

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КРИВОРІЗЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра української мови

«Допущено до захисту»

Завідувач кафедри

_____ Колоїз Ж. В.

Протокол № _____

«___» _____ 2018 р.

Реєстраційний № _____

«___» _____ 2018 р.

**НАЗВИ СТРАВ У СУЧАСНОМУ ХУДОЖНЬОМУ МОВЛЕННІ:
СТРУКТУРНО-СЕМАНТИЧНИЙ ТА ФУНКЦІОНАЛЬНО-
СТИЛІСТИЧНИЙ АСПЕКТИ**

Кваліфікаційна робота студентки
факультету української філології
групи УАФ-м-17
другого (магістерського) рівня
спеціальності 014.01 Середня освіта
Українська мова і література,
додаткової спеціальності –
англійська мова

Масляєвої Ірини Володимирівни

Керівник: доктор філологічних наук,
професор **Колоїз Ж. В.**

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 – 2018

ЗМІСТ

ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1. ГЛЮТОНІЧНИЙ ДИСКУРС У ПАРАДИГМІ СУЧАСНОЇ ДИСКУРСОЛОГІЇ	9
1.1. Формування теорії глютонічного дискурсу.....	10
1.2. Диференційні ознаки глютонічного дискурсу.....	17
1.3. Аспекти дослідження глютонічних найменувань.....	21
Висновки до першого розділу.....	26
РОЗДІЛ 2. ЛІНГВОКУЛЬТУРНІ ПАРАМЕТРИ ГЛЮТОНІЧНИХ НАЙМЕНУВАНЬ	28
2.1. Лінгвокультурні особливості власне українських глютонічних найменувань.....	30
2.2. Лінгвокультурні особливості іншокультурних глютонічних найменувань.....	38
Висновки до другого розділу.....	56
РОЗДІЛ 3. СТРУКТУРНО-СЕМАНТИЧНА ДИФЕРЕНЦІАЦІЯ Й ОСОБЛИВОСТІ ФУНКЦІОНУВАННЯ ГЛЮТОНІЧНИХ НАЙМЕНУВАНЬ У СУЧАСНОМУ ХУДОЖНЬОМУ МОВЛЕННІ	58
3.1. Ядерна зона лінгвокультурного поля «Їжа».....	58
3.1.1. Структурно-семантичні особливості найменувань на позначення харчів, які їдять.....	59
3.1.2. Структурно-семантичні особливості найменувань на позначення харчів, які п'ють.....	65
3.2. Периферійна зона лінгвокультурного поля «Їжа».....	67
Висновки до третього розділу.....	83
ВИСНОВКИ	85
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	88
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	99

ВСТУП

Культура харчування як один із національно маркованих елементів тієї чи тієї лінгвокультурної спільноти є невід'ємною частиною повсякденного буття кожної людини, репрезентує «символічні ідіоми соціуму» [94], матеріальне й духовне багатство, соціально-релігійні особливості нації, формує мовну картину світу. В умовах сучасного суспільства, коли відбувається процес глобалізації, феномен глутонії (глутонічний соціокультурний феномен) викликає зацікавлення дослідників різних наукових царин [54, с. 401], зокрема й таких мовознавчих, як-от: концептології, лінгвосеміотики, лінгвокультурології, соціолінгвістики та дискурсології. У сучасних наукових доробках спостерігається тенденція до виокремлення ще одного різновиду дискурсу – гастрономічного [2; 17], кулінарного [24], кулінарно-гастрономічного [60], глутонічного [19; 69; 70]. На сьогодні так званий глутонічний дискурс є одним із найбільш поширених явищ соціальної комунікації, маніфестує жанрове й ілюстративне розмаїття для дослідження тих чи тих наукових проблем.

Низка наукових проблем, пов'язаних із вивченням глутонії, скерували вектор дослідницьких пошуків у відповідному напрямку й сприяли появі значної кількості праць як монографічного, так і дисертаційного зразків. Щоправда, значна частина наукових розвідок демонструє напрацювання зарубіжних учених або дослідження й систематизацію іншомовного матеріалу (Є. Бараташвілі, Е. Гашимова, С. Захарова, А. Земської, Ф. Косицької, А. Олянича, О. Руфовой та ін.). Неабиякого значення набуває й вивчення мови в контексті взаємозв'язку народної культури та історії, що дає змогу змодельовати картину світу, світ знань, властивих певному етносу [38, с. 48]. Фіксуємо активне зацікавлення науковців лінгвокультурним аспектом дослідження феномена глутонії, де актуальним є зіставне вивчення мовних явищ, що репрезентують специфіку культури різних етноспільнот. Зокрема, Л. Єрмакова та Г. Тазбулатова здійснили опис лінгвокультурних

особливостей глютонічних найменувань на матеріалі англійської мови, К. Федорова – корейської, М. Ундрицова – російської, англійської, французької і грецької, Г. Боваєва – калмицької, російської й німецької мов.

Попри активне вивчення феномена глютонії, зокрема й глютонічного дискурсу в парадигмі сучасної дискурсології, теорія глютонічного дискурсу не є викінченою. На нашу думку, феномен глютонії в лінгвокультурі українського етносу є поки що недостатньо дослідженим, оскільки донині немає загальноприйнятого потрактування поняття «глютонічний дискурс», немає чітких теоретичних засад дослідження глютонічних номінацій, не окреслено основні підходи до з'ясування суті поняття «глютонічна назва», усебічно не проаналізовано когнітивну структуру відповідної концептосфери тощо.

Окрім того, варто апелювати й до репрезентації глютонічних найменувань у художній картині світу, адже, як відомо, художній текст є своєрідною структурою, яка постає як специфічний вид людської діяльності, що завершується певним продуктом словесно-естетичного осягнення реального й ірреального світів у всій багатогранності людських чуттєвих уявлень.

Актуальність нашого дослідження визначається відсутністю комплексних монографічних праць у царині сучасного українського мовознавства, присвячених вивченню глютонічного дискурсу загалом і українськомовного глютонічного дискурсу зокрема. Стійкий інтерес науковців лише до окремих аспектів студіювання концептосфери «Їжа» зумовлює необхідність цілісного дослідження феномена глютонії, а також – потребу в окресленні лінгвосеміотичних і лінгвокультурних параметрів глютонічних найменувань, засвідчених передовсім у зразках, поіменованих «глютонічною жіночою прозою».

Мета наукової праці – дослідження явища глютонії як поліаспектного феномена, виявлення лінгвокультурної специфіки глютонічних найменувань у літературно-художньому тексті.

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

- 1) розкрити зміст поняття «глутонічний дискурс», визначити його диференційні ознаки;
- 2) окреслити теоретичні засади дослідження глутонічних найменувань;
- 3) проаналізувати українську жіночу прозу крізь призму віддзеркалення глутонічної культури лінгвоспільноти;
- 4) з'ясувати лінгвокультурні параметри глутонічних найменувань;
- 5) виявити запозичену та національно-специфічну лексику (установити джерела поповнення концептосфери «Їжа»);
- 6) описати основні способи номінації (мотивувальні ознаки і найбільш продуктивні словотвірні моделі)

Об'єктом дослідження є феномен глутонічного дискурсу.

Предметом наукової праці є лінгвокультурна специфіка глутонічних найменувань у художньому тексті.

Джерельною базою послужили літературно-художні тексти, що належать до так званої «глутонічної жіночої прози», зокрема: твори Н. Гербіш «Теплі історії до кави», «Теплі історії до шоколаду», «Теплі історії про дива, коханих та рідних»; М. Матіос «Кулінарні фіглі»; С. Пиркало «Кухня егоїста», узяті з Інтернет-ресурсу. Картотека, укладена на основі опрацьованих художніх текстів, нараховує понад 700 мовних одиниць.

Основні методи дослідження:

- 1) теоретичний аналіз (репрезентація наукової інтерпретації глутонічного дискурсу);
- 2) критичний аналіз (теоретичні засади дослідження глутонічних найменувань);
- 3) теоретичний синтез (узагальнення теоретичних відомостей про поняття «глутонічний дискурс» та «глутонічне найменування»);
- 4) системний аналіз (добір фактичного матеріалу та його систематизація);

5) описовий метод (опис лінгвокультурних і структурно-семантичних параметрів глютонічних найменувань);

б) метод кількісних характеристик (виявлення продуктивності власне українських та іншомовних глютонічних найменувань).

Наукова новизна дослідження полягає у здійсненні самостійного комплексного аналізу глютонічних одиниць на матеріалі художнього мовлення сучасних українських авторок (С. Пиркало, М. Матіос, Н. Гербіш). Уперше проаналізовано структурно-семантичні особливості й функціональне призначення фрагментів глютонічного дискурсу, наявних у творах, які ми уналежнюємо до так званої «жіночої глютонічної прози». У роботі виявлено й науково описано лінгвокультурні особливості іншокультурних і власне українських глютонічних найменувань, а також встановлено іншомовні глютоніми, які ще не зафіксовані спеціальними, зокрема й тлумачними українськомовними словниками.

Теоретичне значення магістерського дослідження сприяє поглибленому вивченню термінознавчого аспекта, безпосередньо пов'язаного з теорією глютонічного дискурсу. У роботі здійснено осмислення й вдосконалення вже наявних структурно-семантичних класифікаційних схем глютонічних номінацій. Спостереження та висновки, зроблені у процесі дослідження, можуть бути використані в подальшому розвитку таких напрямів, як лінгвокультурологія, теорія дискурсу, лінгвокраїнознавство та ін.

Практичне значення наукової роботи полягає в тому, що результати дослідження можуть бути використані під час викладання курсів лексикології, діалектології, стилістики, теорії перекладу, порівняльного мовознавства (аналізований ілюстративний фактичний матеріал засвідчує широку сферу застосування, оскільки репрезентує слова-діалектизми, кулінарну термінологічну лексику, лексичні запозичення з різних мов, базові та спеціальні ксеноніми тощо), спецкурсів із соціо- й етнолінгвістики, лінгвокультурології, теорії міжкультурної комунікації у вищій школі. Окрім

того, фактичний матеріал може прислужитися й для укладання кулінарного словника або для доповнення словників різних типів.

Результати дослідження було **апробовано** у вигляді доповіді («Назви страв у творчому доробку С. Пиркало (на матеріалі есе «Кухня егоїста») на науковій конференції II туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Українська мова, література (методики їх викладання)» 24 березня 2017 року в Житомирському державному університеті ім. І. Франка; доповіді («Назви страв у сучасному художньому мовленні: структурно-семантичний та функціонально-стилістичний аспекти») на студентських наукових читаннях у рамках V Міжнародної наукової конференції «Українська мова серед інших слов'янських: етнологічні та граматичні параметри», що відбувалася у Криворізькому державному педагогічному університеті 09–10 листопада 2017 року, та доповіді («Феномен глютонії в лінгвокультурі українського етносу») на науковій конференції II туру Всеукраїнського конкурсу студентських досліджень із соціолінгвістики, який відбувся у Львівському національному університеті ім. І. Франка 19–20 квітня 2018 року. За темами виступів опубліковано 3 статті: 1. Масляєва І. В. Периферійна зона лінгвокультурного поля «Продукти харчування» як невід'ємний складник глютонічного дискурсу / І. В. Масляєва // Матеріали студентських наукових читань: зб. праць [ред. : Ж. В. Колоїз (відп. ред.), З. П. Бакум, Л. А. Білоконенко, Т. І. Вавринюк та ін.]. – Кривий Ріг, 2018. – Вип. 4. – С. 76–86; 2. Масляєва І. В. Структурно-семантичні особливості назв страв у творчому доробку Світлани Пиркало (на матеріалі есе «Кухня егоїста») / І. В. Масляєва // Матеріали студентських наукових читань: зб. праць [ред. : Ж. В. Колоїз (відп. ред.), Л. А. Білоконенко, Т. І. Вавринюк та ін.]. – Кривий Ріг, 2017. – Вип. 2. – С. 52–66; 3. Масляєва І. В. Українська жіноча проза як віддзеркалення глютонічної культури лінгвоспільноти / І. В. Масляєва // Матеріали студентських наукових читань: зб. праць [ред. : Ж. В. Колоїз (відп. ред.), З. П. Бакум, Л. А. Білоконенко, Т. І. Вавринюк та ін.]. – Кривий Ріг, 2018. – Вип. 3. – С. 67–78.

Структура роботи. Наукова робота складається зі вступу, трьох розділів, супроводжуваних висновками, загальних висновків, списку використаної літератури, який нараховує 97 позицій, та джерел фактичного матеріалу (5 позицій). Повний обсяг наукової праці – 99 сторінок, з яких 87 сторінок основного тексту.

РОЗДІЛ 1

ГЛЮТОНІЧНИЙ ДИСКУРС У ПАРАДИГМІ СУЧАСНОЇ ДИСКУРСОЛОГІЇ

Сьогодні їжа людини як лінгво- та соціокультурний феномен набуває неабиякої актуальності: науковці приділяють увагу вивченню різноманітних практик харчування, а відтак – головним аспектом їхніх досліджень стає нове поняття в межах багатьох мовознавчих (і не тільки) галузей, – поняття глютонії, що дедалі ширше й глибше розглядається як з теоретичного, так і емпіричного погляду у складі наукових розвідок із дискурсології.

Про значний інтерес до цього питання свідчать науково-дослідницькі праці вчених постіндустріальної доби [51, с. 36]. Звідси, відповідно, на сучасному етапі розбудови лінгвістичної науки, окремих її царин (дискурсології, лінгвокультурології, етнолінгвістики, соціолінгвістики і т. ін.), спостерігається активне зацікавлення мовознавців тими чи тими проблемами в контексті антропоцентричної парадигми. Їх увага у вивченні мови зосереджується на людському факторі, розв'язання актуальних питань сьогодення відбувається з урахуванням екстралінгвальних чинників (соціокультурних, історичних і т. ін.). Окреслені проблеми, зважаючи на власну універсальну природу, а також процеси глобалізації, стають предметом досліджень багатьох науковців із різних країн світу. Як результат – у масовій свідомості сучасного суспільства їжа людини набуває доволі поліаспектних значень [51, с. 36]. Так, глютонічна лінгвокультура є однією з найоб'ємніших і найперспективніших тем для студіювання в сучасній лінгвістиці. Глютонічний дискурс, попри його значущість із погляду аксіологічної маркованості та лінгвокультурної специфіки, являє собою малодосліджену частину українського мовознавства.

Теорія дискурсу загалом і глютонічного зокрема засвідчує низку проблемних моментів [33; 35], ті чи ті інноваційні наукові підходи не претендують на всеохопність і викінченість [56]: вони не лише доповнюють,

конкретизують, увиразнюють традиційні положення, а й спонукають до подальших пошуків. Саме тому в цьому розділі увага приділяється теоретичному аналізу історії становлення понять «глютонічний дискурс», «глютонім», розглядаються й різноманітні підходи до визначення відповідних дефініцій у межах вітчизняної та зарубіжної лінгвістичної науки.

1.1. Формування теорії глютонічного дискурсу

На сучасному етапі розвитку лінгвістичної науки вивчення дискурсу займає важливе місце у працях як вітчизняних, так і зарубіжних науковців. Ідеї формування теорії дискурсу зароджувалися й упроваджувалися поступово, а відтак можна стверджувати, що феномен дискурсу є відносно новим не тільки в мовознавстві, а й в інших гуманітарних дисциплінах, оскільки виник у ХХ столітті.

Перш ніж говорити про глютонічний дискурс, варто передовсім акцентувати на історії формування самого поняття «дискурс», адже станом на сьогодні в науковій царині досі немає його однозначного потрактування.

Як зазначає О. Руфова, уперше цей термін ужив американський лінгвіст З. Харріс у праці «Дискурс-аналіз», але широкого застосування він набув лише в 1970-х рр., коли було опубліковано праці європейських учених – Т. ван Дейка, В. Дресслера, Я. Петефи та ін. [80, с. 45]. М. Ундрицова наголошує на тому, що введення нового терміна в науковий обіг було зумовлено бажанням розширити вже всім відомий до цього поділ Ф. де Соссюра на «мову» і «мовлення» [80, с. 37].

Із самого початку термін «дискурс» ототожнювали з поняттям «текст»: мовознавці тлумачили його як зв'язний текст, усно-розмовна форма тексту, діалог, група висловлень, зв'язаних між собою за змістом і т. ін. [50, с. 467]. Це сприяло розвитку наукових дискусій, нагальним питанням яких постала необхідність у розмежуванні понять «дискурс» і «зв'язний текст». На думку багатьох дослідників, французький лінгвіст Е. Бенвеніст був одним із

перших, хто модифікував значення поняття «дискурс». На відміну від попередників, учений трактував термін «дискурс» як мовлення, що привласнюється мовцем, тобто те або те висловлення, яке зумовлює наявність комунікаторів, – адресата, адресанта, а також наміри адресанта певним чином впливати на свого співрозмовника [4, с. 276–279]. В. Борботько ідентифікує дискурс як текст, але такий, що складається з комунікативних одиниць мови (речень, складних синтаксичних цілих, надфразних єдностей, абзаців), які знаходяться в безперервному смислового зв'язку [8, с. 8]. Звідси, відповідно, текст, на думку дослідника, є більш загальним поняттям, ніж дискурс. Тому вчений обстоює твердження: дискурс завжди є текстом, але не будь-який текст може бути дискурсом. Хоч ці два поняття й мають безпосередній узаємозв'язок, проте їхнє ототожнення в межах лінгвістичної теорії В. Борботько вважає помилковим і недоречним.

Дещо інакшою є концепція Н. Литвиненко, згідно з якою текст виступає «ядром» дискурсу: коли текст потрапляє в потік свідомості людини, відбувається його сприймання, – саме в цей момент він стає дискурсом, відображаючи при цьому процес мовлення. Дискурс – це своєрідна динамічна модель тексту, текстова комунікація, яка нерозривно пов'язана з комунікативною діяльністю суб'єкта [46, с. 11–12].

Зважаючи на те, що в сучасній лінгвістичній науці поняття «дискурс» витлумачується неоднозначно, дослідники (зокрема А. Хурматуллін) виокремлюють кілька підходів до інтерпретації відповідної дефініції:

- 1) комунікативний (функціональний);
- 2) структурно-синтаксичний;
- 3) структурно-стилістичний;
- 4) соціально-прагматичний [87].

Комунікативний підхід розглядає дискурс як вербальне спілкування (мовлення, застосування та функціонування мови) або як діалог чи бесіду, тобто тип діалогічного висловлення, або як мовлення з позиції мовця на протиположності розповіді, яка не передбачає такої позиції. У межах

комунікативного підходу термін «дискурс» інтерпретується як «певна знакова структура, яка набуває всіх ознак дискурсу за допомогою її суб'єкта, об'єкта, місця, часу та умов продукування» [32, с. 5].

Структурно-синтаксичний підхід передбачає таке тлумачення дискурсу: фрагмент тексту на рівні надфразної єдності, складного синтаксичного цілого, абзацу; два або кілька речень, об'єднаних спільним змістом [87].

Структурно-стилістичний підхід є опозиційним до двох попередніх, оскільки його представники розуміють дискурс як нетекстову організацію розмовного мовлення, яке характеризується доволі нечітким поділом на частини, превалюванням асоціативних зв'язків, спонтанністю, ситуативністю, високим рівнем контексту, стилістичною специфікою.

У сфері соціально-прагматичного підходу дискурс тлумачиться як текст, занурений у ситуацію спілкування, у життя, або як соціальний чи ідеологічно обмежений тип висловлення, або як «мова в мові», але представлений у вигляді специфічної об'єктивної дійсності, яка передбачає наявність власних текстів [87].

Наведена класифікація дає змогу констатувати: природа дискурсу має триєдине трактування – з одного боку, він пов'язаний із прагматикою, з типовими ситуаціями спілкування, з другого, – із процесами, які відбуваються у свідомості учасників спілкування, та характеристиками їхньої свідомості, з третього, – дискурс безпосередньо стосується тексту.

Попри те, що в науковій спільноті поняття «дискурс» розглядається з урахуванням різних підходів, у більшості праць вітчизняних і зарубіжних учених (Н. Арутюнова, Ф. Бацевич, В. Карасик, К. Серажим, Г. Почепцов) склалася традиція, у рамках якої під словом «дискурс» розуміють цілісний мовленнєвий твір у різноманітності його когнітивно-комунікативних функцій [39, с. 286]. У межах нашого дослідження відповідне визначення є прийнятним, оскільки джерельною базою послужили твори, що являють

собою письмово зафіксований варіант зв'язного тексту, який, своєю чергою, виконує низку декодувальних функцій на рівні «автор – читач».

Окрім вивчення поняття «дискурс», останнім часом дослідники більшою мірою приділяють увагу його типологічній класифікації (В. Карасик, І. Корольов, О. Кубрякова). Наразі в науковій літературі фіксуємо вживання таких типів дискурсу: політичний, дипломатичний, адміністративний, юридичний, військовий, педагогічний, релігійний, містичний, медичний, діловий, рекламний, спортивний, сценічний і масово-інформаційний [33, с. 294]. Цей перелік не є вичерпним, він постійно поповнюється, що пов'язано з динамічністю мови та лексико-семантичними змінами всередині кожного з дискурсів.

У колі сучасних досліджень різних дискурсивних практик чільне місце посідає вивчення дискурсів, що безпосередньо пов'язані з концептосферою «Їжа». На думку Ю. Половинчак, сьогодні проблема вивчення гастрономічних практик формує галузевий напрям соціокультурних досліджень, що тематизується як *food studies* і об'єднує істориків, етнографів, антропологів, соціологів, які розглядають їжу як соціокультурне явище, симбіоз історичних, соціальних і культурних контекстів [60, с. 94]. Тому цілком закономірно, що в останні роки ХХ століття в термінологічному апараті мовознавчих учень з'являється зовсім нове поняття – глютонічний дискурс.

Безсумнівно, глютонічний дискурс заслуговує на належну увагу так само, як і низка інших наведених вище різновидів, оскільки харчування має важливе значення в житті кожної людини: воно безпосередньо пов'язане з підтримкою життя за допомогою вживання їжі.

Хоч глютонічний дискурс і почав вивчатися науковцями відносно нещодавно, проте зацікавлення їжею як культурним і мовним феноменом відбулося значно раніше – ще у ХІХ ст. М. Капкан зазначає, що саме в цей період дослідження, пов'язані з гастрономічною культурою, мали фрагментарний характер: загалом увага приділялася опису фактів [31, с. 5].

У науковому доробку, присвяченому вивченню глютонії, побутує думка про те, що перші спроби аналізу гастрономічної культури були здійснені школою «Анналів». Представникам школи, зокрема Ф. Борделю, вдалося дослідити гастрономічну культуру з урахуванням економічних, політичних і соціальних факторів [80, с. 42].

Згодом їжа як дискурсивний феномен розглядалася у працях К. Леві-Стросса, концепція яких ґрунтувалася на твердженні, що кухня – це своєрідна мова, крізь яку можна зрозуміти й пізнати культуру [44, с. 211]. Належну увагу цьому питанню приділяли й Р. Барт та П. Бурд'є: перший дослідив семіотику продуктів харчування [3], а другий – символічний склад їжі [11].

