочки-кекси із сирним кремом* (3, с. 114) та наявність лексем-помономенів.

За структурним аспектом усі лексеми-глутоніми цієї тематичної групи є складними аналітичними утвореннями зі стрижневим словом та допоміжними супідрядними іменниками, прикметниками на позначення основного чи допоміжного інгредієнта страви.

Висновки до третього розділу

Тематична група лексики на позначення страв та напоїв на основі описового методу сьогодні привертає увагу багатьох дослідників. Проте важливим питанням сьогодення є спостереження динамічних процесів кулінарної лексики.

Кулінарна лексика має істотні зміни, є рухомою та за визначенням мовознавців, основними чинниками змін кулінарних номінацій є переосмислення кулінаронімів (наявність семантичних трансформацій), відтак виникнення архаїзмів та запозичення з інших мов через тісне контактування.

На основі порівняння двох кулінарних праць, що мають різні часові періоди створення, ми можемо визначити якісні та кількісні зміни досліджуваної лексики. Отже, сьогодні спостерігаємо такі критерії класифікації: лексеми, що вказують на пору року, лексеми-процесиви, позначення алкогольних напоїв у складі кулінаронімів, глютонімо-неологізми (новітні кулінарні інгредієнти, що мають місце в назві страви), лексеми на позначення додаткового компонента (приправи-рослини / квітки), поява екзотичних цитрусових майже у кожній номінації, що надає стравам іншої густативної (смакової) характеристики. Зі структурного погляду зафіксована більшість лексем-запозичень та лексем, що утворені морфологічним способом та є складними багатоконпонентними.

ВИСНОВКИ

Як відомо, тематична група лексики на позначення страв та напоїв тісно пов'язана з матеріальною та духовною культурою народу. Щоденне використання кулінарної лексики так чи інакше формує неабияку терміносистему, що розкриває традиції приготування та споживання страв. Створення кулінарних номінацій та їх подальше існування має обов'язкову фіксацію. Завдяки історичним працям (грецьким джерелам VI ст., документам Київської Русі), словникам української мови ми маємо можливість дослідити закономірності становлення й розвитку тематичної групи лексики на позначення страв та напоїв, виявити структурно-семантичні та граматичні особливості номінацій тощо.

Процеси виникнення продуктів харчування, страв та напоїв, функціонування у певні історичні періоди були і є предметом дослідження вчених різних наукових галузей, зокрема істориків, етнологів, культурологів, соціологів, українознавців тощо. Останнім часом поняття «їжа» набуває конкретики та є відображенням національної мовної картини світу народу, де кожна лексема репрезентує специфічний культурний код. З цього погляду мовознавцями запропоновано термін «гастрономічний» або «глутонічний» дискурс, що має екстралінгвальні характеристики (культурні, мовні, релігійні, етнічні, етикетні вподобання спільноти тощо), які повно утворюють концептосферу «їжа» та вказують на національну ідентифікацію.

На часі постає проблемне питання критеріїв поділу кулінарних лексем, створення їх номінацій у загальній системі класифікацій, визначення критеріїв / ознак кулінаронімів тощо. Відповідно, на сьогодні ще не створено чітко визначеної єдиної класифікації.

Проаналізувавши теоретичний матеріал, ми дійшли висновку, що сьогодні під поняттям тематичної групи лексики на позначення страв та напоїв ми розуміємо впорядковану кулінарну терміносистему, яка має категорійні ознаки, виражена національно-специфічним повідомленням

у вигляді рецептів, меню та за якою закріплені ментальні ознаки етносу, що виявляють національний характер.

Книга рецептів З. Клиновецької, що є однією з перших українських кулінарних книг, повно розкриває групу лексики на позначення страв та напоїв. Отже, усього проаналізовано 744 номінації, з них 57 – лексика на позначення перших страв, 188 – найменування на позначення других страв, 145 – назви на позначення страв із борошна та сиру, 188 – номінації на позначення солодких страв, 67 – лексика на позначення молочних страв та 99 – найменування на позначення напоїв.