Власне поняття «глютонічний (гастрономічний) дискурс», очевидно, уперше ввів у науковий обіг А. Олянич у 2003 році, досліджуючи його у праці «Презентационная теория дискурса». Так, натрапляємо на паралельне вживання двох синонімічних термінів – глютонічний та гастрономічний дискурс, що засвідчує неусталеність термінологічного апарату. Зауважимо: донині не вироблено загальноприйнятої назви на позначення дискурсу, пов'язаного з концептосферою «Їжа». Це спричинено насамперед розбіжностями в поглядах науковців: П. Буркова, Н. Головніцька та А. Земська пропонують термін «гастрономічний дискурс», О. Савельєва послуговується терміном «кулінарно-гастрономічний дискурс», П. Банман – терміном «кулінарний дискурс», А. Олянич, Л. Єрмакова та Е. Бараташвілі – надають перевагу термінові «глютонічний дискурс», С. Захаров оперує поняттям «інституційний глютонічний дискурс», мовознавець С. Берге використовує термін «gastronomic discourse» (гастрономічний дискурс), Л. Россато пропонує вживати термін «culinary discourse» (кулінарний дискурс), М. Девіс актуалізує термін, який зазвичай не приймають вітчизняні науковці, – «restaurant discours» (ресторанний дискурс) [19, с. 69].

Окрім того, деякі мовознавці вважають, що так звана «синонімізація» найменувань дискурсів була штучно залучена в наукову царину [35, с. 197].

Дослідники французького гастрономічного дискурсу Ф. Косицька й І. Зайцева апелюють до того, що в сучасних доробках, присвячених вивченню мовної концептосфери, пов'язаної з приготуванням і вживанням їжі та напоїв, фіксується взаємозаміна понять «гастрономія», «кулінарія», «глютонія», відповідно, дискурси йменуються кулінарним та глутонічним [40, с. 26]. Із позицій науковців, така взаємозаміна недоречна, адже кулінарія – окремий різновид діяльності, приготування їжі, під час якого потрібно застосовувати спеціальні пристрої (обладнання) та дотримуватися певних правил, прописаних у рецептах. Учені говорять про те, що поняття «гастрономія», «гастрономічний дискурс» є набагато ширшим, ніж поняття «кулінарія», яке є лише їхньою частиною [40, с. 26]. Ідентичну позицію відстоює й дослідниця американського гастрономічного дискурсу Г. Тазбулатова. Лінгвіст акцентує на тому, що саме слово гастрономія походить із грецької мови й має значення «шлунок», а в широкому розумінні гастрономія – це наука, яка вивчає зв'язок між культурою та їжею. Через це гастрономію помилково ототожнюють із кулінарією, хоч остання, на думку Г. Тазбулатової, – становить лише невелику частину дисципліни [79, с. 15].

Водночас про неусталеність термінологічного апарату свідчить і те, що термін «глютонія» відсутній у вітчизняних словниках. На цьому акцентує увагу І. Державецька у статті «Глутонічний дискурс: лексикографічний аспект». Мовознавець зауважує, що наразі цілком закономірно вважати відповідну дефініцію неологізмом [19, с. 69].

У процесі аналізу походження терміна «глютонія» науковці порушують проблему значення слова, яке безпосередньо залежить від того, з якої мови він походить. Так, у наукових розвідках фіксуємо три можливі варіанти потрактування: 1) термін «глютонія» походить з латинської мови, де «gluttire» означає «ковтати, поглинати» [19, с. 69]; 2) із французької мови дієслово «gloutonner» перекладається «жадібно їсти, ковтати», а слово «glouton» – «ненажера» [40, с. 26]; 3) з англійської, де «gluttony» пояснюють як «надмірне споживання їжі» [19, с. 69].

Ураховуючи сказане вище, Ф. Косицька й І. Зайцева роблять висновок, що терміни «глутонічний» та «гастрономічний дискурс» не є тотожними, акцентують увагу на вузькій спеціалізації першого [40, с. 26]. На відміну від такого трактування, І. Державецька, аналізуючи терміни «кулінарія», «гастрономія» та «глутонія», доходить висновку, що останній має широке значення, адже передбачає такі ознаки: характеристика кулінарії як мистецтва, яке потребує спеціальних наукових знань і вмінь, а також розуміння тонкощів приготування їжі, оцінка її смакових властивостей та власне споживання [19, с. 69–70]. Л. Єрмакова уналежнює глутонічний дискурс до мовного вираження фізіологічних потреб людського організму у сфері харчових уподобань та трактує це поняття як форму реалізації національної мови в динаміці текстової організації мовлення в руслі комунікації, пов'язаної з процесом споживання продуктів харчування [22, с. 6]. С. Захаров під терміном «інституційний глутонічний дискурс» розуміє один із базових соціальних дискурсів, який вербалізує видобуток, обробку, розподіл, приготування і споживання харчових ресурсів [27].

Наведені факти дають змогу констатувати: у сучасній лінгвістиці немає чіткого розмежування окреслених понять. Одне і те ж явище можна назвати і кулінарним, і гастрономічним, і глутонічним дискурсом. Проте, на нашу думку, глутонічний дискурс є більш різностороннім поняттям, оскільки маніфестує лексико-семантичну систему глутонічних номінацій певної мови, демонструє когнітивну структуру концептосфери «Їжа», увиразнюється через художню картину світу. А відтак – у нашому дослідженні вважаємо доцільним уживання терміна «глутонічний дискурс» у розумінні А. Олянича: «глутонічний дискурс – це особливий вид масово-інформаційної комунікації, який характеризує всю систему харчового процесу, що складається з таких стадій: обробка харчової продукції, підготовка харчової продукції до приготування, процес приготування та споживання їжі» [56, с. 395]. Як бачимо, реалізація поняття «глутонічний

дискурс», за А. Оляничем, об'єднує різні дискурсивні практики (гастрономічну та кулінарну).

Отже, проаналізувавши наукову літературу, ми дійшли висновку, що в останні роки ХХ століття спостерігається тенденція зростання інтересу до вивчення окремих типів дискурсу. Неабиякого значення в цьому контексті набуває багатоаспектний аналіз глютонічного дискурсу, що безпосередньо пов'язаний і з національно-культурним дослідженням одиниць сфери харчування різних етносів.

Станом на сьогодні феномен глютонічного дискурсу залишається відкритим питанням, яке потребує глибшого дослідження, адже донині немає загальноприйнятого визначення явища глютонії. Так, через неоднозначне трактування терміна «глютонічний дискурс» та «глютонія» вважаємо за потрібне детально дослідити диференційні ознаки глютонічного дискурсу та з'ясувати, які саме лексеми входять до поняття «глютонічна лексика», аби вибудувати подальшу концепцію нашої роботи.

1.2. Диференційні ознаки глютонічного дискурсу

У сучасному суспільстві відмінності, які сформувалися в межах гастрономічних норм, породжують проблеми для міжкультурної комунікації. Відповідне твердження зумовлене тим, що глютонічний дискурс ґрунтується на гастрономічній лексиці, містить ціннісні й поняттєві формули певної етноспільноти, а також ретранслює культурні особливості різних країн, ураховуючи при цьому національну специфіку тих чи тих глютонічних найменувань.

З огляду на те, що глютонічний дискурс є одним із основних типів комунікації, являє собою один із ключових елементів побутового спілкування, варто звернути увагу на його диференційні ознаки, які, власне, і породжують проблеми міжкультурної комунікації.

Глютонічний дискурс за формою і структурою містить великий набір екстралінгвальних властивостей: по-перше, він репрезентує культурні, мовні, релігійні, етнічні й ідеологічні картини світу; по-друге, є частиною гастрономічної картини світу.

І. Державецька наголошує на тому, що глютонічний дискурс, як і дискурс загалом, є складним комунікативним явищем, наділеним диференційними особливостями, які одні вчені пов'язують з продуктом мовленнєвої дії, і з певним контекстом, жанровою належністю (Т. ван Дейк, О. Кибрик, І. Кобозєва), а інші (К. Бондаренко, В. Красних, О. Кубрякова, М. Ундріцова) ототожнюють із вербалізованою діяльністю, що співвідноситься з певним шаром культури, соціальною спільнотою й навіть із конкретним історичним періодом [18, с. 21–22]. Наведені вище факти дають змогу констатувати: структура глютонічного дискурсу не є однорідною, через це вона потребує поглибленого вивчення з урахуванням аналізу наявних досліджень провідних науковців. Унаслідок цього пропонуємо розглянути відповідний аспект більш детально.

Російська дослідниця А. Земська, вивчаючи конститутивні ознаки гастрономічної системи, виокремила у структурі глютонічного дискурсу такі складники: учасники, часопростір, мета, цінності, стратегії, прецедентні тексти, дискурсивні формули [28, с. 13].

Учасником є людина, яка володіє досвідом, знаннями, вміннями й навичками в царині глютонії, або працівник закладу громадського харчування (наприклад, офіціант) та клієнт, який має на меті відвідати заклад громадського харчування. Часопростір передбачає час для приготування їжі, час, передбачений для обслуговування клієнтів, і місце, де відбуваються відповідні процеси. Мета глютонічного дискурсу полягає в передачі досвіду, в ознайомленні з кулінарною культурою і традиціями інших народів, в оцінці будь-якого рецепта з урахуванням власного досвіду, у формуванні смакових уподобань, правил поведінки за столом і т. ін. Цінності глютонічного дискурсу повинні сприяти вихованню етичних та естетичних норм поведінки

споживачів. Стратегії відповідного типу дискурсу потребують розв'язання невідкладного завдання, яке має на меті якнайпрофесійніше, з урахуванням усіх вимог обслужити учасника комунікації (клієнта, відвідувача). До прецедентних текстів А. Земськова зараховує путівники (кулінарні гіді) і матеріали англійських журналів, книги, присвячені кулінарній тематиці [28, с. 13].

Подібну інтерпретацію глютонічного дискурсу фіксуємо в дисертаційній роботі М. Ундріцовой «Глюттотонический дискурс: лингвокультурологические, когнитивно-прагматические и переводческие аспекты (на материале русского, английского, французского и греческого языков)». Учена зазначає, що глютонічний дискурс передбачає наявність текстових структур, пов'язаних із процесом харчування, під час якого вагомими є учасники, умови та способи спілкування, середовище, у якому відбувається розмова, місце й час комунікації, мета й мотиви, а також жанр і стиль мовлення [80, с. 44–45].

На відміну від А. Земської, М. Ундріцова розглядає структуру глютонічного дискурсу з позиції ядерного членування. Так, на думку науковця, ядром глютонічного дискурсу може бути фрагмент тексту або фрагмент мовлення, пов'язаний із процесом харчування [29, с. 46]. Дослідниця зараховує до ядра розмову відвідувача ресторану з офіціантом, спілкування відвідувачів, читання меню, рецептів або гастрономічно-спрямованих текстів. Усередині глютонічного дискурсу науковець виокремлює різноманітні жанри, які різняться своїм функціональним призначенням: меню, рецепти, кулінарні гіді, гастрономічні фрагменти в художніх текстах, гастрономічна реклама, кулінарні передачі, інструкції з приготування страв на упаковках тощо [80, с. 46].

Цілком закономірно, що до текстів, які містять глютонічні найменування, традиційно зараховують рецепти національної кухні, меню, кулінарні статті і т. ін. Однак із посиленням інтересу до вивчення глютонічного (гастрономічного, кулінарного тощо) дискурсів розширюється

й жанрова сфера дослідження. Так, Ю. Половинчак зазначає, що смислотворча для кулінарно-гастрономічного (у нашому витлумаченні глютонічного – І. М.) дискурсу рефлексія може мати різні форми – це і твори мистецтва, що стосуються теми їжі, і особливий «кулінарний» жанр на межі літератури та публіцистики, що створює в художніх текстах образи їжі і кухні [60, с. 95]. Польський дослідник В. Жарські уналежнює до таких текстів і спеціальну літературу – кулінарні книги зі специфічною граматиною, семантикою, прагматикою та візуальним рядом, що об'єднують рецепти, які є артефактом культури, продуктом кулінарної традиції [24, с. 56].

Ураховуючи те, що глютонічні найменування неодноразово ставали об'єктом зацікавлення науковців не лише з позиції лінгвістики, але й соціології (В. Ніколенко, К. Рафікова) та культурології (О. Плюта, І. Сохань), вважаємо за потрібне акцентувати увагу на тому, що жанрова своєрідність глютонічного дискурсу збагачується й за допомогою ЗМІ, де популярності набувають як програми кулінарного характеру («Майстер Шеф», «Їже, я люблю тебе», «Звана вечеря», «Готуємо разом» і т. ін.), так і різноманітні тревел-шоу на кшталт «Орел і Решка», «Світ навиворіт», у яких демонструються елементи глютонічної картини світу. Це, власне, і привертає увагу багатьох дослідників. І. Сохань наголошує на тому, що з поширенням масової гастрономічної культури вагоме значення мають кулінарні шоу, які можна розглядати як специфічний, візуалізований і насичений усною риторикою навчання й інформування аналог кулінарної книги [28, с. 90]. К. Рафікова у статті «Гастрономический дискурс в социальных медиа: функции и формы реализации» розглядає інтернет-ресурси як один із варіантів функціонування гастрономічної культури. Дослідниця вмотивовано аналізує групи популярних соціальних мереж (Facebook, ВКонтакте, Однокласники), блоги (LiveJournal, Blogger) та інтернет-форуми («Хрумка», «Foodclub», «Ням», «Kuharka» і т. ін.), оскільки вони репрезентують ті чи ті елементи гастрономічного дискурсу й являють собою своєрідні жанрові форми [66, с. 131–132].

Варто зазначити, що окремий вид тексту, який належить до глютонічного дискурсу, часто набуває ознак іншого тексту. Як слушно зауважує М. Ундрицова, текст меню може містити в собі будь-яку кулінарну лексику, наявну, наприклад, у тексті рецепта, а путівник, своєю чергою, може використовувати рекламний стиль задля демонстрації меню з ресторану. Відтак у художньому творі автори можуть використовувати всі зазначені тексти (рецепти, меню, рекламні слогани і т. ін. – І. М.) [80, с. 48].

Як бачимо, ядро глютонічного дискурсу має досить широку сферу вияву, що спричинено неоднорідною структурою останнього. Цілком закономірним є те, що в художніх творах кулінарний рецепт представлений частково – назвою чи алгоритмом приготування страви. Досить часто натрапляємо лише на компоненти тексту – глютоніми – назви понять, що є складовою частиною глютонічного дискурсу. Звідси, відповідно, одне з наших завдань полягає в тому, аби здійснити лінгвокультурний опис глютонічних найменувань на основі художніх текстів, у яких наявні ті чи ті гастрономічні фрагменти.

1.3. Аспекти дослідження глютонічних найменувань

Глютонічний дискурс, як уже зазначалося, становить один із видів утілення специфіки національної мови у процесі комунікації, яка безпосередньо пов'язана із процесом харчування. Ситуація споживання їжі має національно зумовлений характер, репрезентує етнічні, релігійні, культурні особливості різних народів. На цьому наголошує й Г. Мелех у статті «Сучасний стан дослідження фахової мови кулінарії»: «концепт «їжа» відображає національно-культурну специфіку уявлень про харчування, є багатовимірним ментальним утворенням, що актуалізується через певні лінгвістичні засоби» [48, с. 93]. Зауважимо: до таких лінгвістичних засобів більшість науковців зараховують лінгвістичні знаки, кваліфіковані як глютоніми (Е. Бараташвілі, Г. Боваєва, С. Руденко, М. Ундрицова та ін.).

Подекуди дослідники для опису лінгвосеміотичної системи знаків їжі послуговуються терміном «аліментарний код». У розумінні Е. Гашимова, «аліментарний код» – лінгвокультурний код, когнітивним субстратом якого є поняттєва сфера «Продукти харчування» [14, с. 4]. У дисертаційній роботі Л. Рябової «Русская и чешская циботимия в лингвокультурологическом аспекте» фіксуємо вживання терміна «циботім». Як зазначає науковець, на сьогодні в мовознавстві немає дефініції, яка позначала б слово зі значенням «продукт харчування, страва», тому вчена пропонує власний термін – «циботім», що походить від лат. *cibus* – їжа, харчі та гр. *οποτα* – ім'я. Відповідно, систему назв продуктів і страв з усіма її внутрішніми взаємозв'язками, ієрархією і т. ін. Л. Рябова поіменовує циботімічною системою [71, с. 5–6]. В англomовних публікаціях натрапляємо на вживання таких термінів: «food related lexemes», «food terms» і «cooking terms» [96; 97].

Проаналізувавши низку праць, ми дійшли висновку, що науковці по-різному витлумачують глютоніми. Так, С. Руденко зазначає, що глютоніми – лінгвістичні знаки з широким спектром плану вираження (від слова до тексту) та плану змісту (відображення харчової картини світу у складі гастрономічного, обрядового, медичного, соціального, демографічного, гендерного та інших фреймів [69, с. 31]. Аналізуючи глютонічний дискурс, А. Земська констатує: глютонічний дискурс охоплює лексику, яка відображає фізіологічні потреби людини в їжі [28, с. 5]. А. Олянич під терміном «глютоніми» розуміє харчові знаки, які є елементами гастрономічного дискурсу [55, с. 94]. На думку дослідника, гастрономічні переваги різних культур не є однаковими.

І. Державецька під час дослідження англomовного дискурсу послуговується поняттям «глютонічна лексика» як системою лексичних одиниць «гастрономії», яка прийнята в певній лінгвокультурній спільноті. Через це науковець наголошує на тому, що система глютонічної лексики – багатовимірне утворення, до якого належать: базовий концепт; семи, що переважають у дискурсі глютонії; характеристики глютонічних найменувань

та дій, які співвідносяться з процесами, пов'язаними з приготуванням і споживанням їжі [19, с. 70].

Російський мовознавець С. Захаров у поняття «глутоніми» вкладає такий зміст: «лінгвістичні знаки, що формують когнітивно-семантичну систему, яка, своєю чергою, зберігається в етносвідомості нації у вигляді фреймів, де представлені найменування продуктів харчування, процеси їхньої обробки й споживання, рецепти виготовлення страв, меню, естетичні образи страв, правила поведінки за столом, ритуали споживання їжі і т. ін. [27].

Окрім того, у дисертаційній роботі «Лингвосемиотика англосаксонской институциональной глуттони» учений пропонує власну класифікацію глутонічних найменувань з урахуванням термінознавчого аспекту. С. Захаров диференціює загальноповживані, загальнонаукові та вузькоспеціальні (термінологічні) лексеми. При цьому з-поміж останніх науковець виокремлює ще три групи:

1) міжнародні терміни кулінарної професійної мови (напр., *macaroni, chocolate, cutlet, pudding* і т. ін.);

2) терміни базових кулінарних понять, що мають національну відповідність у всіх мовах (напр., *to blanch, to cook, to glaze*);

3) терміни, що застосовуються виключно в національних кухнях, типові лише для конкретної національної кухні, а тому не перекладаються іншими мовами (напр., *Yorkshire pudding* – йоркширський пудинг, що подається до страв з яловичини, *Welsh Rarebit* – грінки з сиром, *Stovies* – стовіз, м'ясо, тушковане у власному соку і т. ін) [27].

Кардинально іншу концепцію потрактування глутонічних назв знаходимо у працях Е. Бараташвілі, Г. Боваєвої та С. Руденко. Зокрема, Г. Боваєва називає глутонімами найменування знаків їжі та її компонентів. Науковець розподіляє ці найменування на знаки-локативи, знаки-інструментативи, які, своєю чергою, передбачають знаки, що вказують на походження продукту або спосіб приготування страви, та знаки, що вказують

власне на місце приготування та приладдя, використання якого є необхідним у процесі приготування [6, с. 7–8].

Дещо подібною є класифікація Е. Бараташвілі: дослідниця також диференціює знаки-локативи та знаки-інструментативи, але, окрім названих, зараховує до глютонічних найменувань ще й такі, як-от:

- 1) продукти харчування (власне глютоніми);
- 2) кваліфікатори, емотиви, знаки-ідеологеми;
- 3) актори (індивіди), залучені у процес обробки, приготування і презентації їжі;
- 4) опис глютонічних процесів приготування й уживання їжі (дескриптори);
- 5) умови успішного або неуспішного початку, розвитку й завершення глютонічного процесу (регулятиви) [2, с. 3].

С. Руденко у статті «Лінгвістичні знаки-кваліфікативи у складі глютонічного дискурсу» класифікує подібні найменування з позиції структурної організації: науковець виокремлює дві великі групи – ядро і периферію. Ядро цього утворення, на думку дослідниці, складають власне глютоніми: назви сировини; напівфабрикатів; страв, харчових продуктів і консервів; напоїв. На його периферії перебувають глютоніми-локативи та інструментативи, кваліфікатори та емотиви, глютоніми-ідеологеми й естетиви, гендерні знаки, а також директивні знаки-процесиви: дескриптори, регулятиви [69, с. 31].

Цікавою та не схожою на інші є класифікація, запропонована М. Ундріцовою, у якій фіксуємо розмежування глютонічної знакової системи на вербальному та невербальному рівнях. Зі свого боку вербальний рівень, як зазначає дослідниця, асоціюється з назвами страв, кухонним приладдям, а також з етикетними фразами, які супроводжують трапезу. Невербальний рівень являє собою сукупність продуктів харчування і страв національної кухні; просторових знаків (місце приготування їжі та її вживання); часових знаків (час прийому їжі та його тривалість); кухонного

начиння; розподіл ролей, що зумовлюють обов'язки щодо приготування їжі та процесу сервірування столу і т. ін. [80, с. 45].

Важливим аспектом у дослідженні глутонічних найменувань є визначення їхніх функцій. Щодо останніх, то вперше в наукових розвідках їх виокремив та описав А. Олянич. Відтоді дослідники (зокрема Н. Головницька, А. Земськова, О. Руфова, С. Руденко, М. Ундрицова та ін.) переважно послуговувалися напрацюваннями А. Олянича, тому суттєвих модифікацій у потрактуванні функцій виявлено не було: учені наголошують на чотирьох комунікативно-знакових функціях – денотативній, директивній, оцінно-кваліфікаційній та презентаційній [80, с. 46]. Денотативна функція полягає в тому, щоб створити образ їжі, її якісну характеристику, а також місце і спосіб її приготування у свідомості. Директивна – описує процес приготування їжі. Оцінно-кваліфікаційна – демонструє соціальне ставлення до процесу приготування їжі. Презентаційна функція реалізується в масово-інформаційному та глутонічному дискурсах як спосіб впливу на соціум (формування смаків, поглядів) [17, с. 2].

Отже, проаналізувавши різні погляди дослідників стосовно глутонічних найменувань, можемо зробити висновок, що глутонічний дискурс являє собою сукупність лексичних одиниць, у значенні яких закодований певний культурний стереотип. Як бачимо, у науковій царині сформувалися неоднозначні погляди щодо класифікації глутонічних назв. Це зумовлено, насамперед, різноаспектним вивченням глутонічного дискурсу. Так, скажімо, А. Земськова та І. Державецька приділяли увагу дослідженню англійського глутонічного дискурсу, Е. Бараташвілі – тюркомовного, Н. Головницька – німецькомовного; М. Ундрицова використала в дослідженні матеріали російської, грецької, англійської і французької мов, К. Федорова – матеріали корейської і якутської кухні. На основі цього очевидним є те, що науковці зараховують до глутонімів різноманітні лексичні одиниці, зважаючи передовсім на гастрономічну картину світу.

Нам найбільше імпонує класифікація С. Руденко, оскільки диференціація глютонічних найменувань є конкретною, чіткою, логічно структурованою й найкраще відповідає принципам систематизації фактичного матеріалу. Тому вважаємо за доцільне класифікувати весь фактичний матеріал на дві великі групи – ядерну зону лінгвокультурного поля «Їжа» та периферійну зону лінгвокультурного поля «Їжа».

Висновки до першого розділу

У сучасному мовознавстві теорія глютонічного дискурсу виникла порівняно нещодавно, проте одразу ж стала предметом дослідження багатьох дисциплін.

Попри активне вивчення дискурсивних практик на сьогодні стан розробки проблеми потребує уніфікації в межах терміносистеми, адже в науковій галузі досі не вироблено загальноприйнятої назви на позначення глютонічного дискурсу: у багатьох теоретичних працях термін «глютонічний дискурс» вживається як синонім до термінів «кулінарний дискурс», «гастрономічний дискурс», «ресторанний дискурс». Немає й уніфікації щодо поняття «глютонім» – натрапляємо на паралельне вживання термінів «аліментарний код», «цибонім», які не є однаковими за своєю суттю.

Усі лінгвісти вказують на те, що глютонічний дискурс має особливу структуру, яка складається з ядра та периферії. Проте погляди вчених щодо складників ядра та периферії не збігаються: це зумовлено різними підходами до аналізу відповідної проблеми. Через це одні дослідники вважають, що до ядра належать учасники, часопростір, мета, цінності, стратегії, прецедентні тексти, інші – розмова відвідувача з офіціантом, спілкування відвідувачів, читання меню, рецептів, гастрономічно-спрямовані тексти, а треті взагалі вважають доцільним виокремлювати з-поміж прецедентних текстів лише окремі лінгвістичні знаки – глютоніми.

Попри різнобій у витлумаченнях і глютонічного дискурсу, і глютонічних найменувань, наявність різних класифікаційних схем, беззаперечним залишається те, що сучасна глютонія являє собою сукупність лексичних одиниць, у значенні яких закодований певний культурний стереотип і які репрезентують ментальність певної етнокультурної спільноти. Глютонічний дискурс відображає гастрономічні, мовні, етнічні, культурно-національні, ідеологічні та ін. картини світу у свідомості різних народів, має індивідуальний, статусний та історично зумовлений характер, адже маніфестує систему цінностей того чи того етносу. Феномен глютонії у складі різних дискурсів набуває неоднорідних характеристик і виявляється в багатоманітних текстових жанрах, які в науковій спільноті прийнято розмежовувати за їхнім функціональним призначенням.

На сучасному етапі досліджень глютонічної лексики спостерігається високий ступінь розробленості питань у сфері її диференціації, однак і тут фіксуємо неусталеність принципів класифікації. Насамперед, це пов'язано з різноаспектним вивченням глютонімів: предметом наукових розвідок слугують іншокультурні парадигми мовної картини світу. Проте це не є недоліком, оскільки розробка відповідної проблематики відкриває нові обрії для лінгвістичних дискусій та спонукає мовознавців досліджувати не лише іншокультурні парадигми мовної картини світу, але і власні, які передовсім репрезентують багатство національної специфіки.

РОЗДІЛ 2

ЛІНГВОКУЛЬТУРНІ ПАРАМЕТРИ ГЛЮТОНІЧНИХ НАЙМЕНУВАНЬ

Аксіоматично звучить твердження про те, що запорукою культурного (і як результат – економічного) зростання кожного цивілізованого суспільства є його порозуміння з іншими лінгвокультурними спільнотами. Це стосується будь-якої соціальної сфери, зокрема й сфери харчування, оскільки їжа не просто підтримує матеріальність і тілесність людини як живої істоти, але й супроводжує її повсякденність і соціалізацію [81, с. 29]; у мистецтві приготування й споживання їжі, що є однією з найдавніших сфер людської діяльності, виявляються специфічні національні, соціальні, економічні, етичні й естетичні норми поведінки [88, с. 79].

Лінгвокультурне поле «Їжа» посідає одне з провідних місць у концептосфері «Глютонія», бо відображає етнічну своєрідність, культурні традиції та стереотипи тієї чи тієї лінгвоспільноти. Національні страви є об'єктом матеріальної культури, справжньою цінністю для кожного з народів, адже вони передаються з покоління в покоління упродовж багатьох віків [45, с. 18]. Специфіка глютонічних номінацій складає характерний для кожної нації арсенал мовних засобів, у якому знаходить своє відображення дух народу.

Зважаючи на те, що глютонічні найменування – одна з провідних і перспективних тем, яка цікавить не лише науковців різних царин (лінгвокраїнознавства, лінгвосеміотики, лінгвокультурології, когнітивістики і т. ін.), а й письменників ХХІ століття, цілком закономірно, що наше дослідження номенів на позначення страв та напоїв ґрунтується на матеріалах прозового мовлення сучасної української літератури, зокрема, – на мовленні так званої «жіночої прози» [20, с. 8], яскравими представницями якої є Н. Гербіш, М. Матіос та С. Пиркало. У творчості згаданих письменниць особливо важливого значення набуває глютонія. На лексичному рівні її

цінність виявляється в активному вживанні найменувань на позначення страв і напоїв, що відкриває широкі можливості для вивчення лінгвокультурних характеристик кулінарної лексики в художньому стилі. Зважаючи на продуктивність використання глутонімів і на сучасні тенденції, що виникли в реаліях сьогодення, літературознавці акцентують увагу на виникненні нового жанру, поіменованого «кулінарна проза» [86, с. 141], досліджують різні аспекти «кулінарної складової» в літературному тексті [57, с. 401–402].

Зокрема, С. Прикало є основоположником вітчизняної кулінарної есеїстики [85, с. 221], тоді як М. Матіос в інтерв'ю Л. Таран подає власну інтерпретацію жанрової своєрідності твору «Фуршет» (пізніше видання – «Кулінарні фіглі» (2009), називаючи його «книжкою кулінарних рецептів плюс народознавчі студії» або «методичкою з кулінарії» [47, с. 225]. Досить значний пласт найменувань на позначення страв представлений і у серії збірок Н. Гербіш «Теплі історії...»: «Теплі історії до кави» (2012), «Теплі історії до шоколаду» (2013), «Теплі історії про дива, коханих та рідних» (2014), які ще не були предметом комплексного аналізу.

Очевидно, підставою активного побутування глутонімів різного походження і складу в названих творах є те, що їхнє уживання зумовлюється потребою збагатити мовну палітру твору, описати кулінарну панораму ХХІ століття.

Як результат – вивчення глутонічних найменувань привертає увагу багатьох дослідників, проте, як слушно зазначає З. Козирева, лексико-семантична група «Їжа» поки що залишається найменш дослідженою, хоч і має безпосередній зв'язок із реальною дійсністю, культурою, звичаями, побутом народу, є незамкненою системою з широкими синтагматичними зв'язками [38, с. 48]. Передовсім це зумовлено досить довгим часовим інтервалом формування гастрономічного шару лексики, що призводило до постійної зміни її складу та семантичної структури.

Відтак, у межах лінгвокультурного поля «Їжа» чітко окреслюються дві групи: 1) глутонічні найменування, що відображають глутонічну культуру

української лінгвоспільноти (*Може, сварять, бо самі не вміють холодних вареників із халвою і медом зробити, голубці із молодого бурякового листа закрутити чи сметаний! Борщик зварити?! (4); 2) глутонічні найменування, що демонструють специфіку іншомовної культури (Італійське салямі та мортаделлу, французький сосіс і андуйє, українські сосиски і сардельки, іспанське чорізо і сальчісон; південноафриканський бореворс, німецький вайсвурст, новоорлеанський будан руж і корсиканське фігателлу (5).*

2.1. Лінгвокультурні особливості власне українських глутонічних найменувань

Глутонічні найменування української кухні зазвичай демонструють її самобутність. Однак на її становлення впливали і продовжують впливати чинники як внутрішньо-суспільного, так і міжнародного рівнів [35, с. 403]. В умовах міжкультурної комунікації з'являються нові страви і, відповідно, їх найменування, які швидко адаптуються на українськомовному ґрунті, а самі страви так само можуть претендувати на статус національних (*домашня локишина, гарбузова каша з горішками*). Напр.: *Обійму найрідніших, роздам подарунки, з'їм гарбузової каші з горішками, піділлю герань на вікні й піду до лісу гуляти з рудими собаками (2); На десерт тут подається сало в шоколаді, а Chicken Kiev винайшли в Києві, але вдома не готують (5); Учора сусідка спекла маковий струдель і принесла мені перед від'їздом (1)*. Кожен із проілюстрованих вище зразків відображає специфіку національної кухні, що зумовлена соціальними, економічними й історичними чинниками, міжнародними зв'язками та культурним обміном.

Упадає в око те, що так звані «гастрономічні фрагменти» аналізованих літературно-художніх текстів репрезентують розмаїття іншокультурних глутонічних найменувань (73%). І лише незначна їх кількість (27%) є зразками, що відображають культуру українського етносу. Найактивніше

послугується національно маркованими глутонімами М. Матіос (61%), значно рідше Н. Гербіш (12%) і, якщо можна так сказати, зовсім принагідно їх використовує С. Пиркало (7%).

Цілком закономірно, що з-поміж національно маркованих глутонімів вирізняється лексема *борщ* – використовувана для позначення найпопулярнішої української страви не лише на території України, але й далеко за її межами – що досить часто має атрибутивний поширювач *червоний*, який, своєю чергою, подекуди увиразнюється ще й атрибутом *класичний* (напр.: *Якщо не маєте натхнення варити класичний червоний борщ під кодовою назвою смерть суперниці, зробіть суп із манними кльоцками і м'ясними кульками* (4) або означальним компонентом, що вказує на один із його інгредієнтів. Напр.: *Для українців це не є чимось диким: борщ із кропиви варять і зараз* (5); *Зробила сьогодні смачнющий червоний борщик з усього домашнього й молоденького – картопельки, морквинки, бурячка, запашного кропчику – м-м-м* (4).

Цікавим є те, що в межах аналізованих текстів письменниці продукують власні варіації назв відомої національної української страви. Здебільшого такі експерименти з найменуваннями пояснюються відмінністю від традиційного способу приготування страви або ж – додаванням певного інгредієнту, який не є характерним для цієї страви.

Так, в есе С. Пиркало «Кухня егоїста» натрапляємо на назву *пісний борщ з вибриком* (*Цей мій експеримент кількарічної давнини містив кальмари, бо вашій покірній слuzі захотілося пісного борщу з вибриком. Отож смак у нього був жахливий, тому я вкинула туди ще й лимон. Це різко перекосило ситуацію в інший бік – і довелося додати оливок* (5), де з контексту розуміємо, що назва страви мотивується додаванням продуктів (кальмарів, лимону та оливок), які не передбачені традиційною рецептурою приготування борщу. Безперечно, глутоніми такого типу свідчать про народний характер не лише української кухні, але й будь-якої іншої. Це пояснюється тим, що в умовах крос-культурної комунікації відбувається

взаємообмін кулінарними знаннями, уміннями та навичками. У творі М. Матіос фіксуємо образне найменування цієї ж страви: із поданого вище контексту бачимо, що номен *класичний червоний борщ* вступає у синонімічні відношення з метафоричною назвою *смерть суперниці*, яка певним чином демонструє реалії культури, які складають основу світогляду представників української лінгвоспільноти.

Глютонічну культуру українського етносу маніфестують і глютоніми на зразок *вареники, галушки, голубці, пампушки, кльоцки, кульки, холодець, сало* тощо. Досить часто значення таких назв конкретизується за рахунок супровідного компонента, як-от: *вареники з вишнями, вареники зі шкварками, хліб зі смальцем, ліниві голубці, манні кльоцки, м'ясні кульки*. У межах контексту можна почерпнути ще й додаткову інформацію щодо територіального побутування відповідного глютоніма або його витоків. Напр.: *Походячи з Полтави, я є стійким фанатом галушок і сепаратистом: я вважаю, що Полтава має від'єднатися від України, зробити галушку гербом, а суржик – державною мовою* (5).

Чимало глютонічних найменувань, репрезентованих в аналізованих текстах, мають обрядовий чи ритуальний характер. Так, глютонічна назва *кутя* активізувалася від часу здобуття Україною незалежності й зняття всіх атеїстичних заборон: актуалізації цього номена сприяло відродження української традиції святкування Різдва (*Загорнувши горщик із кутею у свій плетений шарф, дівчина поклала його в кошик до решти подарунків, тепло вдяглася й посілила надвір* (1). Про те, що це святкова страва, подекуди свідчить і наявність атрибутивного поширювача *різдвяна*. Напр.: *І вже не має значення, як той гачок називається: її запашне й неповторне, як різдвяна кутя, «гніздечко», чи її голос, уміння бути мудрою, чи бути, як сьогодні, – розкутою і смачною* (4). З огляду на лінгвокультурну специфіку глютонічної лексики обрядового характеру, варто акцентувати на тому, що відповідні номени, за витлумаченням С. Захарова, уособлюють терміни, якими послуговуються виключно в межах національних кулінарних практик,

оскільки такі глутоніми є типовими лише для конкретної національної кухні й не перекладаються іншими мовами [27].

Окрім цього, очевидно, доцільно сказати й про те, що «Кулінарні фіглі» М. Матіос виконують когнітивно-просвітницьку функцію, долучають українського мовця до національно-регіональної глутонічної культури. Значення і призначення того чи того глутонічного найменування реалізується в межах змодельованих авторкою ситуацій, що відображають реалії буковинської кухні, як-от: *краплики* (**Краплики** – *страва суто святкова. Її готують винятково на Святий вечір* (4), де *краплики* – пироги (вареники) з різною начинкою, яка обов'язково повинна бути пісною, – з картоплею, капустою, маком, вишнями і т. ін.; *дора* (*Пам'ятаю, що в дитинстві для мене найсмачнішою була дора* – *їжа з великоднього кошика* (4). Такі слова зазвичай відсутні не лише в лексиконі інших національностей, але й у лексиконі мовців, що є представниками сусідніх регіонів. Саме тому відповідні номени викликають труднощі в розумінні і тлумаченні, а іноді й узагалі спричиняють ефект так званого «культурного шоку». Задля того, аби читач міг сприйняти, запам'ятати, а в подальшому, можливо, і послуговуватися відповідною назвою, авторка в такому разі певним чином демонструє особливості вимови, а подекуди вдається до семантичних пояснень: *То зробіть мОчанку* – *будьте такі добрі. Іншими словами кажучи, зробіть смаженину із свіжини – печінки, потрушків, м'яса щойно зарізаного поросяти* (4); *Почнемо з консервованих лопатОк*, чи по-іншому *пастАїв*, чи іще по-іншому – *спаржевої квасолі* (4); *Та поки картопля «доходить», я ці півгодини байдики не б'ю: готую саламаху. Не знаєте, що це? Дрібничка, від якої залежить смак страви. Але це справді дрібничка: потовчена і підсолена головка-дві часнику, збита зі сметаною і подрібненим кропом; А я, вже спокушена всіма тими добірними наїдками, хочу ще чогось. А чого? КишОк*, звичайно (4); *А ще ж є малАй* – *кукурудзяний хліб...*(4).

Часто у творі М. Матіос натрапляємо на глутонічні найменування, які письменниця уналежнює до тієї чи тієї регіональної кухні. Так, з-поміж

аналізованого фактичного матеріалу фіксуємо продуктивність уживання фрагментів глютонічного дискурсу, пов'язаних із реаліями гуцульської гастрономії: *До екзотичних гуцульських наїдків належать і мізинці з мозком* (4), де *мізинці з мозком* – страва, зовнішня подібність якої й мотивує її назву; *А ще у горах люблять пекти книші і подавати їх гарячими, у сметані* (4), де *книші* – «вид білого хліба з загорнутими всередину краями та змазаного салом або олією» [73]. Загальновідомим є те, що Західна Україна, зокрема Гуцульщина, славиться виготовленням різноманітних сирів, які вже давно стали національним надбанням усієї країни. Зважаючи на це, у творі «Кулінарні фіглі» репрезентовано кілька глютонічних номінацій на позначення видів сиру – *будз, бринза*. Так, *будз* – це автентичний полонинський сир, що готується з молока за допомогою глегу (закваски, яку отримують завдяки ферменту зі шлунка теляти), а *бринза* – розсільний сир, виготовлений із овечого, коров'ячого, козячого або суміші овечого молока з коров'ячим за допомогою ферменту з натурального шлунка свійської худоби.

Окрім глютонічних найменувань, які є характерними для окремого регіону, в аналізованих творах наявні ще й ті, що мають праслов'янську основу, маніфестують реалії не лише української національної кухні, а подекуди й білоруської, польської та російської. До таких належать глютоніми на зразок *пиріг із ожинового варення, пиріг із вишнями, сирник з яблуками, сирний завиванець, коржики з горіхами, яблучні пироги, млинці, сирний пиріг із чорниціями, малинове варення* тощо. Напр.: *Розлогі гілки пнулися до хати – запахи бабусиної випічки могли принадити кого завгодно, а вона саме пекла коржики з горіхами* (1); *Отже, страва сліди невинності, або, простішими словами кажучи, сирний завиванець* (4).

Зважаючи на географічні умови, кліматичний пояс, у якому розташована країна, та на особливості промислової діяльності, цілком очевидним є те, що на території України досить поширеним є рибальство. Саме тому в текстах жіночої глютонічної прози наявна значна кількість глютонімів на позначення видів риби та страв із неї, які безпосередньо

характеризують елементи повсякденного буття народу, репрезентують матеріальний і духовний світогляд нації: *Традиційні способи приготування риби в Україні, які спадають на думку вдалі от родіни, – це карасі в сметані та фарширована щука* (5). Доволі часто в текстах натрапляємо й на паралельне вживання відповідних глютонічних номінацій. Це передовсім залежить від того, як іменують ту чи ту назву в певному регіоні. Так, із контексту розуміємо, що іноді авторки вдаються до вживання діалектних назв, акцентуючи подекуди на особливостях їхньої вимови (напр.: *Спогади про те, як мій тато Василь руками ловив стругИ в червону крапочку (форель) під камінням у Товарницькому потоці такі, що їх не затьмарили ні картини зі стін Ермітажу, ні собор святої Софії у Константинополі, ні руїни афінського Акрополя, ні навіть Гетсиманський сад* (4); *І нарешті барабуля чи барбуня* (5).

Окремий пласт глютонічної лексики становлять глютоніми, що позначають назви торговельних марок харчової продукції, започаткованих безпосередньо на теренах України (у витлумаченні Л. Єрмакової – глютонічні прагматоніми [22, с. 6]). Принагідно зауважимо: хоч ми й уналежнюємо такі найменування до периферійної зони «Їжа», проте вони потребують належної уваги ще й з позиції дослідження лінгвокультурних особливостей, оскільки деякі з них є яскравим зразком утілення національної специфіки українського етносу. З-поміж наявних глютонічних фрагментів продуктивними є назви різноманітних соусів та кетчупів, як-от: *Ми з кумою їли їх у якомусь опівнічному львівському ресторані три роки тому – залитими соусом «Краснодарський»* (5); *Найкращий для цього діла – «Торчин-продукт для шашлику», хоча про це й не знають мурліканці* (5); *На витертій клейонці в синю клітинку – мабуть, привезеній з Тернополя – красувалися тарілки із нарізаною дрогобицькою ковбасою та оселедцем, кетчуп «Велес» та «Медова з перцем»* (5). Уживання таких номінацій, імовірно, свідчить про популярність відповідної продукції серед споживачів та неабиякий попит серед представників української лінгвоспільноти.

У творах фіксуємо й глютонічні назви торговельних марок харчової продукції, які апелюють до культурно-історичного минулого країни, зокрема до періоду СРСР та незалежності: *У 1991 році з гастрономів позникали вже навіть піраміди з дальневосточної морської капусти та плиток «Чайка» – не говорячи вже про те, що на ту капусту не вистачало купонів (5); А ще й тому, що поки українець та росіянин ностальгують, хто за садком вишневим, хто за берьозовою рощею, підприємливий турок відкриє магазин і продасть тобі, окрім дині, твою ж ковбасу «Докторську», і ніжинські огірки, і херсонські помідори (5).* Зазначені в контексті глютоніми маніфестують тогочасні реалії життя пересічного українця та певною мірою демонструють соціокультурні особливості тих періодів. З-поміж аналізованих глютонічних найменувань вирізняється й номен, що вказує на низьку якість продукту: *Не їсти «мівіну»! І всілякої іншої «беки» теж (2)*, де «мівіна» – торговельна марка, заснована українською корпорацією «Техноком», яка займається виготовленням харчових напівфабрикатів. При цьому зауважимо, що згаданий глютонім доволі часто постає у свідомості жителів України як ознака бідності, тому зазвичай і має негативну конотацію.

Літературно-художні тексти репрезентують не лише національно марковані найменування страв, але й напоїв. Одні з них, у зв'язку з активним використанням відповідних реалій та поширенням гастрономічного туризму, є загальновідомими (*горілка, самогон, горілка з перцем, самогон із малини, винна настоянка*), другі – належать до безеквівалентної лексики, але є загальновідомими в межах країни, оскільки часто вживаються носіями мови (*узвар із сушених груш і слив, розіл з-під квашених огірків*), треті – маніфестують діалектний шар лексики, є незрозумілими навіть для жителів суміжних областей, а тому потребують певної інтелектуальної напруги та пошукової роботи: *Самі оту двічі трикляту гусянку робити не будете, бо це треба йти на базар, шукати домашнього молока і домашньої сметани (4); Золотий корінь (по-гуцульськи джИнджори), іншими словами – підОйм (від*

слова піднімати), – *настояний на горілці корінь чудодійної трави* (4). Напр.: *гусянка* – «кисляк з пареного молока» [73]; *джинджори* – *gentiana* (*тирлич*) – «одно- й багаторічна трав'яниста чи напівкущова рослина з яскраво-синіми або жовтими квітками, яка росте переважно на високогірних луках» [73]. Оригінальні рецепти приготування сприяють появі й оригінальних, зазвичай індивідуально-авторських, найменувань, які демонструють не лише лінгвокультурні особливості нації, а й глютонічні знання, уміння та навички письменниць: *Але це вже (при нагоді) самі розпитайте в нього про тонкощі рецепту «матіосівки», яку я щойно поклала на стіл між двома чоловіками, трохи сп'янілими від вин-наливочок, свіжого дачного повітря і «перемивання» моїх письменницьких кісток* (4).

Варто акцентувати на тому, що у творах, зокрема в есе С. Пиркало «Кухня егоїста», наявна значна кількість глютонічних лексем на позначення не тільки відомих українських торговельних марок харчової продукції, але й – марок алкогольних напоїв. Через це продуктивними є найменування на позначення торговельних марок вина, тому в есе здебільшого натрапляємо на вживання відповідних глютонімів, як-от: *«Хроно (Гроно) Закарпаття»*, *«Массандра»*, *вино «Левада»*, *українське вино «Коблево»* і т. ін. Подекуди у творі фіксуємо авторські коментарі про те, що названі фрагменти глютонічного дискурсу відомі не лише в Україні, але й на території інших держав: *Раніше ще один розумний крок зробила «Массандра», презентувавши свої солодкі вина в Британії; Вже четвертий день я розмірковую: чи було найгіршим українське вино «Коблево», представлене на Wine Show в Лондоні? І доходжу висновку: ні, було й куди гидотніше* (5). Це свідчить передовсім про спробу популяризації назв українського бренду поза межами країни-виробника та про налагодження культурних зв'язків із урахуванням різних світових кулінарних практик. Лінгвокультурною особливістю відповідних найменувань є й те, що вони належать до так званих відтопонімічних глютонімів, оскільки позначають назву населеного пункту, у якому була заснована торговельна марка або ж місце, де сконцентровані

потужності виробництва. Назва вина торговельної марки «*Массандра*» походить від одноіменного селища на Південному узбережжі Криму, назва вина торговельної марки «*Коблево*» – від назви невеликого селища в Миколаївській області, де розташований завод із виробництва вказаної продукції і т. ін.