За структурним типом кулінарна термінологія представлена двома групами: елементарними (одно / двокомпонентними) словосполученнями, що побудовані за такими схемами: іменник (назва продукту) + прикметник або дієприкметник; іменник (назва страви) + відіменний прикметник від назви основного або додаткового компонента; іменниково-прийменникова конструкція у таких відмінках: 1) орудний відмінок із прийменником з (із); 2) родовий відмінок із прийменником з(із); 3) місцевий відмінок із прийменниками у(в), на; 4) родовий відмінок із прийменниками до, для; та неелементарними (складними) трикомпонентними словосполученнями. Серед них найбільш поширеними є: іменнико-іменникові та іменнико-прикметникові (дієприкметникові) словосполучення. Основний спосіб творення лексем – суфіксальний, де найпоширеніші суфікси – -ник, -ик, -к(а), -ин(а), -як. Словотвірна модель -ник, -ик, -як звичайно формує назви за продуктом, із якого виготовлені вироби чи страви, надає позитивного емоційного забарвлення та вказує на розмір; модель -ок вказує на дитячість. Деінде зустрічаються лексеми, утворені основоскладанням та лексеми прикладкового типу.

Семантична природа номінацій мотивована основним компонентом страви (*бабка гарбузова, малинівка*), якісною характеристикою страв та напоїв: кольором (*борщ зелений*), формою (*підківки*), текстурою (*коржики сипкі*), розміром (*лустка*), смаком (*баклажани солоні*), запахом (*ковбаса задимлянка*), способом приготування страви (*картопля колочена*), релігійними чинниками

(*пiрники пiснi*), термічними властивостями страви (*короп захоложений*), призначенням до іншого продукту / страви (*кашка до ляпунів*), топонімом (*марципани київські*), етнонімом, що позначає український соціальний колорит (*квас гайдамацький*). Подекуди знаходимо назви, утворені лексико-семантичним способом, та назви, що мають значення уточнення / конкретизації (*пшоняна каша з вершками*). Також виявлено лексеми-архаїзми (*софорок*) та лексеми-запозичення (*катлама*).

Важливими є динамічні процеси якісних та кількісних змін кулінарної лексики. Аналіз сучасної кулінарної книги свідчить, що глутоніми набули нового структурного вигляду та мають розгалужену семантику, яка репрезентує оригінальне поєднання продуктів (*окунь у пергаменті з лимонним соусом, пивні оладки з квітами бузини та твердим сиром*). На сьогодні ми можемо зробити висновок, що лексика на позначення страв та напоїв зазнала значних змін (поява кулінарних лексем-запозичень, поява нових назв-мотиваторів тощо).

Отже, нині є актуальним вивчення предметно-тематичної групи лексики на позначення страв та напоїв. Динамічні процеси кулінарних найменувань свідчать про рухливість мови, її постійний розвиток. Вважаємо, що сучасна кулінарна система має експериментальний напрям, оскільки семантика більшості лінгвоодиниць (через оригінальне поєднання деяких продуктів) є незвичною для системи харчування українського народу, проте кулінарна лексика є елементом матеріальної та духовної культури народу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Артюх Л. Ф. До історії напоїв у харчовій культурі українців. *Народна творчість та етнографія*. 2006. № 5. С. 1–9.
2. Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія : історико-етнографічне дослідження : монографія. Київ : Наукова думка, 1977. 155 с.
3. Бачинська Г. В., Тишковець М. Д. Фонетичні та лексико-семантичні особливості прагмонімів (на матеріалі кондитерських виробів). *Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету ім. Володимира Гнатюка. Сер. Мовознавство* : зб. наук. праць. Тернопіль, 2017. Вип. 1 (27). С. 22–25.
4. Бичко З. М. Лексико-семантичний аналіз діалектної лексики Наддністрянщини. *Вісник Львівського університету. Серія філологічна* : зб. наук. праць. Львів, 2016. Вип. 63. С. 155–156.
5. Біла Є. С. Дві мотиваційні типології ароматонімів. *Вісник Львівського університету. Серія філологічна* : зб. наук. праць. Львів : Львівський НУ імені Івана Франка, 2017. Вип. 64. Ч. II. С. 153–165.
6. Бісовецька Л. А. Кулінароніми у повісті-хроніці І. С. Нечуя-Левицького «Старосвітські батюшки та матушки». *Мова і культура*. 2014. Вип. 17. Т. VI. С. 321–323.
7. Бойчук А. С. Гастрономическая метафора как показатель социокультурных отношений в среде носителей русского языка. *Филология, история, востоковедение* : сб. науч. тр. Волгоград, 2012. Вып. 6. С. 190–193.
8. Борис Л. М. Динаміка тематичної групи лексики їжі та напоїв у буковинських говірках : дис. ... канд. філол. наук : 10.02.01. Чернівці, 2015. 330 с.
9. Буркова П. П. Кулинарный рецепт как особый тип текста (на материале русского и немецкого языков) : дис. ... канд. филол. наук : 10.02.19. Москва, 2005. 212 с.