Отже, лінгвокультурне поле «Їжа» – це когнітивна система, що являє собою сукупність ціннісних і культурних доміант. Їжа й пов'язаний із нею дискурс демонструють своєрідну знакову систему, у якій має велику вагу культурний капітал, національна та персональна самоідентифікація. Проілюстровані глутонічні найменування відображають культурно-історичну специфіку концептосфери «Їжа», репрезентують менталітет українського етносу й елементи його матеріальної культури. Лінгвокультурна модель глутонімів ґрунтується на реалізації соціального й регіонального характеру, а також – на поєднанні різних кулінарних практик. Низка аналізованих фрагментів глутонії має яскраво виражену національну специфіку, оскільки відповідні назви подекуди представлені діалектною та безеквівалентною лексикою, яка не має аналогів з-поміж представників інших мовних груп.

2.2. Лінгвокультурні особливості іншокультурних глутонічних найменувань

Вивчення глутонічного дискурсу в лінгвокультурологічному аспекті передбачає й дослідження національно-культурної своєрідності іншокультурних лексичних одиниць, наявних у текстах сучасної жіночої прози. Варто акцентувати на тому, що в умовах глобалізації специфіка відповідних глутонічних назв регламентується низкою культурологічних факторів: природними, культурно-історичними, соціально-економічними і т. ін. Відтак, зважаючи на сказане, водночас мова загалом і «фрагменти глутонічного дискурсу» зокрема являють собою своєрідний комунікативний

канал, який уможлиблює взаємообмін інформацією, з-поміж якої вирізняється й та, що безпосередньо стосується глютонічної культури. У такому разі передбачуваним є використання в аналізованих текстах великої кількості глютонічних найменувань, що демонструють узаємозв'язок і взаємозбагачення культур. Одні з цих назв давно закарбовані у свідомості середньостатистичного українського мовця завдяки процесам асиміляції, пов'язаних із поширенням, а згодом – і з інтеграцією європейських (і не тільки) культурно-мистецьких та кулінарних ідей, що репрезентують лінгвокультурні надбання як сусідніх, так і більш віддалених народів. Через це відповідні лексеми вже не сприймаються як іншокультурні, а подекуди й узагалі сміливо можуть претендувати на статус національних: *Кулеша зварена тоді, коли відстає від стінок казана* (4), де *кулеша* – «каша з вареного в окропі кукурудзяного борошна»; *А ще такі холодні котлетки можна подати до гарячих книглів (кнедлів), які приготувати – раз плюнути* (4), де *книглі (кнедлі)* – «страва у вигляді галушок із тертої картоплі і пшеничного борошна з м'ясною начинкою»; *А отой славнозвісний гуцульський десерт – бануш, без частування яким із гір не поїхав ані один тверезий, ані хмільний у дупель гість?!* (4), де *бануш* – «страва, приготована з кукурудзяного борошна і сметани, заправлена шкварками, грибами та бринзою».

Зважаючи на те, що більшість таких глютонічних найменувань було запозичено з різних мов, наразі вони стабілізувалися мовним узусом і як іншомовні вже й не ідентифікуються, хоч і мають переважно індоєвропейське походження. Пор.: *Кулеш / кулеша, бануш* – запозичення з румунської мови, *книглі (кнедлі)* – з німецької, через посередництво польської. Відповідні глютоніми зазвичай є зрозумілими для середньостатистичного носія мови, оскільки маніфестують лінгвокультурні особливості не тільки інших країн, але і своєї власної. Науковці пояснюють це явище процесами міжкультурної комунікації й глобалізації, які стирають межі «між кухнями різних народів» [51, с. 363], національних і регіональних

кулінарних шкіл. Напр.: *Салтисон сам від себе розсипається* (4), де глутонім *салтисон* – «добре вимочений і вичищений свинячий шлунок, начинений свинячим м'ясом, шоковиною, салом, вухами» – запозичено з польської мови. Так само полонізмом є давно запозичена і не зовсім зрозуміла назва *цвіклі* – «страва, що готується з відвареного буряка, хрону та прянощів»: *На гробки бабця завжди готувала стільки смачних і різних страв, що я малою справді думала, нібито мертвий може встати з гробу лише від запахів вареників, млинців, голубців, холодицю, цвіклів, какао* (4). Водночас аналізований фактичний матеріал засвідчує близькість культур західних сусідів, що, своєю чергою, сприяє необмеженому потраплянню глутонічних номінацій до української культури.

Іноді у творі «Кулінарні фіглі» М. Матіос фіксуємо і власне авторські коментарі стосовно взаємозбагачення кулінарних практик за допомогою так званої «міграції» глутоніма з одного лінгвокультурного середовища до іншого: *Отже, маїна. Так називається старовинна, як самі 600-літні Чернівці, єврейська весільна страва, яка дотепер залишається родзинкою буковинської кухні* (4). Доволі часто крос-культурні зв'язки сприяють тому, що одне й те ж найменування може існувати в різних лінгвокультурних вимірах, але при цьому набувати нового призначення Напр.: *маїна* – єврейська весільна страва або ж елемент національної буковинської кухні. Безперечно, відповідні зміни зумовлені довготривалим історичним процесом, у межах якого відбулося накладання однієї культури на іншу.

На противагу глутонічним найменуванням, які перебувають на межі кулінарних практик, у творах сучасної жіночої прози наявні лексичні запозичення на позначення глутонічних назв, що повністю інтегрувалися в національно-мовну картину світу українців і вже не викликають ефект «культурного шоку» [14, с. 5], сприймаються як таке, що є само собою зрозумілим. Варто, очевидно, наголосити й на певному термінологічному аспекті: російський інтерлінгвокультуролог В. Кабакчі називає відповідні дефініції «базовими ксенонімами», тобто одиницями, що описують пласт

спеціальної іншомовної лексики, який увійшов до складу загальнодоступної за допомогою способу транслітерації [30, с. 14]. Тому зазвичай такі номени подаються авторами без пояснення, оскільки їхнє смислове навантаження є зрозумілим навіть пересічному читачеві. Тож з-поміж відповідних глутонімів можна виокремити велику кількість лексем, як-от: *бульйон* (фр. *bouillon*), *суп* (фр. *soupe*), *круасан* (фр. *croissant*), *паста* (лат. *pasta*), *піца* (італ. *pizza*), *шоколад* (англ. *chocolate*), *сандвіч* (англ. *sandwich*), *камембер* (фр. *camembert*), і т. ін. Напр.: *Андріана зробила ще **мосту** й, загорнувши всі ці наїдки в кольоровий папір, охайно поклала їх у Костикову сумку* (2); *Потім були твої крики дорогою; смачні, але трохи засолодкі **круасани*** (1); ... *виймаю з сумки термос із чаєм, **сандвіч** і плитку **шоколаду**, жмурюся від сонця, годую птахів* (2); *Деякі страви без якісного **бульйону** просто не мають сенсу, наприклад, **суп** із креветок* (5).

Принагідно наголосити на продуктивності цих лексем у творах усіх трьох авторів. Своєю чергою, з-поміж аналізованого фактичного матеріалу часто натрапляємо на словотвірну модифікацію номена *суп*, яка супроводжується додаванням суфіксів здрібності **-ч+ик**: *курячий супчик*. Подібне варіювання фіксуємо й у такому контексті: *Там готувала салат – сир, сіль, цибуля та спеції, – робила декілька **канапок** чоловікові та собі на роботу, накривала снідання лляною шматинною, приклавши її по краях чистими камінцями, що завжди лежали наготові, й поспішала назад до хати – будити поцілунком чоловіка, а поки він уставав, мився й одягався, заварювала йому каву* (1), де *канапки* – словотвірна модифікація глутоніма *канapé* (фр. *canapé*), що так само супроводжується додаванням суфікса здрібності **-к**. Такі зміни засвідчують, що іншомовне глутонічне найменування, потрапивши в українськомовне середовище, перейняло граматичні принципи української мови.

Окрему групу глутонічних номінацій становлять лексеми, які прийнятні й цілком зрозумілі в українськомовному суспільстві, але очевидним є те, що вони завжди позначали, позначають і, можливо, будуть

позначати виключно іншокультурні реалії. До таких глютонімів належать переважно назви фруктів, як-от: *банан, мандарин, гранат, ківі, персик, грейпфрут, апельсин, хурма* тощо. Напр.: *Каберне совіньйон найчіткіше характеризується танінами: це дубильна речовина, яка обволікає наш язик; вона є також у чаї, гранатах і хурмі* (5). Імовірно, статус названих найменувань має безпосередню залежність від місця та умов, у яких вирощується той чи той продукт. Оскільки на теренах України зазначені плоди не культивуються, то аксіоматично звучить твердження про те, що відповідні лексеми репрезентують іншокультурні лінгвістичні явища.

Якщо наявність базових ксенонімів, що входять до глютонічних фрагментів відповідного дискурсу, фіксуємо в усіх творах, то «спеціальні словникові ксеноніми» [30, с. 15] – ті, які потребують пояснення, репрезентовані більшою мірою в есе С. Пиркало «Кухня егоїста» та в серії збірок Н. Гербіш. Напр.: *англ. nam pla – ном пла* (тайський рибний соус), *кат. paella – паелья* (національна іспанська страва з рису та морепродуктів), *ісп. tapas – тапас* (будь-яка закуска до пива), *ісп. gazpacho – гаспачо* (іспанський холодний томатний суп), *фр. consommé – консоме* (світлий бульйон з яловичини або курки), *фр. foie gras – фуа-гра* (приготована спеціальним чином печінка гуся), *фр. charlotte – шарлотка* (солодкий десерт із яблук, запечених у тісті), *італ. polenta – полента* (італійська каша, що приготована з кукурудзяної муки), *тур. basturma – бастурма* (закуска із в'яленого яловичого м'яса, поширена у країнах колишньої Османської імперії), *фр. cassoulet – кассоле* (національна французька страва із квасолі, шкірки свині, тушкованого м'яса та приправ), *фр. escalope – ескалон* (страва, яка готується з рівного, круглого тонкого шматка м'яса, переважно з найкращої частини туші) тощо.

Зміст таких глютонімів досить важко витлумачити без спеціальних знань і довідкової літератури. У разі незнання «іншокультурних кодів» виникає «комунікативна фрустрація та культурний шок» [14, с. 5]. Це розуміють і самі письменниці, а тому вдаються до використання необхідних

коментарів у межах тієї чи тієї ситуації: *В'єтнамі для своєї вуличної супової страви «фью» (запозичення з французької, де це слово означає «вогонь») варять яловичий бульйон до двох діб (5); Якось співробітниця мого чоловіка Дарела повернулася з Австралії і привезла в подарунок кілька пакуночків «**крок джеркі**» – сушеного м'яса крокодила зі спеціями; До пива дуже добре замовити **муль-фріт** – каструлю варених мідій, до якої подається картопля фрі та майонез (5); Але найбільшу кількість енергії при найменшій вазі дає продукт, відомий як **beef jerky** – **біф джеркі**, сушена маринувана яловичина (5); В оливковій олії (яку завжди купуємо найкращої якості, яку можемо собі дозволити) підсмажуємо кролятину чи курятину, потім нарізану кружальцями ковбасу **чорізо** (червоняста іспанська ковбаса із приправами; якщо її нема – підсипаємо до страви паприки), потім покришену цибулину і кілька зубців часнику (5) тощо.*

Іноді в тексті натрапляємо й на атрибутивні поширювачі, що характеризують ареал побутування того чи того глутоніма, проте семантичне значення самого продукту залишається невідомим і потребує певної пошукової роботи: *Для маринаду беремо: сто грамів соєвого соусу, три чверті склянки рисового вина чи сухого хересу, дві столові ложки рідкого меду, чайну ложку китайської суміші з п'яти спецій, стільки ж свіжозмеленого білого перцю, стільки ж підсмаженої кунжутової (сезамової) олії, дрібно порізану шкірку та сік одного апельсина, чотири ложки **східного соусу хойсін**, ложку подрібнених чилі, шматок свіжого кореня імбиру на два пальці завтовшки, подрібнений зубець часнику (5), де соус хойсін – «китайський соус, виготовлений із ферментованих соєвих бобів із додаванням цукру, оцту, кунжутної олії, червоного рису та суміші «П'ять спецій», що має солодкувато-пряний присмак»; Щойно я забираю їх із сковороди на тацю, я тут же перекладаю їх кільцями сирієї цибулі, настояної хвилин п'ять у оцті, змішаному з чорним перчиком чи дуже **пікантною ізраїльською приправою затер** (4), де приправа затер – «загальна назва кількох споріднених близькосхідних трав із підвиду*

материнки звичайної (орегано)»; *Жаб'ячі ноги по-луїзіанськи, в південно-штатівському стилі «кейджун»: обвалюємо в борошні та яйці, а потім – у суміші спецій: кайенський перець, паприка, чорний перець, дрібка білого, мелені й сушені часник та цибуля, а то ще й крапля соусу **табаско** (5), де соус *табаско* – «найменування популярного американського гострого соусу, який витримується три роки в дубових бочках і виготовляється із м'якоті стиглих плодів кайенського перцю». Як зазначає Г. Тазбулатова, *табаско* поширений не лише в Америці, а й у всьому світі [79, с. 41]. Подекуди в контексті представлено кілька поширювачів, за допомогою яких удається розшифрувати значення відповідного глутоніма: *Це лише один з варіантів мексиканського шоколадного соусу «моле» (mole) (5).**

Варто зазначити, що кожний народ асоціює себе з певними назвами страв. Так, наприклад, за італійцями закріплений образ любителів піци та пасти, за американцями – любителів фаст-фуду тощо. Окрім того, найменування страв являють собою відображення культури, звичаїв і традицій, тобто зберігають за собою історично успадкований набір специфічних особливостей, які характеризують ту чи ту етностільноту. Саме тому в аналізованих творах не лише глутонічні найменування маніфестують певні лінгвокультурні особливості тієї чи тієї нації, а іноді й із самого контексту можемо почерпнути додаткову інформацію про те, якою продукцією або стравами славиться певна країна: *Тазик **паельї** такий же незамінний на валенсіанських фестивалях, політичних мітингах та святах, як тазик Олів'є на український «Новигод» (5); **Артишок** походить із Сицилії, і в італійській кухні використовується широко; Зрештою, як кажуть самі італійці, «**пасту** з вином їсти абсолютно не можна. Це правило, яке знає кожен італієць і якого не дотримується жоден» (5); А як щодо **вустриць**? Іще сто років тому вони, як і інші молюски, були їжею найбільш бідніших британців (5) і т. ін. Подекуди в кулінарному есе С. Пиркало, окрім додаткової інформації про національний продукт або страву, подано власне авторські лінгвістичні коментарі стосовно як базових, так і спеціальних*

словникових ксенонімів: *Суджук, халва, лукум* – запозичення. *Йогурт* також є традиційною тюркською стравою, звідки він поширився на Грецію і загалом Балкани (5). Із контексту розуміємо, що глютонім *халва* та *йогурт* належать до базових ксенонімів, оскільки являють собою лексему з цілком доступним семантичним навантаженням, а *суджук* та *лукум* – до спеціальних словникових ксенонімів, адже потребують особливих довідкових знань. Так, *суджук* – «один з традиційних видів ковбаси в тюркських народів», *лукум* – «східний пряний кондитерський виріб із цукру, борошна, з додаванням крохмалю й горіхів (фісташок, мигдалю, кокосу та ін.)». Іноді в тексті натрапляємо й на авторське тлумачення того чи того глютоніма, що супроводжується певними принагідними ремарками стосовно країни походження номена або ж ареалу його поширення в межах різних кулінарних практик: *Артишок* – це вид будяка, як не дивно. *Артишок* походить із Сицилії, і в італійській кухні використовується широко. В інших країнах Європи цей наїдок поширила Катерина Медічі (5).

Цікаво, що деякі глютонічні найменування репрезентують взаємозбагачення культур навіть на лексичному рівні. Це простежується на прикладі глютоніма *бублик-«сіміт»*, де перша частина маніфестує українську кулінарну традицію, а друга – турецьку. Наразі *бублик-«сіміт»* – круглий бублик із кунжутом, поширений у Турції, Греції, Сербії та в іншій частині Балкан. Напр.: *Я ділюся з ними своїм бубликом-«сімітом» із кунжутом і намагаюся визначити, куди йти далі до Галатського мосту* (2). Поодинокі натрапляємо на глютоніми, які ще не повністю увійшли до лексичної системи української мови, а тому потребують визначення нормативного правопису: *Найвідомішою національною стравою є гравлакс, відомий також як гравадлакс, тобто лосось домашнього посолу із соусом з кропу* (5). Варто акцентувати й на тому, що відповідний глютонім безпосередньо репрезентує лінгвокультурні особливості шведів. Скажімо, зважаючи на географічне положення країни, цілком закономірним є використання екологічно чистої рибної продукції майже в усіх національних стравах Швеції. Про це навіть

зазначає й сама авторка: *Сучасні ж шеф-кухарі роблять акцент не на заплутаному і складному рецепті, а на якості натуральних продуктів, серед яких особливо раджу дичину (оленину) та рибу (5).*

Окрім того, логічно наголосити на процесах глобалізації, які не завжди призводять до уніфікації окремого явища: в умовах сучасної міжкультурної комунікації варто зважати й на те, як ті чи ті найменування функціонують в мовленні різних народів та етнічних спільнот. На це звертає увагу і С. Пиркало у своєму творі, акцентуючи на паралельному вживанні трьох назв страв – *яловичий відвар, курячий бульйон, «єврейський пеніцилін»*. Різниця використання залежить від регіонального розмежування (американці, англійці, італійці, українці і т. ін. по-різному називають одну і ту ж саму страву), про що свідчить інформація з контексту: *Саме яловичим відваром у багатьох країнах годують тих, хто одужує. У нас це курячий бульйон. В Америці його називають «єврейський пеніцилін» – бо східноєвропейські євреї привезли із собою звичай годувати недужих курячим супчиком (5).* Синонімізація понять може бути спричинена ще й лінгвокультурними модифікаціями. Про продуктивність відповідного явища свідчить активне вживання письменницями, зокрема С. Пиркало, глютонімів на зразок: *шашлик – шиш-кебаб; котлета по-київськи – котлета де-валяй – Chicken Kiev; соседж – салічка – вурст – сосіссон – сосиски – сардельки – сальчісон; «Олів'є» – «Російський салат»; мамалига – полента; анчоуси – хамса і т. ін. (Лише порівняно нещодавно я з'ясувала, що анчоуси раніше масово водилися в Чорному морі, а звати їх було хамса (5).*

Одним із елементів репрезентації лінгвокультурних особливостей глютонічних найменувань є наявність у текстах подвійної номінації (напр., авторки послуговуються англійським, іспанськомовним, російськомовним еквівалентом того чи того фрагменту глютонічного дискурсу поряд із українським відповідником). Найкраще така взаємозаміна глютонімів простежується через контекст, де представлені найменування різних видів риб: *Ваша основна риба для гриля – вид під назвою «білий морський окунь»,*

що більше відомий навіть на пострадянських просторах за англійською назвою *seabass* (5); Далі: беремо *рибу-nanугу* (англійська назва – *parrotfish*. Іспанською мовою вона називається *vieja*, а саме в іспаномовних країнах ви, швидше за все, зустрінете цього мешканця коралового рифу (5); Нарешті, *барабуля* чи *барбуня*, англійською – *red mullet*. Якщо ви взяли цей рецепт до Іспанії, де ця риба називається *salmonete*, або ж *маленька семга*, – і спіймали цю рибу власноручно, то тільки на барбекю її ви й готуватимете, бо тільки так можна проігнорувати луску (5). Подекуди натрапляємо й на взаємозаміну метафоричних назв, характерних для певної країни: *Оселедця* називають «*королем морів*» (у російській версії це *сельодка-королева*) – не тільки тому, що від табунів цієї риби традиційно залежало виживання цілих узбережних громад, а ще й тому, що один пересічний оселедець може вбити кита, якщо той ним поперхнеться (5). Цікавим і дещо незвичним є й лінгвокультурне побутування назви глютоніма *болгарський перець*, яка насправді була запозичена пострадянськими країнами в період дефіциту продуктів. Зважаючи на те, що перець імпортували з Болгарії, його й стали поіменовувати *болгарським*, хоч на батьківщині овоч і дотепер має назву *солодкий перець*. Напр.: *Потім у тому ж маринаді бланшуйте болгарський перець* (4).

Семантично непрозорими видаються й глютонічні найменування на зразок *галяретки*, *мадленки*, *брауніз*, *захер*, *бурітос* і т. ін., зафіксовані в серії збірок Н. Гербіш. Зауважимо: відповідні лексеми ми так само зараховуємо до спеціальних словникових ксенонімів. Про їх належність до сфери глютонії свідчать наявні супровідники, як-от дієслово *пекти*: *Женя пов'язала барвистий фартушок поверх короткої літньої сукеночки – теж барвистої, аби нічим не нагадувати нудну білизну лікарні, яка вже ледь не у печінках сиділа, – і взялася пекти «мадленки»* (1), де *мадленки* – «французьке бісквітне печиво»; або атрибутивні поширювачі-назви інгредієнтів: *Вона готувала тісто на шоколадні брауніз – подрібнювала печиво, досипала горішків, розтоплювала шоколад, збивала яйця, пересівала муку й додавала*

цукор (2), де **брауніз** – «шоколадний десерт у вигляді тістечка»; або ж сама лексема *страва*: *У руках жінки – термокухлик, а в пластиковій коробці, що вместилася в неї на колінах, бурітос*, одна з найсмачніших страв, які подають у тому кафе (1), де **бурітос** – «мексиканська страва, що складається з м'якого пшеничного коржа, у який загорнута різноманітна начинка, наприклад, фарш, квасоля, рис, помідори, авокадо або сир». Зрідка те чи те найменування взято в лапки, які, як нам здається, мають різне функціональне призначення. Напр.: *І від того глядачці справжнього дощового кіно стало так добре й ніжно всередині, що довелося негайно кликати Маріо й замовляти ще один великий шматок «захера»* (2), де «захер» (запозичення з німецької) – «шоколадний торт відомого австрійського кулінара Франца Захера».

Літературно-художні тексти демонструють активне функціонування іншокультурних найменувань напоїв – як загальновідомих (*чай, какао, кава, лимонад, капучино, кока-кола, лате* і т. ін.), так і мало використовуваних і майже незрозумілих назв (*мате, смузі, меланж, айран, ройбуш, «Раф», сенча*), як-от: *Це була мить, коли внутрішньої води не вистачило б не те що на чай, а навіть на наймізерніше рістретто* (2), де *рістретто* (з італійської) – «міцний кавовий напій, порція якого менша за об'ємом, ніж еспресо». Пор. також: *мате* (з іспанської) – «парагвайський тонізуючий чай із сухого листя рослини падуб, що містить велику кількість кофеїну»; *смузі* (з англійської) – «густий напій, приготований збиванням у блендері до стану пюре натуральних інгредієнтів – свіжих або свіжозаморожених фруктів, овочів, ягід, молока тощо»; *меланж* (із французької) – «суміш кави з молоком і збитими вершками», *айран* (із тюркських) – «літній охолоджуючий кисломолочний напій: йогурт, розведений водою, іноді з додаванням солі, кропу, яблук та ін.»; *ройбуш* (з африканських) – «трав'яний чай, який отримують з листя однойменної рослини»; *сенча* (із японської) – «одночасно назва й різновид чаю, який виготовляють у Японії». Варто акцентувати на тому, що кожний із зазначених глутонімів маніфестує реалії тієї країни,

у якій він поширений. У такому разі простежується аксіоматична закономірність: мова, із якої походить найменування напою, функціонує у країні, де той чи той напій і є популярним. Напр.: *меланж* походить із французької, а отже, активно вживається на теренах Франції, *mate* – із іспанської, тому актуальний на території Іспанії та в іспаномовних країнах тощо. Безумовно, в Україні вказані вище лексеми також знані, проте більшість людей натрапляє на них лише в меню ресторанів, кафе, барів і т. ін. або знайомиться з відповідними глютонічними фрагментами безпосередньо через ЗМІ, тоді як у названих країнах такі номени являють собою елементи національної кухні, репрезентують культурні особливості нації.

Деякі загальновідомі глютоніми на позначення назв напоїв настільки увійшли в український побут, що стали невід’ємною частиною життя українського етносу: *Але ще зовсім недавно ми щасливо сміялися разом, переглядаючи улюблену передачу та попиваючи запашне **капуччино** з веселих горняток у крапочку (3); Вона зумисне підкреслила перший склад – зазвичай у всіх кафе й ресторанчиках офіціанти виправляли її, перекроюючи слово на **латЕ**, хоча це й було неправильно (1).* Це пов’язано передовсім з активним поширенням мережі кав’ярень і магазинів, які пропонують різні види напоїв «to go» (англ. «із собою»). Стосується найменувань не лише безалкогольних, а й алкогольних напоїв (*текіла, бренді, віскі, портвейн, глінтвейн*): *А приїхавши, готували разом **глінтвейн**, виходили на вечірню терасу, куталися в плед і розгойдувалися на гойдалці для двох (1); Цей спосіб приготування гарний тим, що, поставивши м’ясо на стіл, ви можете облити його **коньяком** чи **віскі** і підпалити (5).* Іноді загальновідомим є значення стрижневого компонента, а поширювальний потребує відповідних знань, як-от: *У Києві давно є бельгійські ресторани, але свіже **трапістське пиво** вартує подорожі до Бельгії (5), де трапістське пиво – «різновид бельгійського елю, звареного в католицьких монастирях ордену трапістів».* Подекуди фрагменти глютонічного дискурсу містять авторські коментарі стосовно того чи того глютоніма, оскільки його візуальне лінгвістичне

оформлення може бути представлене мовою іншої лінгвоспільноти, що, своєю чергою, унеможливує розуміння семантичного значення: *У нас, – тут він притишив голос і прихилився ближче до вуха дівчини, – роблять неймовірно смачне latte зі спеціями до гарбузового пирога. У американських кнайпах воно так і називається Pumpkin Pie Latte* (1). Як бачимо, відповідне найменування засвідчує специфіку американської глютонічної культури.

У творах жіночої прози представлений значний пласт фактичного матеріалу, що репрезентує особливості іншопольтурних глютонічних найменувань на позначення міцних алкогольних напоїв, які є маловідомими українській лінгвоспільноті. З-поміж відповідних глютонімів натрапляємо на такі, як-от: *ракія, аквавіт, граппа, херес, о-де-ві* тощо. Кожен із цих номенів являє собою національний напій тієї чи тієї країни. *Ракія* (болг. *ракия*, серб. і мак. *ракија*) – «міцний алкогольний напій, аналогічний бренді, одержуваний дистиляцією ферментованих фруктів, популярних на Балканах», *аквавіт* (лат. *aqua vitae*) – «народний спиртний напій на основі спирту з картоплі, що виробляється у Скандинавських країнах»; *граппа* (італ. *grappa*) – «італійський виноградний міцний спиртний напій, отриманий у результаті перегону продукту бродіння виноградних вичавок»; *херес* (ісп. *Jerez*,) – «іспанське біле кріплене солодке вино, яке належить до класу лікерних»; *о-де-ві* (фр. *eau de vie*) – «французький фруктовий бренді, сировиною для якого слугують будь-які фрукти, крім винограду, що виготовлений за допомогою методу бродіння й наступної дистиляції без витримки в бочках». Напр.: *Нам також потрібні сушені абрикоси (урюк), міцний алкогольний напій з винограду (бренді, граппа, о-де-ві) або на крайняк горілка чи віскі, тим'ян (він же чебрець, і обидва ці слова є в українській мові – для педантів), пара апельсинів і трохи солі* (5).

Подекуди в есе С. Пиркало подано авторський коментар щодо лінгвокультурних особливостей певної етноспільноти, у якому важливу роль відіграє одне із названих найменувань: *Турки мають багато схожих рис менталітету; більш світлокосий та світлоокий, ніж їхні сусіди, вигляд;*

любов до міцних алкогольних напоїв (**ракії**), позірну релігійність при дефакто пофігізмі, етцетера (5); Іще одна шведська традиція, яку ми дуже добре розуміємо, – це пиво з раками. У них навіть є раковий фестиваль у серпні: раків там варять у солоній воді з кропом, як і в Україні; до них іде хліб із сиром, а також пиво та **аквавіт** (5).

Дібраний фактичний матеріал демонструє: С. Пиркало занадто активно послуговується ще й глютонічними найменуваннями сортів винограду для 1) червоного вина: *барбера, сапераві, небйоло, санджовезе, темпранільйо, кянті, гарнача, карменере, мальбек, піно нуар, мерло, сіра, каберне фран, тінто*; 2) білого вина: *шардоне, совіньйон блан, семільйон, рислінг, шенін блан, піно гріджо, марсанн, віоньє, коломбар, мускадель, уньї блан, аліготе, гевурцтрамінер*. Варто, очевидно, акцентувати на тому, що відповідні глютоніми демонструють лінгвокультурну специфіку країн, на території яких прийнято вирощувати той чи той сорт винограду (Італія, Іспанія, Нова Зеландія, Франція і т. ін.). Напр.: *Потім було лінь, потім ніколи, і зрештою коли я вперше поїхала до Барселони, уже живучи в Лондоні, іспанською я так і не говорила. Там я вперше скуштувала справжню паелью, приготовану синьйорою Хіменес на ринку за площею святої Марії. Перед паельєю я ще їла анчоуси, після неї – якийсь десерт із медом, пила **вино тінто** скільки в мене влізло, а коштувало це все сім євро вісімдесят* (5). Із поданого контексту розуміємо: *вино тінто* поширено в Іспанії. Подекуди фрагменти глютонічної жіночої прози засвідчують наявність авторського пояснення, але його недостатньо для повного розуміння глютоніма: *Але якщо рислінг у своєму сухому варіанті може бути сухим, як сіно, із суворим мінеральним присмаком, – фактично може бути одним із найсухіших вин, які я знаю, – то гевурцтрамінер* полонить українську людину. Він нагадує про аромати дитинства: *троянди, спеції, – gewurz по-німецьки і є спеції, – парфуми, чорт знає що, але це вино смачне, як ковток нектару із квітки куряча сліпота, коли тобі вісім років* (5), де гевурцтрамінер (нім. **Gewürztraminer**) –

винний сорт винограду, використовуваний для виробництва білих вин з багатим ароматом (Ельзас, Франція та Німеччина).

З огляду на те, що виноробство на теренах України не вирізняються належною популярністю (насамперед це залежить від соціальних, економічних і кліматичних умов), цілком очевидно, що такі одиниці ускладнюють сприйняття матеріалу, але водночас сприяють і культурному взаємозбагаченню.

З-поміж аналізованого фактичного матеріалу, окрім глютонічних найменувань на позначення сортів винограду, фіксуємо й продуктивне вживання номенів, які вказують на торговельний знак певного напою. Як уже зазначалося раніше, такі лексеми ми уналежнюємо до периферійної зони лінгвокультурного поля «Їжа», проте за допомогою їхнього аналізу можемо почерпнути низку додаткової інформації культурно-історичного характеру. Своєю чергою, глютонічні фрагменти представлені такими найменуваннями, як-от: «*Blue Nun*», «*Вдова Кліко*», «*Керолайн бей*» (назви торговельних марок вина); «*Квак*», «*Стелла Артуа*» (найменування пивної продукції), «*Кока-кола*», «*Hyleys*» (лексеми на позначення безалкогольних напоїв). Лише один номен становить торговельна марка міцних алкогольних напоїв – «*Квантро*». Варто наголосити на тому, що переважна частина названих глютонімів являє собою іменники антропологічного походження. Напр.: «*Вдова Кліко*» – «всесвітньо відома французька компанія-виробник шампанських вин і бренд, заснований Філіппом Кліко» (*Тому я також святкую кришталеву річницю, і пару днів тому навіть придбала кілька античних кришталевих келихів, аби з них випити «Вдови Кліко», брюту 1998 року – а то таки був гарний рік для шампанських вин (5)*); «*Квак*» – «бельгійська марка напівтемного пива, названа на честь шинкаря Паувела Квака» (*Моє улюблене пиво називається «Квак», тому його і квакніть (5)*); «*Квантро*» – «французька компанія-виробник лікерів на основі солодких і гірких апельсинів, заснована братами Адольфом та Едуардом-Жан Куантро» (*Беремо одну міру (нехай це буде 25 грамів) свіжого соку лайма, півтори міри текіли (срібна краща, ніж*

золота, вірте чи ні), одну міру лікеру «*Квантро*», доверху склянки роздушених на скалки кубиків льоду (можна загорнути їх у чистий кухонний рушник і гачнути качалкою (5); «*Стелла Артуа*» – «спочатку бельгійська, а наразі вже світова торговельна марка, названа на честь броваря першої пивоварні в Левені (Бельгія) Себастьяна Артуа». Стосовно останнього номена зауважимо: подекуди в тексті натрапляємо на авторський спосіб семантизації та на супровідні коментарі щодо особливостей популяризації продукту в певній країні. Напр.: *А ще ми всі знаємо «Стеллу Артуа». Щоправда, це й не людина зовсім, а пиво. Стелла – це «зірка» латиною. Це пиво компанія «Артуа» запустила на ринок порівняно недавно – у 1926 році. Проте воно не користується на Заході таким пієтетом, як в Україні (5).* А іноді й узагалі за допомогою контексту можемо ідентифікувати, де була заснована та чи та торговельна марка: *Під фазана нам добре пилося новозеландське піно нуар 2003 року марки «Керолайн бей» (5).*

Зокрема цікавою є й історія походження деяких глютонічних найменувань на позначення бренду, що безпосередньо вказує на специфіку становлення й розвитку промислової галузі, характерної для окремої країни. Відтак, увагу привертає глютонім «*Blue Nun*» – німецький винний бренд французького походження (фр. *Blaue Nonne*), заснований Германом Зіхелем у ХІХ ст. Його історія така: вина із особливо гарного врожаю Зіхель виокремлював етикеткою із зображенням монахинь, вдягнутих у традиційні рясни коричневого кольору, проте одного разу типографія переплутала колір і надрукувала монахиню в синій рясі. Власнику компанії така зміна «гардероба» дуже сподобалася і він вирішив заснувати торговельну марку «*Голуба монашка*» або ж – англійською «*Blue Nun*» [95]. Відтоді бренд отримав значну популярність не лише в Німеччині, але й у США.

Варто, очевидно, акцентувати й на тому, що більшість назв торговельних марок, наявних у творах сучасної жіночої прози, набули неабиякої актуальності в усьому світі, а не тільки на території країни-засновника. Так, доречно згадати глютонічні прагматоніми «*Hyleys*» та

«Марс»: Тому зараз насолоджуюся придбаним у магазині чорним «*Hyleys*» з мелісою та м'ятою (3); Під задрипаною вербою качка намагалася з'їсти обгортку від батончика «*Марс*» (5). Слова-поширювачі в поданому контексті дають змогу зрозуміти, що «*Hyleys*» – це найменування чайної продукції, а «*Марс*» – харчової, які є знаними в багатьох країнах світу, оскільки компанії зарекомендували себе як виробники високоякісних продуктів. Зокрема назва бренду «*Марс*» багато чим завдячує своєму засновнику – американському підприємцю Форресту Марсу, якому вдалося популяризувати продукт за досить короткий термін.

Окремий пласт глютонічної лексики являє собою номени на позначення так званих «точок харчування» [22, с. 22], що репрезентують лінгвокультурні особливості тієї чи тієї етноспільноти. Напр.: *Цей рецепт я приблизно відтворила після відвідин одного з найбільш авантюрних британських ресторанів «Сент Джон», додавши туди ріпу, і була, як це іноді трапляється, права* (5); *Макдональдс, запровадивши нове меню, знову б'є рекорди прибутковості, а Африка й досі по вуха в боргах* (5). Зазначені глютоніми так само мають антропонімічне походження й характеризують реалії британської (у першому разі) та американської культури. Водночас варто сказати про те, що номен *Макдональдс* хоч і поширений у всьому світі завдяки процесам глобалізації та міжкультурної комунікації, проте він закарбований у свідомості різних етноспільнот як «щось американське», оскільки маніфестує специфіку кулінарних практик США, яка, своєю чергою, ґрунтується на концепції швидкого харчування. Саме тому багато хто із представників інших націй ототожнюють глютонічні найменування національної американської кухні з фаст-фудом. Зрідка в есе С. Пиркало натрапляємо на назви точок харчування, які демонструють узаємозалежність двох культур: *Я купую в мережі ресторанів у Лондоні «Карлуччіо», де також торгують продуктами* (5). Так, із поданого контексту розуміємо: назва «*Карлуччіо*» репрезентує дійсність італійської лінгвокультури, а якщо заглибитися в семантичне значення цього номена, то дізнаємося, що

«Карлуччіо» – іменник-антропонім, який походить від прізвища відомого італійського шеф-кухаря та письменника-кулінара.

В аналізованих текстах доволі різносторонньо представлені й глутонічні назви на позначення часу прийому їжі, які ми так само зараховуємо до периферійної зони лінгвокультурного поля «Їжа». Цікавим є те, що відповідні глутоніми більшою мірою вказують на особливості європейського та англо-американського стилю життя, традиції якого наразі набувають поширення в інших країнах. Відтак, письменниці послуговуються глутонічними найменуваннями, які позначають іншокультурні реалії: *breakfast, deskfast, бранч, ланч*. Значення таких номенів дізнаємося безпосередньо з контексту, як-от: *Сьогодні ж усе більше бачиш не **breakfast**, а **deskfast** – молоді люди поспішають на роботу, купивши по дорозі каву з булочкою навиніс, які вони незабаром з'їдять за робочим столом, або енергобатончик – фактично мюслі в твердій формі, який часто заїдається йогуртом (5); Звичайні місцеві їдять таку велику миску протеїну не на сніданок, а на так званий **бранч** – суміш сніданку та **ланчу** приблизно о 12 дня – у неділю в пабах (5). У творі «Кухня егоїста» поряд із стрижневим компонентом *сніданок* фіксуємо й атрибутивні поширювачі на кшталт *англійський, американський, континентальний* і т. ін., які так само вказують на іншокультурні особливості глутонічних найменувань. Так, скажімо, глутонім «*великий англійський сніданок*» сьогодні являє собою певний культурний стереотип, який сформувався у представників інших націй стосовно побутового життя англійців. На цьому, зокрема, й наголошує авторка: *Нащадки доктора Ватсона вважають своїм традиційним сніданком – не вівсянку, а так званий «великий англійський сніданок»: яйця з беконом, гриби, квасоля в томаті, тост із варенням. Проте цей набір зараз майже зник із кулінарного розпорядку дня пересічного британця. Удома його майже ніхто не готує, а годують ним туристів у дорогих готелях та роботяг, що встають затемна на будівництво (5).**

Окрім того, в есе С. Пиркало натрапляємо й на глютонім «аль фреско», лінгвістичне тлумачення якого запропоновано самою письменницею: «**Аль фреско**» – це термін італійський, і означає «на свіжому повітрі», але він міцно увійшов в англійську мову. (Окрім споживання кулінарних та вітні культурних виробів, тобто їжі і вина, на терасі чи в садку, він також означає малювання картин художниками надворі, а не в студії (5).

Отже, аналізований фактичний матеріал дає змогу констатувати: фрагменти глютонічного дискурсу, наявні в сучасній українській жіночій прозі, здебільшого демонструють особливості іншокультурних глютонічних найменувань, з-поміж яких можна виокремити певні групи: 1) глютоніми, що перебувають на межі різних культур; 2) глютоніми, які успішно адаптувалися в українськомовному середовищі й подекуди отримали статус національних; 3) глютоніми на позначення іншокультурних назв страв і напоїв, що є незрозумілими українській лінгвоспільноті, оскільки являють собою безеквівалентні лексеми, які демонструють національно-культурне надбання інших країн. До того ж лінгвокультурна специфіка глютонічних найменувань простежується й на рівні периферійної зони концептосфери «Їжа», де особливо вирізняються так звані глютонічні прагматоніми, глютоніми на позначення точок харчування та часу прийому їжі, аналіз яких часто потребує спеціальних фонових знань.

Висновки до другого розділу

Сучасна українська література є цінним джерелом для дослідження лінгвокультурних особливостей глютонічної лексики. Зокрема, в аналізованих творах фіксуємо значний пласт відповідних найменувань, що репрезентують лінгвокультурні особливості як власне українських, так й іншокультурних номенів.

На основі студіювання фактичного матеріалу можна зробити висновок: у творах Н. Гербіш «Теплі історії до кави», «Теплі історії до шоколаду»,

«Теплі історії про дива, коханих та рідних» та в «Кулінарних фіглях» М. Матіос наявна велика кількість глютонічних фрагментів, які демонструють своєрідність власне українських культурних феноменів, що, своєю чергою, вказують на особливості регіонального розмежування та національну специфіку етноспільноти. Ареал іншомовних глютонімів, зафіксований в есе С. Пиркало «Кухня егоїста», дав змогу більшою мірою описати лінгвокультурні особливості іншокультурних глютонічних найменувань з урахуванням ціннісних орієнтирів і ментальних стереотипів того чи того соціуму.

Окрім того, наведені вище узагальнення уможлиблюють думку про те, що на співіснування іншокультурних та власне українських глютонічних фрагментів впливає явище міжкультурної комунікації, яке сьогодні набуває неабиякої актуальності. Як результат, відбувається стирання меж між тими чи тими глютонімами під впливом взаємодії різних кулінарних практик, що зумовлює процеси крос-культурної комунікації та сприяє збагаченню лексичного складу мов-комунікантів.

Як свідчить мовна палітра аналізованих творів, письменниці здебільшого послуговуються глютонічними найменуваннями індоєвропейського та праслов'янського походження, проте іноді натрапляємо на зловживання іншомовними словами, значення яких неможливо пояснити без спеціальних знань та довідкової літератури, що і спричиняє явище культурного шоку. У такому разі є підстави стверджувати: глютонічні найменування на сучасному етапі становлення української мови, потрапляючи в сьогоденний ужиток, зазнають як регресивних, так і прогресивних змін. Однак, з іншого боку, іншомовні номени являють собою інтегральні складники української культури, розкривають особливості національного менталітету того чи того мовного середовища, а власне українські найменування – особливості звичаїв і традицій, що сформувалися на певній етнічній території.

РОЗДІЛ 3

СТРУКТУРНО-СЕМАНТИЧНА ДИФЕРЕНЦІАЦІЯ Й ОСОБЛИВОСТІ ФУНКЦІОНУВАННЯ ГЛЮТОНІЧНИХ НАЙМЕНУВАНЬ У СУЧАСНОМУ ХУДОЖНЬОМУ МОВЛЕННІ

3.1. Ядерна зона лінгвокультурного поля «Їжа»

У світовій етносвідомості найменування страв і напоїв є одним із культурно маркованих і значущих фрагментів картини світу, адже у глютонімах відображено етнічну своєрідність мовного членування світу, різні сенсорні канали: зорові, соматичні, тактильні, смакові – та стереотипи, культурні традиції й норми окремого народу [28, с. 15]. Вагому роль у дослідженні цієї групи лексики, окрім лінгвокультурного аспекту, який демонструє самотність інших етноспільнот, має і структурно-семантичний.

Лінгвокультурне поле «Їжа» займає одне з провідних місць у системі лексикону за багатством та розмаїттям структурно-семантичних і граматичних форм. Насамперед це зумовлено тривалістю його формування: глютонічні назви, що належать до цього поля, упродовж століть зазнавали змін у лексичному складі та семантичній структурі. Звідси, відповідно, страви та напої, що з'явилися в останні століття і навіть десятиліття, вважаються національними, заповнюють свою нішу в національній картині світу [51, с. 322]. Як наслідок, письменники почали активно використовувати глютонічні найменування в художній літературі для того, щоб в оригінальній художній формі, за допомогою глютонічного дискурсу репрезентувати культури народів світу і глибше осягнути власну. Відтак, у сучасній жіночій прозі побутують глютоніми різного структурного складу й різного походження.

Структурний принцип аналізу номенів, що належать до лінгвокультурного поля «Їжа», дає змогу встановити специфіку відношень між елементами глютонічного дискурсу, об'єктивно визначити мотивувальні

ознаки, які лежать в основі найменувань: спільний продукт, форма, якість, смак, вигляд, спосіб приготування й призначення / використання страви чи сировини [29, с. 37].

Глютонічні номінації утворюють складну структурно-семантичну парадигму, яка обіймає ряд мікропарадигм, вичленованих на підставі реалізації окремих диференційних ознак, що й зумовлює наявність розгалуженої класифікації в межах ядерної та периферійної зони. Своєю чергою, структурування ядерної зони лінгвокультурного поля «Їжа» на дві групи – найменування на позначення харчів, які їдять, і найменування на позначення харчів, які п'ють, – уможливорює виявлення та презентацію кількісного і якісного багатства глютонімів в українській мові загалом і в сучасному художньому мовленні зокрема, а також дає змогу акцентувати на їхньому системному й комплексному вивченні.

3.1.1. Структурно-семантичні особливості найменувань на позначення харчів, які їдять, являють собою розгалужену систему, яка ґрунтується на врахуванні внутрішніх зв'язків компонентів, структурних типів лексики й типів позначених ними предметів і явищ навколишньої дійсності.

Як уже зазначалося в попередньому розділі, в аналізованих творах авторки здебільшого послуговуються іншомовними найменуваннями, але сучасна кулінарна есеїстика передбачає й незначну кількість глютонімів українського походження. Упадає в око те, що як і власне українські, так і запозичені найменування на позначення страв мають різну структуру, яка вибудовується на основі інтегральних та диференційних ознак. Так, аналізовані назви страв утворюють низку регулярних опозиційних сем, що і є основною інтегральною ознакою. До того ж наявність опозиційних сем зумовлена такими диференційними ознаками, характерними для гастрономічної лексики, як-от: «призначення їжі», «продукти, з яких приготовано страву», «час прийняття їжі».

Принагідно зазначимо, що названі диференційні ознаки безпосередньо впливають на структуру номенів на позначення страв, навіть деякою мірою ускладнюють і поширюють її. Але ми, урахувавши побутування в науковій спільноті різних класифікаційних схем структурних компонентів назв страв, вважаємо за потрібне акцентувати на їхній уніфікації. Скажімо, з-поміж аналізованої теоретичної літератури фіксуємо вживання однокомпонентних, двокомпонентних, трикомпонентних та багатокомпонентних структурних типів. Наприклад, О. Остроушко поділяє назви страв та напоїв на дві великі групи – однослівні найменування та складні найменування, що являють собою кількокомпонентні (здебільшого двокомпонентні) словосполучення [57, с. 404]. З. Козирева диференціює лише багатокомпонентні найменування, що об'єднує одним терміном «складна описова конструкція», яка, своєю чергою, передбачає виокремлення різних морфологічних моделей [38, с. 53].

Проте ми розподіляємо всі найменування на позначення страв на дві категорії – однокомпонентні, що складаються тільки з однієї лексичної одиниці, та багатокомпонентні, склад яких передбачає дві і більше лексичні одиниці. Зауважимо: відповідною класифікацією ми будемо послуговуватися як під час опису найменувань на позначення харчів, які їдять, так і – найменувань на позначення харчів, які п'ють.