10. Вешторт Г. Ф. Названия пищи в говорах Полесья. *Лексика Полесья : материалы для полесского диалектного словаря* : сб. науч. тр. Москва, 1968. С. 366–414.
11. Волошинова М. О. Репрезентація лексики на позначення напоїв у Словнику української мови Бориса Грінченка. *Мовознавчий вісник* : зб. наук. праць. Черкаси, 2015. Вип. 20. С. 28–32.
12. Гавадзин О. Я. Динамічні процеси в говірках у світлі лінгвістичних студій з проекцією на ареал Покуття. *Рідне слово в етнокультурному вимірі* : зб. наук. праць. Дрогобич, 2018. Вип. 11. С. 16–27.
13. Головницкая Н. П. Лингвокультурные характеристики немецкого гастрономического дискурса : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.19. Волгоград, 2007. С. 9–10.
14. Гречуха Л. О., Кузедна В. В. Текст кулінарного рецепта як лінгвовізуальний феномен. *Наукові записки Міжнародного гуманітарного університету* : зб. наук. праць. Одеса, 2016. Вип. 25. 316 с.
15. Державецька І. О. Глютонічний дискурс : лексикографічний аспект. *Одеський лінгвістичний вісник* : зб. наук. праць. Одеса, 2014. Вип. 4. С. 69–72.
16. Етимологічний словник української мови: В 7-и томах. URL : <https://goroh.pp.ua/>.
17. Ермакова Л. Р. Глютонические прагматонимы и национальный характер : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.19. Белгород, 2011. С. 8–12.
18. Жайворонок В. В. Знаки української етнокультури. *Словник-довідник*. Київ, 2006. 703 с.
19. Жарски В. Анализ кулінарного дискурса (методологические заметки). *Дискурс в академическом пространстве* : материалы Международного круглого стола. Минск, 2010. С. 55–59.
20. Загнітко Н. Г. Назви їжі, напоїв у східностепових говірках Донеччини : автореф. дис. ... канд. філол. наук : 10.02.01. Донецьк, 2011. 19 с.
21. Закутня А. Ю. Назви продуктів харчування у текстах української реклами кінця ХІХ – першої половини ХХ ст. *Науковий вісник Міжнародного*

гуманітарного університету. Серія : Філологія : зб. наук. праць. Одеса, 2017. Вип. 31 (1). С. 33–38.

22. Захаров С. В. Лингвосемиотика англосаксонской институциональной глуттонии : дис. ... канд. филол. наук : 10.02.04. Волгоград, 2008. 165 с.

23. Земскова А. Ю. Лингвосемиотические характеристики англоязычного гастрономического дискурса : автореф. дисс. ... канд. филол. наук : 10.02.04. Волгоград, 2009. 23 с.

24. Зобенко М. О. Структурно-словотвірні параметри менюонімів. *Основні тенденції розвитку лінгвістики, літературознавства й соціальних комунікацій* : матеріали міжнар. наук.-практ. конф. (м. Полтава, 23 квітня 2019 р.), Полтава, 2019. 51 с.

25. Іщенко Л. Й., Глушаниця Н. В. Трансформація кулінарних ідей : національна ідентичність американської кухні. *Науковий вісник Миколаївського національного університету імені В. О. Сухомлинського. Філологічні науки (літературознавство)* : зб. наук. праць. Миколаїв, 2017. № 1. С. 115–120.

26. Ковальчук О. С. Лінгвометодична характеристика дискурсу спеціальності «Харчові технології». *Вісник Чернігівського національного педагогічного університету. Серія : Педагогічні науки* : зб. наук. праць. Чернігів, 2016. Вип. 141. С. 83–89.