У такому разі простежується аксіоматична закономірність: іншомовні найменування на позначення страв здебільшого мають однокомпонентну структуру, морфологічне вираження якої супроводжується іменниковою лексемою: *чізбургер, шніцель, окрошка, пюре, котлета* (5); *кекс, рогалик, струдель* (2); *вінегрет* (4) і т. ін. Напр.: *Там зазвичай виставляли **струделі** й **рогалики**, а тут, несподівано, **кекс!*** (2); *Але, як на мене, найбільш цікавим у ньому залишається Людина і її Почуття. Решта – **вінегрет...*** (4). Хоч названий структурний тип і є продуктивним в усіх аналізованих творах, та кількісна репрезентація глутонімів із багатокомпонентною структурою все ж таки переважає, оскільки натрапляємо на активне використання не лише іншомовних, але й власне українських глутонічних найменувань

відповідного зразка. Звідси, зважаючи на різні варіації багатокomпонентних структур на позначення назв страв, наявних у художньому мовленні письменниць, увесь дібраний фактичний матеріал можна диференціювати за певними структурними типами.

1. Назви, що мають залежний іменник із прийменником *з (із)* в орудному відмінку: *рогалики з горіхами, пиріг із вишнями, вареники з вишнями, круасани з шоколадом / з полуницями* (1); *суп із грибами, крем-суп з грінками* (2); *борщ з галушками, суп з вершками, пиріжок із яловичиною, креветки із соусом, хліб із висівками* (5); *пампушки з варенням* (3); *суп із кльоцками* (4) тощо. Напр.: *Але коли Марсель замовив **вареники з вишнями** й устиг зловати їх півмиски, Тереза взялася за своє* (1); *А за кілька хвилин довариться **суп із грибами**, я посмажу маленькі грінки, і будемо їсти!* (2); *Їй збиралася на язиці гіркота, хотілося гарячого й солодкого-солодкого какао, і круасанів – неодмінно **круасанів із полуницями**, бо це був єдиний смак, який повертав її в щасливе, безтурботне, майже французьке літо* (1). Усі названі глютоніми маніфестують важливість залежного компонента, що уособлює збірне поняття і вказує як на унікальність страви, так і на її обов'язковий інгредієнт або ж начинку.

2. Назви, що мають залежний іменник із прийменником *з (із)* у родовому відмінку: *бульйон із птиці, суп з фрикадельок, пудинг із кропиви, біск із омара, суп із креветок* (5); *желе із кизилу, соус із сметани* (4). Напр.: *Що може бути в цей кулінарний банкет пікантнішим, аніж **желе із кизилу?*** (4); *Проте оскільки **бульйон із птиці**, на якому я його зварила, був свіжий і насичений, то панцира для аромату виявилось цілком достатньо* (5). Аналізований фактичний матеріал засвідчує подібність між залежними компонентами глютонімів першого і другого типів.

3. Назви, що мають залежний іменник із прийменником *на, у (в)* у місцевому відмінку: *карась у сметані, перепілка в мадері, риба на грилі / на барбекю* (5). Зазвичай супровідні компоненти таких глютонімів містять інформацію стосовно інгредієнтів страви, а також акцентують на тому чи

тому кухонному начинні, необхідному для її приготування. До того ж у кулінарному есе С. Пиркало поодинокі представлена й складена поширена структура найменувань такого типу: **Борщ на бульйоні зі свинячих реберець** – це зовсім не те, що на бульйоні з курки чи якого-небудь фазана (5).

4. Назви, що складаються з відносного прикметника та іменника: *квасолеві / соєві котлетки, м'ясний рулет* (4); *буряковий / гороховий суп, курячий, овочевий, рибний бульйон, рисовий пудинг* (5); *мигдалеве печиво, горіховий / медовий пляцок, малинове желе, фісташкове морозиво, ожиновий / чорничний пиріг, шоколадний мафін, манна / вівсяна каша* (2); *абрикосове повидло, імбирне печиво* (1); *яблучний пиріг, кремове тістечко* (3). Напр.: *Через ролети кольору **фісташкового морозива** пробивалося розсіяне, доволі яскраве, світло – і це (в таку пору ранку й року) було дуже дивним* (2); *Усе навколо пахло Різдом: свіжо-солодкий аромат молодої глициї, мандарини в скляній вазі, **імбирне печиво**, гаряче какао з карамеллю у горнятку, печені яблука з солодким сиром і цинамоном* (1). Залежні відіменні прикметники, наявні у структурі зазначених глутонічних найменувань, репрезентують не лише значення атрибутивності, але і вказують на назву основного або додаткового компонента.

5. Назви, що мають складну поширену структуру: *натертий твердий сир із вареним яйцем і сметаною, м'ясні ружі з морквою і жовтком* (4); *свиняча сосиска із морською капустою, качача ніжка з каперсами* (5); *сирні пироги з шоколадною поливкою і полуницями* (2); *печені яблука з солодким сиром і цинамоном* (1), де відбувається ускладнення головного іменника залежним прикметниковим компонентом, який вказує на конкретизацію страви або уточнює її елементи. Напр.: *Ти любиш **сирні пироги з шоколадною поливкою і полуницями?*** (2). З-поміж аналізованого фактичного матеріалу натрапляємо й на назви страв із складною поширеною структурою, яка відповідає моделі «залежний прикметник (рідше – дієприкметник) + іменник із прийменником *із* (з) в родовому відмінку»: *соус із оливкової олії, суп із перемелених огірків, салат із молодого бадилля,*

десерт із яблучних скибок, салат із домашніх помідорів (5). Окрім того, до назв, що мають складну поширену структуру належать і такі глутоніми: суп із манними кльоцками і м'ясними кульками, фарш із печінки і жовтка (4); бульйон із кісток попередньо з'їденої печеної курки чи іншої птиці, почеревина із чорними бобами, шашлички із курятини чи телятини, соус із оцту й кориці з децицею імбиру, фазан із солодкими каштанами, соус із перемелених кедрових горіхів, суші із солоними огірками, торт із семоліни із сушеними абрикосами, бутерброд із чорного хліба з котлетою, вермішель із томатним соусом, макі-суші з вареним буряком (5), рагу з баклажанами й помідорами, з базиліком і білою цибулькою, морозиво з шоколадною поливкою, млинці з полуничним варенням (2) і т. ін.

Окремо можна вказати на поодинокі випадки вживання іменниково-прикметникових назв страв, супровідні елементи яких позначають простоту приготування: *звичайний борщ (5), звичайні голубці / відбивні (4),* або вказують на спосіб подання страви: *холодний / гарячий суп (5),* на схвалення страви: *справжній, гарний, нормальний борщ (5),* та іменниково-прислівникових словосполучень, поширених відносно-присвійним прикметником, у яких залежний компонент передає інформацію про особливості приготування страви, властиві певній території [57, с. 409]: *«Утиный суп по-украински» (Ось за кулінарію, було, взявся, і знов невдало – не українська то страва «Утиный суп по-украински»! (4); «жаб'ячі ноги по-паризьки» (Для «жаб'ячих ніг по-паризьки» робимо так (5). В есе С. Пиркало «Кухня егоїста» натрапляємо й на такі іменниково-прислівникові глутоніми: *соус по-новоорлеанськи (Тепер складніший, але й цікавіший соус по-новоорлеанськи (5); ребра по-південноамериканськи (Запивати ребра по-південноамериканськи треба крижаною кока-колою зі скляної пляшки або крижаним пивом – українським (5).**

Варто зазначити, що в аналізованих творах, хоч і меншою мірою, проте наявні й назви на позначення страв, які відповідають багатокomпонентній моделі «іменник + іменник» і мають у структурі антропонімічний компонент:

*торт «Наполеон» (5), названий на честь французького імператора; салат «Олів'є» (5), названий на честь шеф-кухаря Люсьєна Олів'є; курячий парментьє (5), названий на честь аптекаря Антуана Парментьє; торт «Моцарт» (2), названий на честь відомого австрійського композитора. Напр.: Ти хочеш, аби її кава була зі смаком шоколаду, а нові туфлі не муляли, аби **торт «Моцарт»** їй вдавався досконало, бажаєш, аби в твоєї найкращої подруги вистачало часу на світлі й веселі дівчачі посиденьки, аби вона ніколи не хворіла й не мерзла в ноги (2).*

Окрім того, глутонічні фрагменти засвідчують функціонування словосполучень, обидва елементи яких мають тотожну частиномовну належність («іменник + іменник») і поєднані між собою субстантивно-апозитивними відношеннями. Зазвичай постпозитивний компонент словосполучень такого типу демонструє семантичне перенесення на основі подібності форми кулінарного виробу: *тістечка-пальчики, торт-куринь, торт-дамські пальчики, торт-мурашник (4). Напр.: Він їх оцінить, як тільки Ваш чудовий пальчик повільно спиниться на плящі шампанського, утопленій у білосніжній гірці **торта дамські пальчики** (4); Отже, якщо Ваша лінькуватість у процесі підготовки цього рандеву не досягла апогею, то Ви, я впевнена, відважилися на цей кулінарний **подвиг-торт мурашник** (4).*

Поодинокі в «Кулінарних фіглях» М. Матіос натрапляємо на найменування страв, що зазвичай являють собою складну багатокomпонентну структуру, елементи якої прямо чи опосередковано вказують на автора рецепта: *салат квашені зелені помідори від Клави, мариноване овочеve асорті від Киячки, паштет Катерини (4). Напр.: А коли будете куштувати **паштет Катерини** чи пригощати ним гостей, скажіть мені подумки «дякую» (4); Отож, **салат квашені зелені помідори від Клави** – це на один головний біль менше, коли взимку треба швиденько нагодувати або ж домашніх, або ж сторонських татар (4). Подекуди в тексті подано й додаткову, більш детальну, інформацію про автора того чи того рецепта:*

І тоді я роблю мариноване овочево асорті від Киячки (дружини відомого вченого і політика Тараса Кияка) (4).

Отже, структурно-семантичний аналіз глютонічних найменувань на позначення страв, наявних у фрагментах художнього глютонічного дискурсу, дає змогу узагальнити: письменниці досить активно послуговуються як однокомпонентними, так і багатокомпонентними глютонімами, які за формою вираження становлять різноманітні морфологічні моделі. Це передусім зумовлено диференціацією на основі різних мотивувальних ознак, що лежать в основі тих чи тих найменувань.

3.1.2. Структурно-семантичні особливості найменувань на позначення харчів, які п'ють. Окрім найменувань на позначення харчів, які їдять, до ядерної зони лінгвокультурного поля «Їжа» належать і ті, які, так би мовити, являють собою питво.

Структурні моделі лексики на позначення харчів, які п'ють, дещо відрізняються від попередньо аналізованих типів глютонічних найменувань. Проте такі розбіжності не впливають на загальну класифікаційну схему, а тому уможлиблюють поділ глютонімів за структурою на дві групи – однокомпонентні й багатокомпонентні. З-поміж однокомпонентних натрапляємо на лексеми, виражені іменником: *кефір, молоко, кисляк, пенсі, розсіл, сироп* (4), *коктейль, пиво, шампанське* (5). Напр.: *НАчинка швидкісна: четверо яєць збийте з півлітровою банкою цукру, додайте трохи солі, півлітри молока або кисляку, півлітрову банку білої муки (або манки)* (4). Натомість багатокомпонентні номени репрезентують розмаїття структурних типів. Дібраний фактичний матеріал дає змогу диференціювати три основні моделі.

1. Назви напоїв, що складаються із відносного прикметника та іменника: *яблучний / фруктовий чай, імбирне лате* (2), *томатний сік, вишнева наливка* (4), *трав'яний / квітковий чай, полуничне смузі* (1), *волошковий чай* (3), *рисове вино, шипшиновий узвар* (5) тощо. Напр.: *Сьогодні*

вона вирішила зробити чоловікові **полуничне смузі** – полуниця залишилося не так багато, і жінка хотіла ввечері спекти з неї пиріг, але хто чекатиме на той пиріг, якщо коханий чоловік у такому кепському настрої? (1); Здається, там **імбирне лате** – чудове тепле доповнення для цієї вогкої передріздвяної пори (2). Зауважимо: у творах фіксуємо не лише найменування, де прикметниковий поширювач указує на основний компонент напою, але й ті, у яких відносний прикметник репрезентує особливий спосіб приготування того чи того напою. Зазвичай такі глутоніми супроводжуються відносним прикметником *домашній* (я, є): *лимонад* (5), *фанта*, *вино* (2): *І домашній лимонад, який настільки ж відрізняється від фабричного, як справжній секс від самі знаєте чого: на два літри – сік двадцяти лимонів та дві склянки цукру-пудри, літр води, решту докидати кригою* (5). Подекуди натрапляємо й на назви відповідного типу, додатковий компонент яких передбачає втілення якісної характеристики (зокрема є вказівка на колір): *червоне / біле вино, помаранчевий лікер* (5). Напр.: *Цей коктейль – це суміш лайма, помаранчевого лікеру й текіли, а зазвичай перед його подачею келих умочують у морську сіль* (5).

2. Назви напоїв, що мають залежний іменник із прийменником *з* (із) в орудному відмінку: *кава з корицею / молоком, американо з молоком* (3), *кава із медом / волошками / м'ятою, лате зі спеціями* (1), *чай із медом* (2). Як бачимо, у відповідних глутонічних найменуваннях значення стрижневого іменника розширюється за допомогою іншого іменника, що передає загальну інформацію про необхідний (але не обов'язковий) елемент напою. Напр.: *І замовили вони різні напої: вона – какао, а він – американо з молоком* (3); *А ще більше я люблю каву з корицею* (3). Зауважимо: письменниці зовсім принагідно послуговуються назвами напоїв, що мають залежний іменник із прийменником *з* (із) у родовому відмінку, а тому вважаємо за потрібне не диференціювати їх в окрему групу, оскільки нараховуємо лише дві лексеми такого типу: *морс із журавлини, сік із апельсинів* (5).

3. Назви напоїв, що мають різну складну поширену структуру: *кава з вершковим морозивом / із кленовим сиропом / із цвітом ружі, цикорієвий напій зі згущеним молоком, капуччино з густою пінкою, шоколадними розливами й горіховою посипкою* (1), *солодкий узвар із сушених груш і слив* (4). Напр.: *У солодкий узвар із сушених груш і слив також можна додати кілька ложок вареної (цілої) квасолі* (4); *А коли приходив обід, вона сама йшла за стійку, робила собі капуччино з густою пінкою, шоколадними розливами й горіховою посипкою, а тоді сідала й дивилася у вікно* (1).

Окремо варто акцентувати на лексемах, які поодинокі представлені в аналізованих творах. До таких уналежнюємо багатоконпонентний глутонім, що має прикладкову структуру – *чай-лате* (2) та однокомпонентне іменникове глутонічне найменування, в основі якого, очевидно, лежить антропонімічний компонент – «*Маргарита*» (5). Напр.: *Але не все втрачено: останнім варто негайно припинити продавати в своїх газетах демократію за копійки, влаштуватися на нормальну роботу, вибити скло на балконі і всістися там із «Маргаритою»* (5), де «*Маргарита*» – «коктейль латиноамериканського походження, імовірно, названий на честь його авторки Маргарити Сеймз».

Студіювання й опис фактичного матеріалу уможлиблює висновки про те, що структурні моделі найменувань на позначення харчів, які п'ють, певною мірою відрізняється від структурних моделей найменувань на позначення харчів, які їдять, оскільки в основі тих і тих номінацій лежать неоднакові диференційні ознаки.

3.2. Периферійна зона лінгвокультурного поля «Їжа»

Периферійна зона лінгвокультурного поля «Їжа» так само, як і ядерна, потребує належної уваги, оскільки глутонічні елементи на позначення дій і процесів, пов'язаних із добуванням їжі, її приготуванням та споживанням, формують особливе когнітивне й інформаційно-комунікативне середовище,

за допомогою якого відбувається взаємообмін культурною інформацією, що являє собою невід’ємний елемент глютонічного дискурсу.

Як уже зазначалося в першому розділі, до периферійної зони лінгвокультурного поля «Їжа» зараховуємо знаки-локативи, знаки-інструментативи, знаки-кваліфікатори й емотиви, знаки-дескриптори. Зауважимо: у межах наявного фактичного матеріалу не диференціюємо знаки-лімітатори та знаки-ідеологеми, адже вони представлені побіжно.

Своєю чергою, до знаків-локативів належать лексеми, які номінують місце походження назв страв та напоїв або ж спосіб їх приготування, що передбачає певний топонімічний компонент [55, с. 95]. З-поміж знаків-локативів у творі «Кулінарні фіглі» М. Матіос можна виокремити такі глютонічні назви страв: *гуцульський гредан*, «*Розтіцька картопля*», *корейська морква*, *гуцульська писанка*, *гуцульські постолі*, де прикметник *гуцульський* у різних його варіаціях позначає історико-географічну територію, на якій проживали гуцули; прикметник *корейська* – назву відповідної країни; прикметник *розтіцька* – назву невеликого села в Чернівецькій області (*Тому до цієї «Розтіцької картоплі» я таки витягую бутлик 60-градусної «Абрикосівки – матіосівки» (тобто самогоночки, виготовленої моїм Сергієм із абрикос власного саду* (4), у творах Н. Гербіш – такі: *львівський шоколад*, *віденський струдель із яблуками*, *бельгійський шоколад з горішками*, *бельгійські вафлі*, *англійське печиво* і т. ін. Напр.: *Кажуть, віденський струдель із яблуками – найкращий у світі!* (1). Аналізований фактичний матеріал дає змогу констатувати: здебільшого залежний компонент відповідних глютонімів передає інформацію про особливості приготування страви, властиві певній території [57, с. 409].

Якщо у згаданих вище творах місце походження найменувань є очевидним, то в есе «Кухня егоїста» С. Пиркало переважають топонімічні лексеми, які потребують пояснення. До таких належать назви соусів: *соус а-ля Мемфіс / мемфіський соус* (походить від назви американського міста Мемфіс), *беарнезький соус* (походить від назви французької історичної

області Беарн) *вустерширський / вустерський соус* (походить від назви англійського графства Вустершир), назви закусок: *пармська шинка* (походить від назви італійського міста Парма), назви перших страв: *суп біск* (походить від назви іспанської провінції Біскай). Напр.: *Кабан їсть жолуді й каштани, від чого набирає особливого смаку, а потім він перетворюється на сирокочену шинку на кшталт **пармської шинки** чи іспанського хамон іберіко де байота* (5). Іноді в межах тексту фіксуємо коментарі щодо особливостей вимови того чи того найменування (напр.: *Варіації: в кого є, також раджу ложку **вустерського соусу**, який в Україні з гордістю називають **вочестерширським*** (5), а подекуди натрапляємо й на пояснення, які безпосередньо стосуються місця походження назви, як-от: *Але якщо слухати фахівців, то найкраща – тосканська, з містечка Лукка, чи **прованська олія** (з Провансу)* (5); ***Гамбургер** вважається квінтесенційно американською їжею, проте його коріння – в Німеччині, і – це нікого не здивує – в місті Гамбург* (5).

Окрім номенів, походження яких є семантично непрозорим, в есе С. Пиркало представлені й ті, що не потребують тлумачення, оскільки топонімічний поширювач глутоніма здебільшого являє собою загальновідому місцевість: *новоорлеанський соус, ніжинські огірки, херсонські помідори, полтавські галушки, шотландський лосось, російський салат, британська яловичина* тощо. Напр.: *Готувати ребра нескладно, тільки довго; єдина проблема – це велика кількість інгредієнтів у **новоорлеанському соусі*** (5). Однак є й такі, значення яких розуміємо з контексту: *Але якщо ви їсте лише салат-латук і вважаєте, що ви через це краща, моральніша людина, аніж я, то втопіть у **бургундській яловичині бюф де бур гонь*** (5); *Я їла **ковбасу «болонську», «ліонську», «берлінську», «віденську», «краківську», «кумберлендську», «львівську» і «московську»*** (5).

В аналізованих творах широко представлені топонімічні найменування з-поміж назв напоїв. У серії збірок «Теплі історії...» натрапляємо на вживання номенів на позначення безалкогольних напоїв: *віденська кава,*

напій по-американськи, кава «Нікарагуа» – назва походить від однойменної країни в Центральній Америці (*У кав'ярні готують невимовно смачну каву «Нікарагуа» і такий само невимовно смачний сирник (2), у творах С. Пиркало та М. Матіос – на вживання номенів на позначення алкогольних напоїв: закарпатський коньяк «Тиса», «Ужгород», «Карпати» (А я люблю добрий коньяк. Бажано правдивий закарпатський – «Тиса», «Ужгород» чи «Карпати» (4). В есе «Кухня егоїста» фіксуємо такі топонімічні назви вина: шампанське (походить від назви історичної області Шампань у Франції), ріоха (від назви регіону в Іспанії, ісп. La Rioja), ермітаж (від назви місцевості в долині Рони у Франції), шираз (походить від однойменного міста в колишній Персії), марані (від назви регіону у Грузії), бордо (від однойменної назви регіону у Франції), мадера (від назви однойменного архіпелагу островів Мадейра, що знаходяться в автономному регіоні Португалії). Варто акцентувати на тому, що деякі найменування можуть позначати один і той самий сорт винограду, із якого виготовляється напій, маніфестуючи при цьому різні назви-топоси: *Аргентинський шираз (який там називають сіра, як цей сорт відомий у Франції, або ж ермітаж, за йменням місцевості в долині Рони у Франції, звідки він поширився на інші землі) (5). Як бачимо із поданого контексту, номен шираз або ж сіра (де сіра – його фонетична модифікація) являє собою цілісний топонім, значення якого увиразнюється додатковим відтопонімічним прикметниковим поширювачем аргентинський, тоді як його відповідник ермітаж функціонує незалежно.**

Зовсім принагідно в тексті натрапляємо на глутонічні найменування, що містять у своїй структурі як власне топонім (зауважимо: часто значення такого топоніму досить складно пояснити без довідкової інформації), так і супровідні топонімічні поширювачі, які конкретизують локативність і дають змогу здогадатися про місце виникнення того чи того напою: *Цього року після келиха «Вдови Кліко» я сподіваюся покуштувати стейк з оленини із згаданим уже австралійським каберне совіньйоном «Кунавара», якого ще*

лишилося пів'ящика (5), де глютонім «Кунавара» походить від назви винного регіону в Південній Австралії.

Окрім того, дібраний фактичний матеріал засвідчує й активне використання авторами, зокрема С. Пиркало, загальновідомих знаків-локативів на позначення алкогольних напоїв. Здебільшого відповідні глютонічні назви являють собою прикметниково-іменникову конструкцію, яка репрезентує інформацію про країну-виробника. З-поміж аналізованого фактичного матеріалу натрапляємо на такі залежні прикметники номена вино: *чилійське, італійське, каліфорнійське, українське, грузинське, австралійське, французьке* тощо. Напр.: *Не обов'язково бордо – хай буде **чилійське** чи навіть **італійське** (5); Але не будемо тішити себе ілюзією, що до цього найдорожчого м'яса підійде **каліфорнійське**, а тим більше **українське** чи **грузинське вино** (5). У творі фіксуємо й інші поодинокі топонімічні прикметники, які вживаються поряд із номеном пиво: *американське, бельгійське*.*

Зовсім принагідно в есе «Кухня егоїста» репрезентовано збірні топоніми на позначення алкогольних напоїв: *анжуйські вина; кримські портвейни, мускати*. Якщо останній топонімічний компонент є загальновідомим і не потребує пояснень, то прикметник *анжуйські* походить від назви виноробної історичної області Анжу на заході Франції. Напр.: *Поки не знаю, чи вдалося їм застовбитися на ринку, але **кримські портвейни та мускати** цілком, цілком конкурентноспроможні: наші трунти набагато краще підходять для сортів, що йдуть на солодкі вина (5).*

До знаків-локативів уналежнюємо й знаки, що номінують місце приготування та споживання їжі: *український ресторан «Царське село», «Лялька», «Щастя є!» (Ця страва, створена як жарт кількома **українськими ресторанами**, зокрема «Царським селом» у Києві та «Лялькою» у Львові, прославилася і за кордоном... (5); придорожня заправка (Кожне місто, у яке я хоч трохи закохуюся, пробуджує нові бажання, нові мрії, нові сни, розбиває серце прощанням, але серце воскресає знову,*

відсвіжене запахом мокрої траси, кави на **придорожній заправці** й ванільними ліхтарями нового міста на горизонті (2); кафе, північне сихівське кафе (Ми йдемо в моє улюблене **кафе** за рогом і замовляємо бурітос і каву (2); кав'ярня Starbucks (А мій співрозмовник каже, що неподалік того місця, де його знімали, розташована перша в світі **кав'ярня Starbucks** (2); студентська їдальня (А якщо й помітив, то склав якийсь жарт про великі божевільні очі, що дивилися на нього з крайнього столика **студентської їдальні**, та й забув переповісти його на своїй вечірній словесній розминці, настільки то було для нього неважливо (1); суши-бар, паб, гриль-бар (Ми з чоловіком щойно повернулися із весільної подорожі по США та Україні, і вирішили тихенько повечеряти в **гриль-барі** в Савої (5) тощо. Як бачимо, поданий фактичний матеріал демонструє різні типи закладів харчування: письменниці послуговуються як загальновідомими найменуваннями на кшталт *ресторан, кафе, бар* і т. ін., так і найменуваннями, семантичний зміст яких увиразнюється додатковими компонентами, що, своєю чергою, засвідчують продуктивність назви в тій чи тій країні.

До того ж поряд із зазначеними номенами фіксуємо активне побутування прикметникових поширювачів, які вказують на різновид світових та місцевих кулінарних практик: *єврейська, американська кнайпа* (Ми зайдемо у **єврейську кнайпу** з мереживними скатерттинами, вицвілими фотографіями на стінах, свічками й мацою (2); *полтавський, львівський, французький ресторан* (А рецепт запаморочливого коропа в меду, який я намагалася купити у кухаря в одному **полтавському ресторані**, він мені так і не продав (5). Або ж натрапляємо на відповідні збірні назви, як-от: *сіднейські, британські, європейські, японські ресторани* (Мова знову зайшла за Австралію, і вона почала хвалити **сіднейські ресторани** – з чудовими морепродуктами і прекрасним австралійським совін'йон бланом, за невеликими цінами, єдине що – у неї довго забирало переводити в голові австралійські долари на фунти (5).

Окремо варто виділити номінації, наявні в «Кулінарних фіглях» М. Матіос, що демонструють український національний колорит і мають різний ступінь стилістичної наснаженості. До таких, наприклад, належать так звані глутоніми-колоквіалізми (*харчевня, генделик*) або ж глутоніми-архаїзми (*таверна*), які в контексті представлені за допомогою способу градації (від стилістично нейтральних лексем до стилістично забарвлених зі знаком «мінус»): *Після такого обіду чи вечері у нього виникне бажання на день Ангела подарувати Вам харчевню, таверну, колибу, салон, ресторан Вашого імені або хоча би генделик під назвою Ексклюзив від коханої жінки* (4).

Окрім того, до знаків-локативів належать і ті, що номінують спосіб приготування їжі: *мелений через м'ясорубку часник, дрібно порізаний часник, квашені огірки, відварений червоний буряк, гашена сода, порізані кружальцями, перемішані зі свіжою цибулею і запашною (бажано, домашньою) олією* (4); *кава, заварювана в глиняній джезві власноруч, кава з вершками, притрушеними шоколадною стружкою* (2); *пряжене молоко, нарізана кружальцями ковбаса* (1); *варений буряк, нарізаний соломкою, нарізаний шалот, фаршировані помідори і баклажани, мариновані шашлики* (5) тощо. Напр.: *Йй здавалося, що лише кава, заварювана в глиняній джезві власноруч, і паперові листи могли врятувати її від надмірного поспіху* (2); *Ось йому й салатик – квашені огірки (рецепт у наступному розділі), порізані кружальцями, перемішані зі свіжою цибулею і запашною (бажано, домашньою) олією* (4). Зауважимо: відповідні глутонічні найменування більшою мірою є продуктивними в «Кулінарних фіглях» М. Матіос та «Кухні егоїста» С. Пиркало, оскільки саме в межах цих творів наявні різноманітні рецепти страв і напоїв, способи приготування яких здебільшого супроводжуються певними рекомендаціями письменниць, що, власне, і впливає на частотність функціонування зазначених глутонімів.

Окрему групу з-поміж аналізованого фактичного матеріалу становлять лексеми, які більшість дослідників уналежнюють до так званих знаків-інструментативів – лінгвістичних знаків, що позначають назви інструментів,

за допомогою яких відбувається процес приготування та споживання їжі [55, с. 95]. Зважаючи на те, що С. Пиркало в есе «Кухня егоїста» надто активно послуговується названими найменуваннями, вважаємо за потрібне більш детально розглянути цей аспект. У тексті натрапляємо як на звичні для нашого побуту предмети, так і специфічні, а то й узагалі маловідомі середньостатистичній українській господині. До таких, скажімо, можна зарахувати знаки-інструментативи, функціональне призначення яких не зумовлене реаліями нашої країни, як-от: *сковорідка-«паельєра», виделочка для вишкрібання крабового м'яса, лобстеродавка, ножі для вустриць, «аспарагусний чайник»* і т. ін. Варто наголосити на тому, що семантичне значення деяких лексем складно декодується, адже такі інструментативи здебільшого використовуються для продуктів, які не є поширеними на території України або ж доволі рідко вживаються, оскільки являють собою предмет розкоші. Через це С. Пиркало вдається до необхідних пояснень у межах тексту: *Паельєра – широка сковорідка з двома ручками для паельї (5); Маніяки та кухні великих ресторанів мають спеціальну каструлю під назвою «аспарагусний чайник», з подвійним дном, у дірки на верхньому з яких можна вставляти нижні частини стебел, які кипітимуть у воді, а верхні приготуються завдяки пару, бо їм потрібно куди менше часу (5)*. Подекуди у творі натрапляємо й на подвійну номінацію одного і того ж самого глутоніма з урахуванням лінгвістичних (у другому разі – соціальних) характеристик, особливості яких супроводжуються коментарями авторки: *Список інших ножів для фанатів цієї справи: для нарізки сальмі та інших ковбас (просто міняє життєву філософію, якщо він гарний), для нарізки печеного м'яса, для рубаного м'яса чи часнику і приправ (італійці називають його меццалуна, півмісяць: він має дві ручки і напівкругле лезо), сокира для розділки м'яса, тупокінецьний короткий ніж для вустриць, овочерізка, яку буржуї називають мандоліною (5)*.

Попри активне використання специфічних знаків-інструментативів у тексті фіксуємо й більш звичні для українського побуту предмети:

тертушка, інструмент для видалення серединки з яблука, дошка для нарізання, міксер із кількома насадками, часникодавка, набір черпаків і ложок та лопаток з українського ялівцю, келихи, кухлі, гусятниця з товстими стінками, каструля з тефлоновим дном, піддони для печені і т. ін. Напр.: Серед інших необхідних інструментів: дошки для нарізання, товчачка для картоплі, друшляк для спагетті, черпак, дерев'яна ложка, коркотяг, кілька салатних мисок різного розміру, мірна склянка, тефлонова сковорідка, три каструлі з нержавійки (5).

Цікавим є те, що письменниця в межах есе продукує власну класифікацію знаків-інструментативів, які позначають предмети для нарізання. Передовсім С. Пиркало акцентує на п'ятьох елементах відповідного кухонного начиння, необхідних для кожного кухаря:

- 1) великий кухарський ніж для нарізки овочів, із широким лезом;
- 2) ніж із зазублинами хліба;
- 3) ніж для чистки і шкребіння овочів;
- 4) ніж для зняття філе – з тонким прямим лезом, який підійде і для риби, і для птиці чи червоного м'яса;
- 5) кухонні ножиці (5).

У творах Н. Гербіш так само фіксуємо велику кількість знаків-інструментативів, проте вони дещо відрізняються від уже аналізованого фактичного матеріалу, наявного в есе «Кухня егоїста». Певною мірою це пов'язано із назвами збірок «Теплі історії до кави», «Теплі історії до шоколаду», підтекст яких й мотивує частотність уживання інструментативів на позначення посуду для напоїв: *пластмасовий електричний чайник, турка, термокухлик, склянка-тюльпанчик, термос, паперове горнятко Starbucks, філіжанка, велика склянка для какао, джезва, френч-прес тощо. Напр.: Того вечора до нас прийшло багато гостей, і я – поки ніхто не бачив – випив свою першу каву, а кухлик (усі філіжанки дісталися гостям, а я від незнання наляв собі цілий кухлик темного напою – і потім не бачив ніяких снів цілу ніч) поставив на записник (1); На плиті засвистів чайник, і жінка висипала*

ароматну суміш в улюблене *горнятко*, завбачливо поклавши туди ще й два шоколадних квадратики, і залила те все окропом – на відміну від чоловіка, вона не заварювала каву в *глиняній джезві*, бо вважала, що запарювання краще зберігає аромат і смак (2). З-поміж названих глутонімів є й ті, що являють собою традиційний посуд тієї чи тієї країни (напр.: *турка*, *джезва*, *склянка-тюльпанчик* – приладдя для приготування напоїв по-турецьки). Про це дізнаємося безпосередньо з контексту: *А його помічник приніс мені смачного турецького чаю в традиційній склянці-тюльпанчику* (2).

У «Кулінарних фіглях» М. Матіос здебільшого натрапляємо на знаки-інструментативи на позначення кухонного посуду, що супроводжуються додаванням відносного прикметникового поширювача *глиняний / глиняна*: *глибока тарілка* або *таріль* (фіксуємо два можливих варіанти вживання одного й того ж самого іменника – у чоловічому та жіночому роді), *миска*, *полумисок*, *гличик*, *бочечка*. Напр.: *Потім викласти у глиняний таріль «на спинку»: носком-дзюбком догори* (4). Окрім того, у творі репрезентовано значний пласт інструментативів, які являють собою запозичені лексеми. Проте варто наголосити: відповідні номени настільки увійшли до національно-мовної картини світу, що вже не сприймаються як іншомовні й демонструють здебільшого українські реалії, як-от: *чавун* або ж його демінутивна модифікація – *чавунчик*, *казан* (запозичення з тюркських мов), *тісторубка* (очевидно, – з кельтських мов), *тортівниця* (з італійської мови через посередництво німецької). Напр.: *А далі пропускаємо через тісторубку для локшини, або ж нарізаємо стружку ножем, склавши смужки одна на одну* (4); *Готовність банушу визначають по тому, чи вже відстає він від дна і скаче по стінах чавунчика так, як на гуцульському весіллі столи від наїдків, чи ще ні* (4).

Цікавим є те, що М. Матіос у художньому мовленні використовує й певні діалектні знаки-інструментативи, які засвідчують національний колорит, але при цьому не викликають ефект «культурного шоку», оскільки поряд із такими глутонімами письменниця подає короткі коментарі щодо

їхнього семантичного значення: *Накрити посудину кришкою (найкраще гусянку сипати в глиняному глечикові чи в спеціальному дерев'яному глечикові з ручками (по-гуцульськи – гарчик), але можна і в емальованій каструлі) (4).*

До знаків-кваліфікаторів та емотивів належать знаки, що позначають найменування смакових якостей продуктів або страв [55, с. 96]. Із огляду на надмірне вживання відповідних глутонімів у межах усіх аналізованих творів, варто, очевидно, звернути увагу на диференціацію таких лексем. Усі номени можна розподілити на групи за ступенем вираження позитивної чи негативної оцінки. Попри те, що названі тексти містять загальні опозиційні знаки-кваліфікатори прислівникового походження на кшталт *смачно / несмачно* (Кулінарним еквівалентом цього, очевидно, має бути свиняча сосиска із морською капустою: *їсти можна, але нелогічно й несмачно* (5); *А ще восени особливо смачно виходить шоколадно-горіхове лате* (1), з-поміж наявного фактичного матеріалу натрапляємо й на знаки-кваліфікатори, які демонструють позитивні властивості тієї чи тієї страви за допомогою вираження різноманітних смакових відчуттів: *приємний легкий смак* (Бо в середині 90-х, коли в магазинах була лише морська капуста, а телятина на базарі в Україні коштувала куди дешевше за свинину, я відкрила для себе прекрасний цілющий ефект салату Дальневосточного і **приємний легкий смак** телятини (5); *солодкуватий* (І не дивіться на назву: цей салат швидше **солодкуватий**, аніж перчений (4); *багатий смак* (Ще у нас є віоньє, яке можна і треба пити саме по собі, – **багатий смак**, хоча й примхливий, тому не дуже поширений, виноград (5); *м'який смак* (Відкладаємо курку вбік, а до пательні вливаємо склянку рислінгу чи аліготе, кидаємо нарізану цибулю-шалот або іншу із **м'яким смаком**, півсклянки вершків чи сметани, сіль-перець і добру жменю пахучих грибів (5); *запашна* (Щоправда, рецепту цієї **запавної** горілочки не розкрито, бо сама не знаю (4) тощо.

До того ж продуктивними є глутоніми, що репрезентують той чи той ступінь негативної смакової оцінки. Зазвичай такі знаки-кваліфікатори

виражені прикметником із суфіксом -уват: *гіркуватий* (Вона пила свою каву, допоки відчула **гіркуватий** присмак гуці (3); *терпкуватий* (Пізно ввечері Соломія, вкрившись пледом, сиділа на терасі, з вітальні линули звуки музики, а **терпкувате** вино в пузатому келиху смакувало по-особливому (3). Проте подекуди натрапляємо на знаки-кваліфікатори, виражені прикметником із прислівником в інтерпозиції, що вказує на ступінь вияву ознаки: *трохи сухуватий* (Наступний рецепт, хоч як це дивно лунає, підкреслює смак перепелиного м'яса, яке від природи **трохи сухуване** (5); *трохи твердуватий* (Паста має бути «аль-денте» – **трохи твердувата** на зуб, але не сира (5); *трохи солений* (Обов'язково домашній сир із сметаною, бринза, домашнє, **трохи солоне** масло (4); *дещо жорсткуватий* (Проте в нас у селі, коли різали свиню, то найкращим смак вважався на третій день, а так звана свіжина, хоча й урочиста страва, була все одно **дещо жорсткувата** (5) і т. ін. В аналізованих творах фіксуємо ще й глутоніми прикметникового типу, семантичне значення яких ілюструє інформацію про другосортність продукту чи страви : *черства* (Отже, витягуйте **черству** (але ж не поцвілу від давності!) хлібину і замочуйте у двох літрах теплого молока, додавайте одну склянку манки (5); *холодна* (Не знаю... – невпевнено повела плечима вона, колупаючи ложкою вже **холодну** гречану кашу (3); *протухле* (Ми будемо говорити про наїдки та питво, а також про все інше на білому світі, з точки зору кухаря-егоїста, який шанує прекрасне, але не дасть спуску жодному **протухлому** яйцю (5) тощо.

Окрім того, негативна оцінка того чи того продукту може бути репрезентована не лише знаками-кваліфікаторами прикметникового походження, але й стилістично забарвленим іменником, значення якого увиразнюється прикметником-емотивом. Напр.: (Піно нуар любить холодніші клімати, часом викидає коники на зразок **гідотного шмурдяка** і створює проблеми для виробників своєю примхливістю (5).

Хоч і меншою мірою, проте мовотворчість письменниць засвідчує й використання знаків-кваліфікаторів, що демонструють індивідуальні

вподобання певної людини (у нашому разі – уподобання персонажів аналізованих творів): *найсмачніший* (Пам'ятаю, що в дитинстві для мене *найсмачнішою* була дорА – їжа з великоднього кошика (4); Джордж потім розповідав журналістам, що рятувальники пригостили його шоколадкою, яка здалася йому *найсмачнішою* стравою за все життя (5); *улюблений* (Вона вчилася роздавати себе – і навіть *улюблений* бельгійський шоколад, якого сестра привезла їй цілий клунок, Франка роздавала подругам (2) або ж – індивідуальну своєрідність правил харчування тієї чи тієї нації. Напр.: *Кошерне м'ясо також не витримують* (5).

На відміну від інших аналізованих текстів художнє мовлення С. Пиркало насичене знаками-кваліфікаторами, які вказують на якісну / неякісну характеристику продуктів. Звідси, відповідно, натрапляємо на активне побутування загальних глутонімів відповідного зразка: *Хоча й острови Її Величності є в чому звинуватити: саме звідси поширився коров'ячий сказ у 1996 році (тільки цього року Європа зняла заборону на імпорту британської яловичини – як на мене, *найбільш якісної* яловичини в світі (5); У випадку України приводом до заборони імпорту м'ясопродуктів стала контрабанда через її територію нібито *неякісного* бразилійського м'яса (5). До того ж текст кулінарного есе ілюструє й наявність прикметникових лексем, що опосередковано маніфестують ступінь вияву якості: *Досі вигляд Жовтого корпусу університету викликає в мене присмак *дешевої* заварної кави, перемішаної з ледь уловимим ароматом вареного часнику від борщу (5); Але на відміну від буржуйського готелю, де подавали *першокласний* бекон і свіжі, натуральні яйця, їсти його після перших трьох разів я не можу (5); Без нього її життя було прісним, холодним, як *учорашні* млинці з холодильника (3); Через відсутність консервантів такі продукти швидше псуються, отже, коштують набагато дорожче, ніж, скажімо, *хімічний* сир, на якому написано «не містить молока» (і таке буває) (5).**

Окрім зазначених знаків-кваліфікаторів, в есе С. Пиркало «Кухня егоїста» фіксуємо вживання глутонімів, які дають змогу визначити

належність їжі до «правильної» чи «неправильної». Напр.: *Вона годувала його легкими й корисними стравами* (5); *Треба їх навчити, що фаст-фуд шкідливий, бо від нього підвищується рівень холестерину* (5).

До знаків-кваліфікаторів і емотивів також зараховують незбалансовані найменування з позитивною та негативною смаковою оцінкою [55, с. 97]. Хоч відповідні назви і представлені у творах меншою мірою, проте вони вносять цікавий елемент поєднання різнорідних продуктів. У «Кулінарних фіглях» натрапляємо на такі глютонічні найменування: *солодкий узвар із квасолею* (*Скажу Вам, що останній наїдок – солодкий узвар із квасолею – страва різдвяна*) (4); *поєднання огірків із персиковим пюре і льодяним шампанським* (*І, панове товариство, яке мені діло до того, що скаже шеф-кухар із суши-бару чи французького ресторану про мої сьогоднішні кулінарні фігли: поєднання огірків із персиковим пюре і льодяним шампанським?!*) (4); *горіхи з чорносливом і часником* (*А втім, Ви маєте право вигадувати, вигадувати... Горіхи з чорносливом і часником*) (4). Цілком очевидно, що аналізовані глютоніми засвідчують негативну смакову оцінку, оскільки, на перший погляд, такий симбіоз продуктів не викликає естетичної насолоди, хоч насправді сама страва й може мати вишуканий смак. На противагу знакам-кваліфікаторам і емотивам, наявних у творі М. Матіос, в есе С. Пиркало репрезентовано незбалансовані найменування з позитивною оцінкою: *яблучний сік із ребрами, качка з апельсинами, качка з ананасами, курка з манго, курка з шоколадним соусом, куріпки і рябчики з ананасами*. Напр.: *Ми знаємо, що смак має бути кисло-солодким, і яблучний сік із ребрами має таку ж логіку, як і качка з апельсинами* (5); *В індійській кухні стандартом є поєднання курки з манго, а в китайській – качки з ананасами* (5). Проте з-поміж фактичного матеріалу зафіксовано й поодинокі незбалансовані глютонічні назви з негативною оцінкою, як-от: *сало в шоколаді* (*Перше, що спадає на думку, це – звісно – сало в шоколаді*) (5); *морозиво із підчеревини* (*Підійшли б хіба що витребеньки англійського кухаря*

Фергюса Хендерсона, який годує гостей морозивом із підчеревини, але ж це їдять одиниці (5).

Провідна роль знаків-дескрипторів полягає в описі глютонічних дій, які лежать в основі формування дескриптивної системи глютонії [55, с. 97]. Насамперед, до таких знаків належать предикати на позначення процесу приготування їжі. Оскільки в усіх аналізованих творах репрезентовано глютонічні фрагменти, що демонструють увесь спектр дій, безпосередньо пов'язаних із кулінарією (від приготування страв і напоїв до їхнього споживання), цілком закономірно, що це обумовлює продуктивність уживання відповідних найменувань у межах текстів. Звідси у творах Н. Гербіш, С. Пиркало та М. Матіос натрапляємо на активне функціонування предикатів на позначення процесу приготування їжі: *варити, нарізати, товкти, натирати, викладати, мішати, наливати, смажити, начиняти, баланшувати, варити, подрібнювати, розтоплювати* і т. ін. (напр.: *Коли в мене криза кулінарного настрою й жанру, я **відварюю** моркву, дрібно **нарізаю** або **товчу** часник, на великій тертці **натираю** моркву і трохи твердого сиру, **додаю** майонезу, **викладаю** на листки зеленого салату, кропу, чи петрушки, чи просто на красиву розетку – і на здоров'я! (4); Але все одно: швиденько **смажимо** трохи часнику в олії, рум'янимо на тій же сковороді курку і **викладаємо** її на лист для духовки (5); Вона готувала тісто на шоколадні брауніз – **подрібнювала** печиво, **досипала** горішків, **розтоплювала** шоколад, **збивала** яйця, **пересівала** муку й **додавала** цукор (2). Подекуди фіксуємо предикати на позначення процесу приготування їжі, уживані в тій чи тій місцевості, про територіальне функціонування яких дізнаємося безпосередньо з контексту. При цьому авторка зрідка акцентує ще й на особливостях вимови глютонімів такого типу: *Тоді треба добре **зварити** молоко (**в**Ипражити, сказали б у Розтоках), **вихолодити** так, щоб можна тримати палець, і **розмішати** в ньому сметану (4).**

Особливу групу дескрипторів становлять лінгвістичні знаки на позначення процесу споживання їжі [55, с. 98]. Дібраний фактичний матеріал

дає змогу констатувати: нейтральні знаки на позначення процесу вживання їжі наявні в усіх аналізованих творах. Передовсім до них належать загальноприйняті найменування, як-от: *сніданок, обід, вечеря*. Проте у творах Н. Гербіш представлено ще й такі: *пікнік, садове чаювання, ранкове кавування* (*А пікніки й садові чаювання нехай якомога частіше замінюють нам сніданки / обіди / вечері в приміщенні* (2)), у мовотворчості С. Пиркало – *святкова трапеза* (*Даю зуб, що я далеко не єдина українка, яка запиватиме свою святкову трапезу вінтажним шампанським, – і моє не найдорожче з них* (5)); *ланч, бранч* (*Звичайні місцеві їдять таку велику миску протеїну не на сніданок, а на так званий бранч – суміш сніданку та ланчу приблизно о 12 дня – у неділю в пабах* (5)); *банкет, пісна вечеря* (*Адже головний банкет на українське Різдво – це також пісна вечеря в ніч перед самим святом, та ще й з дванадцяти страв!* (5)); *урочистий святковий обід* (*Тарілка для закусок під час урочистого святкового обіду: кружальце Московської ковбаси, рештки буряку від салату Шуба, ложка салату із сиру та часнику (щоб п'яні поцілунки з чужою дружиною чи чоловіком хоч чимось запам'яталися), шмат сиру, забарвленого хріном і підтопленого напіврозталим холодцем, гірка салату Мімоза, який обізательно нада попробувать, кісточки і луска оселедця з цибулею, надгризений бутерброд із давно несмачними, але підсвідомо досі дефіцитними шпротами* (5).