27. Козирева З. Г. Лексико-семантична група на позначення їжі зі злакових рослин в історії української мови. *Науковий вісник кафедри ЮНЕСКО Київського національного лінгвістичного університету. Філологія, педагогіка, психологія* : зб. наук. праць. Київ, 2013. Вип. 26. С. 83–90.

28. Козирева З. Г. Українська когнітосфера «їжа» як предмет лінгвістичного дослідження. *Науковий вісник кафедри ЮНЕСКО КНЛУ. Серія «Філологія. Педагогіка. Психологія»* : зб. наук. праць. Київ, 2014. Вип. 29. С. 48–55.

29. Крижко О. А. Розвиток семантики побутової лексики українських літописів кінця XVII – початку XVIII століття (Назви їжі, напоїв, продуктів харчування) : дис. ... канд. філол. наук: 10.02.01. Бердянськ, 1997. 220 с.

30. Куликова В. Г., Ковальчук М. В. Меню як різновид гастрономічного дискурсу: перекладацький аспект. *Науковий вісник Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Серія : Філологічні науки (мовознавство)* : зб. наук. праць. Дрогобич, 2016. № 5 (1). С. 176–179.

31. Мелех Г. Б. Лексико-граматичні особливості німецького кулінарного тексту. *Науковий вісник Південноукраїнського національного педагогічного університету ім. К. Д. Ушинського. Лінгвістичні науки* : зб. наук. праць. Одеса, 2012. № 15. С. 114–124.

32. Мерцалова С. Л. Методика обучения чтению аутентичных текстов по специальности «Технология продуктов общественного питания» : на материале английского языка : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.02. Орел, 2000. 203 с.

33. Мовна У. В. Семантика меду в весільному ритуалі: український контекст та європейські паралелі. *Народознавчі зошити*. 2012. № 5. С. 779–798.

34. Несина І. І. Особливості адаптації китайської побутової лексики в українській мові. *Мовні і концептуальні картини світу* : зб. наук. праць. Київ, 2014. Вип. 47 (2). С. 45–53.

35. Німчук В. В. Давньоруська спадщина в лексиці української мови : монографія. Київ : Наук. думка, 1992. 412 с.

36. Новгородський Т. Д. Страви рослинного походження (зернові й картопля) в структурі харчування білоруського етносу XIX – початку XX століття. *Народна творчість та етнографія*. 2009. № 6. С. 60–66.

37. Новіцька О. М. Структурування побутової лексики Підгаєччини. *Українознавчі студії*. 2012–2013. № 13–14. С. 68–84.

38. Олянич А. В. Гастрономический дискурс в системе массовой коммуникации: семантико-семиотические характеристики. *Массовая культура на рубеже XX–XXI веков: человек и его дискурс* : сб. науч. тр. Москва, 2003. С. 157–159.

39. Оскирко О. П. Номінація борщу в східноподільських говірках. *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія : Філологія* : зб. наук. праць. Львів, 2017. Вип. 30 (1). С. 39–40.

40. Оскірко О. П. Номінація вина і пива у говірках Східного Поділля. *Молодий вчений* : зб. наук. праць. Львів, 2018. № 4 (1). С. 329–332.
41. Оскірко О. П. Номінація молочних жирів у східноподільських говірках української мови. *Science and Education a New Dimension. Philology* : зб. наук. праць. Умань, 2018. № 6 (47). С. 48–51.
42. Остроушко О. А. Структурні типи назв страв у «Практичній кухні» Ольги Франко. *Філологічні студії. Науковий вісник Криворізького державного педагогічного університету* : зб. наук. праць. Кривий Ріг, 2017. Вип. 16. С. 399–412.
43. Подсікера Т. В. Назви хмільних напоїв у давньоанглійській та староукраїнській мовах: порівняльна характеристика. *Science and Education a New Dimension. Philology* : зб. наук. праць. Умань, 2016. № 4 (17). С. 65–68.
44. Поповський А. М. Українське слово «борщ». *Вивчаємо українську мову та літературу*. 2008. № 11. С. 2–6.
45. Порожнюк А. Л. Лексико-семантична динаміка в системі номінації їжі та питва. *Філологія*. 2003. С. 69–73.
46. Похлебкин В. В. История важнейших пищевых продуктов. *Классики кулинарного искусства* : монографія. Москва : Центрполиграф, 2001. С. 289–290.
47. П'яст Н. Й. Формування тематичної групи «назви посуду» в сучасній українській літературній мові : дис. ... канд. філол. наук: 10.02.01. Київ, 2003. 238 с.
48. Різник В. П. Назви їжі та кухонного начиння в говірках надсянсько-наддністрянського суміжжя : дис. ... канд. філол. наук : 10.02.01. Львів, 2016. 370 с.
49. Руденко С. Н. Парадигматика глутонімів в українській мові. *Вісник Львівського національного університету «Львів. Політехніка»* : зб. наук. праць. Львів, 2011. 405 с.
50. Руденко С. Н. Семантика посткореневих морфем запозичених термінів глутонії. URL : http://archive.nbu.gov.ua/portal/natural/VNULP/Ukr_term/2008_62047.pdf
51. Руденко С. Н., Сапожнікова Л. Я. Творення та функціонування номенклатурних назв в українській підмові харчування (мовно-концептуальний аспект) : монографія. Харків : Монограф, 2018. 118 с.

52. Симонець М. С. Структура термінів-гастронімів у французькій та українській мовах. *Вісник Донецького національного університету* : зб. наук. праць. Донецьк, 2009. № 1. С. 91–102.
53. Словарь української мови : в 4-х томах. URL : http://ukrlit.org/slovnuk/hrinchenko_slovar_ukrainskoi_movy.
54. Словник української мови : в 11-и томах. URL : http://ukrlit.org/slovnuk/slovnuk_ukrainskoi_movy_v_11_tomakh.
55. Струганець Л. В. Назви продуктів харчування у нормативних словниках української мови. *Культура слова*. Київ, 2001. Вип. 57–58. С. 65–72.
56. Турчин Є. Д. Словник села Тилич на Лемківщині. Львів : Українська академія друкарства, 2011. 384 с.
57. Ундріцова М. В. Глуттонический дискурс : лингвокультурологические, когнитивно-прагматические и переводческие аспекты (на материале русского, английского, французского и греческого языков) : дис. ... канд. филол. наук : 10.02.04. Москва, 2015. 204 с.
58. Хмара Г. В. Типи номінування одягу і взуття в сучасній українській мові (функціонально-стильовий аспект) : автореф. дис. ... канд. філол. наук : 10.02.01. Харків, 2006. 20 с.
59. Шевченко І. Г. Етнокультурне лексико-семантичне поле «РІДИНИ», репрезентоване в українській мові. *Філологічні студії. Науковий вісник Криворізького державного педагогічного університету* : зб. наук. праць. Кривий Ріг, 2011. Вип. 6. С. 517–522.
60. Шелемех В. К. Назви страв та кухонного начиння в надсянському та наддністрянському говорах. *Сучасні проблеми мовознавства та літературознавства* : зб. наук. праць. Львів, 2008. Вип. 12. С. 216–219.
61. Шестакова С. О. Лексико-семантичні інновації в системі української номінації (на матеріалі ергонімів і прагмонімів) : автореф. дис. ... канд. філол. наук : 10.02.01. Харків, 2002. 20 с.
62. Яценко С. А. Назви хмільних напоїв в українській мові XIV–XVII ст. *Українська мова*. 2009. № 2. С. 49–55.

63. Яценко С. А. Староукраїнська спадщина в лексиці західнополіського діалекту (на матеріалі назв рідких страв). *Волинь філологічна: Текст і контекст. Західнополіські говірки в просторі та часі*. Луцьк, 2012. Вип. 9. С. 90–102.

64. Яценко С. А. Традиційна народна їжа як предмет етнографічного дослідження. *Вісник Житомирського державного університету ім. І. Франка* : зб. наук. праць. Житомир, 2006. Вип. 28. С. 233–236.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Етимологічний словник української мови: В 7-и томах. URL : <https://gogoh.pp.ua/>.
2. Клиновецька З. Страви й напоитки на Україні : кулінарна книга. Київ : Вид-во «Час», 1991. 215 с.
3. Кравецька Л. Сучасна українська кухня з Лесею Кравецькою : кулінарія. Львів : Вид-во «Книжковий Клуб. Клуб Сімейного Дозвілля», 2017. 192 с.
4. Словник української мови : в 11-и томах. URL : http://ukrlit.org/slovnyk/slovnyk_ukrainskoi_movy_v_11_tomakh.