Попри активне вживання нейтральних загальноприйнятих найменувань на позначення часу прийому їжі, у художньому мовленні М. Матіос натрапляємо й на модифіковані лінгвістичні знаки такого типу. Зазвичай відповідні глутоніми супроводжуються прикметниковим поширювачем, як-от: *селянський обід, звичайний сімейний обід* (*Що ще має бути під час селянського обіду?* (4)); *Укоотре підпираємо голову руками – і меню для звичайного сімейного обіду готове* (4) або ж прислівниковим, що виконує функцію означення: *обід / вечеря удвох* (*Не кіно, не театр, не виставка, не лавочка у скверіку чи столик у ресторані – а обід чи вечеря удвох* (4)). У «Кулінарних фіглях» зафіксовано лише один номен, який відповідає

структурі «числівник + прикметник + іменник» – *перший спільний обід / вечеря* (Думаю, що **перший спільний обід** чи **вечеря** якнайкраще пасують для того, щоб не надто сміливо, але й не дуже скрадливо сказати, що ваша народжена любов – як жовтороте пташа у гнізді (4).

Окрім того, письменниці досить часто вдаються до використання метафоричних лінгвістичних знаків на позначення процесу споживання їжі. В есе «Кухня егоїста» С. Пиркало натрапляємо на вживання таких глутонімів: *самотні банкети* (*Його самотні банкети* були сибаритськими, а прагнення до екстремальних розкошів зростало з кожним роком (5); *гурманська вечеря при зірках / між зірками* (*Ідея гурманської вечері при зірках* чи *між зірками* часто з'являлася у фантастиці (5). У «Кулінарних фіглях» М. Матіос послуговується метафоричними знаками-дескрипторами прикладкового типу – *спілкування-чаювання-чаркування* (*Бо де найкраще пізнаються люди? Під час спілкування-чаювання-чаркування* (4); *обід-шоу* (*Ви готові до обіду-шоу?* (4).

Отже, дібраний фактичний матеріал дає змогу узагальнити: периферійна зона лінгвокультурного поля «Продукти харчування» представлена: 1) знаками-локативами; 2) знаками-інструментативами; 3) знаками-кваліфікаторами та емотивами; 4) знаками-дескрипторами. Своєю чергою, кожен із названих лінгвокультурних знаків передбачає виокремлення додаткових параметрів, які дають змогу детальніше описати складники глутонічного дискурсу в межах аналізованих текстів.

Висновки до третього розділу

Сучасна українська література є цінним джерелом для дослідження структурно-семантичних особливостей лінгвокультурного поля «Їжа». Підтвердженням цієї думки може слугувати те, що аналізовані твори засвідчують активне використання глутонічних найменувань на позначення страв та напоїв, які широко представлені як у ядерній, так і в периферійній

зоні відповідного поля. Окрім того, глютонічні назви складають досить розгалужену систему у структурно-семантичному та функціонально-стилістичному плані. Відтак, у ядерній зоні фіксуємо побутування різноманітних класифікаційних схем, які маніфестують структурну своєрідність найменувань на позначення харчів, які їдять, та найменувань на позначення харчів, які п'ють.

Розподіл глютонімів на дві великі групи (однокомпонентні й багатокомпонентні) уможливорює наявність більш детальних описових морфологічних моделей, що вказують на специфіку диференціації того чи того глютонічного фрагменту. З-поміж найменувань на позначення харчів, які їдять, та найменувань на позначення харчів, які п'ють, виокремлюємо такі структурні моделі, здебільшого характерні для обох груп: 1) назви, що мають залежний іменник із прийменником *з (із)* у родовому та орудному відмінках; 2) назви, що складаються з відносного прикметника та іменника; 3) назви, що мають складну поширену структуру.

Структурно-семантична специфіка глютонічних номінацій передовсім мотивована основним компонентом страви, їх якісною ознакою (формою, текстурою, кольором і т. ін.) або ж способом приготування. Саме тому натрапляємо на глютонічні фрагменти, поширювальні елементи яких репрезентують, так би мовити, згорнену форму кулінарного рецепта.

Зважаючи на наявність у науковій літературі різних класифікацій, до периферійної зони лінгвокультурного поля «Їжа» уналежнюємо знаки-локативи, знаки-інструментативи, знаки-кваліфікатори та емотивами, знаки-дескриптори.

ВИСНОВКИ

Дослідження явища глутонії як лінгвокультурного феномена на сучасному етапі розвитку мовознавчих наук поки що немає чітко окреслених теоретичних засад, оскільки глутонія, як і глутонічний дискурс, – відносно нові поняття. Сьогодні глутонічний дискурс здебільшого розглядають як явище соціальної комунікації, що засвідчує жанрове розмаїття, з-поміж якого вирізняються й так звані «фрагменти глутонічного дискурсу», проілюстровані зразками сучасної української жіночої прози, що репрезентують не лише художню, але й глутонічну картину світу.

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

Поняття «Їжа» відображає національно-культурну специфіку уявлень про харчування, є багатовимірним ментальним утворенням, що актуалізується через певні лінгвістичні засоби, які кваліфікуємо як глутоніми, або глутонічні найменування. Зважаючи на побутування в мовознавчих колах різноаспектних підходів стосовно називання і, відповідно, тлумачення зазначених дефініцій, приєднуємося до позиції тих науковців, які схиляються до широкого потрактування поняття «глутонічні найменування», розуміючи його як лінгвістичні знаки з широким спектром плану вираження та плану змісту.

Попри різнобій у витлумаченнях і глутонічного дискурсу, і глутонічних найменувань беззаперечним залишається те, що сучасна

глютонія являє собою сукупність лексичних одиниць, у значенні яких закодований певний культурний стереотип і які репрезентують ментальність певної етнокультурної спільноти. В оригінальний спосіб цю функцію реалізує й сучасна українська жіноча проза, інакше кажучи, «глютонічна проза», що маніфестує глютонічний досвід, знання, уміння і навички передовсім її авторок, а також особливості лінгвокультури українського та іншомовного етносу. Досліджувані твори відображають оригінальні «глютонічні фрагменти», ілюструють яскраві зразки як національних, так і іншокультурних глютонічних найменувань, що демонструє стрімку інтеграцію України в європейську спільноту.

Лінгвокультурне поле «Їжа» посідає одне з провідних місць у концептосфері «Глутонія», бо відображає етнічну своєрідність, культурні традиції та стереотипи тієї чи тієї лінгвоспільноти. Аналізовані глютонічні найменування є невичерпним джерелом для дослідження духовного й культурного потенціалу як нашого народу, так і народів, іншокультурні найменування страв і напоїв яких тісно взаємодіють з елементами національної ідентичності.

Аналіз лінгвокультурних особливостей іншокультурних найменувань страв і напоїв дає змогу узагальнити: іншомовні лексеми, запозичені з різних мов (*мандера, гевурцтрамінер, гравлакс, паелья, тапас, крок-джеркі* і т. ін.) транслюють духовний код тієї чи тієї нації, який часто зчитується реципієнтами неправильно, а відтак – виникає нерозуміння семантичних значень, яке зумовлює явище культурного шоку. Хоч письменниці й послуговуються здебільшого іншокультурними назвами, проте окремий пласт глютонічної лексики становлять власне українські глютоніми, які репрезентують національну специфіку нації (*борщ, ліниві голубці, холодець, самогон, горілка*). Окрім того, своєрідністю власне українських назв страв і напоїв є те, що вони засвідчують особливості називання глютонімів із погляду регіонального розмежування.

Національно марковані глютонічні найменування, наявні в усіх аналізованих творах, так само, як і іншокультурні, демонструють відповідну етнічну належність, вирізняються з-поміж представників інших народів, інших культур. Так, у межах відповідного поля, що засвідчують зафіксовані нами «глютонічні фрагменти», чітко окреслюються дві групи: 1) ядерна зона; 2) периферійна зона. Своєю чергою, ядерна зона лінгвокультурного поля «Їжа» репрезентує структурно-семантичні особливості функціонування найменувань на позначення харчів, які їдять, та найменувань на позначення харчів, які п'ють. Периферійна зона представлена знаками-локативи (*біск, шампанське, бургундська яловичина, гуцульські постолі, «Розтіцька картопля»*); знаками-інструментативами (*джезва, турка, кавова машина, сковорідка, казан, м'ясорубка*); знаками-кваліфікаторами та емотивами (*смачно, гірко, пікантний, гарячий, холодний, найулюбленіший*); 4) знаками-дескрипторами (*варити, терти, баланшувати, запікати, вимочити; вечеря, обід, сніданок, кавування*).

Отже, результати студіювання глютонічного дискурсу як малодослідженого мовознавчого феномена уможливають такий висновок: на сьогодні однозначно не можна стверджувати, що процес формування української національної кухні є повністю завершеним, оскільки в умовах міжкультурної комунікації останніх десятиліть з'являються нові страви, які стають національним елементом української лінгвоспільноти, увиразнюють глютонічний дискурс, адже містять великий набір екстралінгвальних властивостей: по-перше, репрезентують культурні, мовні, релігійні, етнічні й ідеологічні картини світу, по-друге, є частиною гастрономічної картини світу, а відтак – феномен глютонічного дискурсу залишається відкритим питанням, яке потребує більш глибокого дослідження.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Бажан О. Н. Характеристика лексики для обозначения названий еды / О. Н. Бажан // Українське мовознавство [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/21733>
2. Бараташвили Э. Э. Лингвосемиотика глоттонической коммуникации (на материале тюркоязычного гастрономического дискурса) : автореф. дисс. ... канд. филол. наук / Э. Э. Бараташвили. – Волгоград, 2012. – 21 с.
3. Барт Р. Мифологии / Р. Барт [пер. с фр. С. Н. Зенкина]. – Москва : Изд-во им. Сабашниковых, 2000. – 320 с.
4. Бенвенист Э. Общая лингвистика / Э. Бенвенист [под ред., со вступ. статьей и коммент. Ю. С. Степанова]. – Москва : Прогресс, 1974. – 446 с.
5. Бісовецька Л. А. Кулінароніми у повісті-хроніці І. С. Нечуя-Левицького «Старосвітські батюшки та матушки» / Л. А. Бісовецька // Мова і культура. – Вип. 17. – Т. 6. – Київ : Вид. дім Д. Бураго, 2014. – С. 321–327.
6. Боваева Г. М. Лингвокультурная специфика этнических пищевых предпочтений : на материале глоттонических номинаций калмыцко-, русско- и немецкоязычных этносов : автореф. дисс. ... канд. филол. наук. / Г. М. Боваева. – Элиста, 2012. – 24 с.
7. Бондар Н. В. Базові концепти української ментальності у творчості братів Тютюнників : автореф. дис. ... канд. філол. наук / Н. В. Бондар. – Запоріжжя, 2018. – 21 с.
8. Борботько В. Г. Элементы теории дискурса : [учеб. пособие] / В. Г. Борботько. – Грозный, 1981. – 113 с.
9. Борис Л. М. Динаміка тематичної групи лексики їжі та напоїв у буковинських говірках : дис. ... канд. філол. наук / Л. М. Борис. – Чернівці, 2015. – 330 с.
10. Браницька Я. В. Гастроніми в сучасній французькій мові : когнітивно-ономасіологічний аспект : автореф. дис. ... канд. філол. наук / Я. В. Браницька. – Київ, 2009. – 20 с.

11. Бурдые П. Практический смысл / П. Бурдые [пер. с фр. А. Т. Бикбова, К. Д. Вознесенской, С. Н. Зенкина, Н. А. Шматко]. – Петербург : Ин-т экспериментальной социологии, 2001. – 563 с.
12. Вікіпедія. Вільна енциклопедія «Вікіпедія» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://uk.wikipedia.org>.
13. Википедия. Свободная энциклопедия «Википедия» [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://ru.wikipedia.org>.
14. Гашимов Э. А. Структурно-семантические и прагматические характеристики английского лингвокультурного кода (на материале лексико-фразеологического поля «Продукты питания») : автореф. дисс. ... канд. филол. наук / Э. А. Гашимов. – Волгоград, 2005. – 31 с.
15. Гладченко К. Ю. Семантичні зміщення густативної лексики (на матеріалі книги М. Матіос «Кулінарні Фіглі») / К. Ю. Гладченко [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://linguistics.chdu.edu.ua/article/view/87347>
16. Глазунова Е. А. Языковая репрезентация вкусового восприятия (на материале русского языка) / Е. А. Глазунова // Наукові записки Кіровоградського держ. пед. ун-ту імені Володимира Винниченка. Серія : Філологічні науки (мовознавство) : зб. наук. праць. – Вип. 75 (1). – Кіровоград, 2008. – С. 97–100.
17. Головницкая Н. П. Лингвокультурные характеристики немецкоязычного гастрономического дискурса : автореф. дисс. ... канд. филол. наук / Н. П. Головницкая. – Волгоград, 2007. – 24 с.
18. Державецька І. А. Глоттоническая лексика в системе английского языка / И. А. Державецька // Лінгвістика. Лінгвокультурологія : зб. наук. праць Дніпропетровського нац. ун-ту імені Олеся Гончара. – Т. 6. – Дніпропетровськ, 2013. – С. 18–25.
19. Державецька І. О. Глютонічний дискурс : лексикографічний аспект / І. О. Державецька // Одеський лінгвістичний вісник : зб. наук. праць. – Вип. 4. – Одеса : НУ «ОЮА», 2014. – С. 69–72.

20. Дмитренко В. І. Гастрономічний дискурс сучасної жіночої прози / В. І. Дмитренко // Науковий вісник Миколаївського держ. ун-ту імені Василя Сухомлинського. Серія : Філологічні науки (літературознавство). – № 2 (16). – Миколаїв, 2015. – С. 77–80.

21. Дуллиева К. М. Сопоставительный анализ семантики глаголов приготовления пищи (на материале русского и английского языков) : автореф. дисс. ... канд. филол. наук / К. М. Дуллиева. – Казань, 2008. – 27 с.

22. Ермакова Л. Р. Глуттонические прагматонимы и национальный характер (на материале русской и английской лингвокультур) : автореф. дисс. ... канд. филол. наук / Л. Р. Ермакова. – Белгород, 2011. – 26 с.

23. Жайворонок В. В. Знаки української етнокультури : словник-довідник / В. В. Жайворонок [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://ukrlit.org/slovnky/zhaivoronok_znaky_ukrainskoi_etnokultury

24. Жарски В. Анализ кулинарного дискурса (методологические заметки) / В. Жарски [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://docplayer.ru/41317823-Valdemar-zharski-vroclav-polsha-analizkulinarnogo-diskursa-metodologicheskie-zametki.html>

25. Загнітко Н. Г. Загальні назви їжі в східностепових говірках : автореф. дис. ... канд. філол. наук / Н. Г. Загнітко. – Донецьк, 2011. – 23 с.

26. Загнітко Н. Г. Назви страв з вареного тіста в донецьких говірках / Н. Г. Загнітко // Лінгвістичні студії : зб. наук. праць. – Вип. 21. – Донецьк, 2010. – С. 222–226.

27. Захаров С. В. Лингвосемиотика англосаксонской институциональной глуттонии : автореф. дисс. ... канд. филол. наук / С. В. Захаров [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.dissercat.com/content/lingvosemiotika-anglosaksonskoiinstitutsionalnoi-glyuttonii>

28. Земскова А. Ю. Лингвосемиотические характеристики англоязычного гастрономического дискурса : автореф. дисс. ... канд. филол. наук / А. Ю. Земскова. – Волгоград, 2009. – 21 с.

29. Іншакова І. О. Структурно-семантичні особливості лексики на позначення страв українського народу в кулінарних книгах / І. О. Іншакова. К. Ю. Стахова. – Філологічні студії : Науковий вісник Криворізького держ. пед. ун-ту : зб. наук. праць. – Вип. 17. – Кривий Ріг : ФОП Маринченко С. В., 2018. – С. 33–44.

30. Кабакчи В. В. Введение в интерлингвокультурологию / В. В. Кабакчи // Язык и межкультурная коммуникация : материалы II Международной науч.-практ. конф. (19–20 мая 2011) : в 2-х т. – Великий Новгород, 2011. – Т. 1. – С. 11–19.

31. Капкан М. В. Феномен гастрономической культуры: специфика форм репрезентации (на примере России XIX–XX веков) : дисс. ... канд. культурологи / М. В. Капкан. – Екатеринбург, 2010. – 173 с.

32. Карасик В. И. Религиозный дискурс / В. И. Карасик // Языковая личность : проблемы лингвокультурологии и функциональной семантики : сб. науч. трудов. – Волгоград : Перемена, 1999. – С. 5–19.

33. Карасик В. И. Языковой круг : личность, концепты, дискурс : [монография] / В. И. Карасик. – Волгоград : Перемена, 2002. – 477 с.

34. Карсекіна В. В. Страви української кухні : [навч. посіб.] / В. В. Карсекіна, Л. М. Скрипка. – Київ : Вища школа, 1993. – 239 с.

35. Кацунова Н. Н. К вопросу о «синонимизации» дискурсов / Н. Н. Кацунова [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://cyberleninka.ru/article/n/k-voprosu-o-sinonimizatsii-diskursov>

36. Ковпик С. І. Поетика густативів (на матеріалах творів української прози XIX ст.) : [монографія] / С. І. Ковпик. – Кривий Ріг, 2014. – 179 с.

37. Ковпик С. І. Поетика густативів у повісті Марії Матіос «Кулінарні фіглі» / С. І. Ковпик // Філологічні студії : Науковий вісник Криворізького держ. пед. ун-ту : зб. наук. праць. – Вип. 16. – Кривий Ріг, 2017. – С. 351–358.

38. Козирева З. Г. Українська когнітосфера «їжа» як предмет лінгвістичного дослідження / З. Г. Козирева // Науковий вісник кафедри

ЮНЕСКО Київського нац. лінгвістичного ун-ту. Серія : Філологія. Педагогіка. Психологія : зб. наук. праць. – Вип. 29. – Київ, 2014. – С. 48–55.

39. Корольов І. Р. Поняття дискурсу в сучасному мовознавстві : визначення, структура, типологія / І. Р. Корольов // *Studia linguistica* : зб. наук. праць Київського нац. ун-ту імені Тараса Шевченка. – Вип. 6. – Ч. 2. – Київ, 2012. – С. 285–305.

40. Косицкая Ф. Л. Французкий гастрономический дискурс и его жанровая палитра / Ф. Л. Косицкая, И. Е. Зайцева // *Вестник Томского гос. пед. ун-та. Серия : Языкознание : сб. науч. трудов.* – № 2 (167). – Томск, 2016. – С. 25–29.

41. Курушина М. А. Відномастичні моделі товарних знаків та номенів у сучасній українській мові : автореф. дис. ... канд. філол. наук / М. А. Курушина. – Харків, 2007. – 16 с.

42. Курушина М. А. Відномастичні словесні товарні знаки та комерційні номени (лексико-семантичний спосіб творення) / М. А. Курушина // *Вісник Харківського нац. ун-ту імені Василя Каразіна. Серія : Філологія* : зб. наук. праць. – № 659. – Вип. 44. – Харків : ХНУ, 2005. – С. 17–20.

43. Лапиніна О. Л. Тематична класифікація компонентів-гастронімів фразеологічних одиниць німецької мови / О. Л. Лапиніна // *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного ун-ту. Серія : Філологія.* – Вип. 14. – Київ, 2015. – С. 176–178.

44. Леви-Стросс К. Мифологии : Сырое и приготовленное / К. Леви-Стросс [пер. с фр. А. З. Акоюна и З. А. Сокулер]. – Москва : FreeFly, 2006. – 399 с.

45. Леонова А. И. Лингвокультурологическая специфика кулинаронимов : автореф. дисс. ... канд. филол. наук / А. И. Леонова. – Тверь, 2003. – 22 с.

46. Литвиненко Н. П. Український медичний дискурс : [монографія] / Н. П. Литвиненко. – Харків : ХІФТ, 2009. – 304 с.

47. Матіос М. В. «Письменникові конче бути совісним у творчості» : [розмова Людмили Таран з Марією Матіос] / М. В. Матіос // Кур'єр Кривбасу. – 2006. – № 196. – С. 223–231.

48. Мелех Г. Б. Сучасний стан дослідження фахової мови кулінарії / Г. Б. Мелех // Науковий вісник Чернівецького нац. ун-ту імені Юрія Федьковича. Серія : Германська філологія : зб. наук. праць. – Вип. 692–693. – Чернівці, 2014. – С. 91–94.

49. Миронова М. Н. Терминополе «виноградарство и виноделие»: лексико-семантический и слово-образовательный аспекты (на материале английского и русского языков) : автореф. дисс. ... канд. филол. наук / М. Н. Миронова. – Краснодар, 2009. – 24 с.

50. Николаева Т. М. Краткий словарь терминов лингвистики текста / Т. М. Николаева // Лингвистика текста. Новое в зарубежной лингвистике. – Вып. 8. – Москва : Прогресс, 1978. – С. 467–472.

51. Ніколенко В. В. Гастрономічні детермінанти суспільного життя : соціологічний вимір : дис. ... д-ра соціол. наук / В. В. Ніколенко. – Дніпропетровськ, 2015. – 407 с.

52. Ніколенко В. В. Українська гастрономічна культура як соціальний феномен / В. В. Ніколенко // Вісник Харківського нац. ун-ту імені Василя Каразіна. Серія : Соціологічні дослідження сучасного суспільства : методологія, теорія, методи : зб. наук. праць. – Вип. 36. – Харків, 2016. – С. 75–81.

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

54. Олянич А. В. Глоттонический дискурс / А. В. Олянич [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://cyberleninka.ru/article/n/gastronomicheskiy-diskurs>

55. Олянич А. В. Когнитивная и лингвосемиотическая системы глоттонии : к разработке типологии знаков гастрономического дискурса / А. В. Олянич // Филологические науки в Московском гос. ин-те

международних отношений : сб. науч. тр. – № 56 (71). – Москва : МГИМО-Университет, 2014. – С. 91–111.

56. Олянич А. В. Презентационная теория дискурса : [монография] / А. В. Олянич. – Волгоград : Парадигма, 2004. – 507 с.

57. Остроушко О. А. Структурні типи назв страв у «Практичній кухні» Ольги Франко / О. А. Остроушко // Філологічні студії : Науковий вісник Криворізького держ. пед. ун-ту : зб. наук. праць. – Вип. 16. – Кривий Ріг, 2017. – С. 399–412.

58. Плюта О. П. «Гастрономічна культура» і «національна кухня» як поняття гуманітарних досліджень їжі / О. П. Плюта [Електроний ресурс]. – Режим доступу : molodyvcheny.in.ua/files/journal/2017/7/36.pdf

59. Поворознюк С. І. Лексико-фразеологічні засоби експресивності у «Кулінарних фіглях» Марії Матіос / С. І. Поворознюк // Науковий часопис Нац. пед. ун-ту імені Михайла Драгоманова. Серія 8 : Філологічні науки (мовознавство і літературознавство) : зб. наук. праць. – Вип. 5. – Київ, 2014. – С. 247–254.

60. Половинчак Ю. М. Кулінарно-гастрономічний дискурс соціальних медіа в процесах формування національної ідентичності / Ю. М. Половинчак // Інформаційно-аналітичний журнал. Серія : Україна : події, факти, коментарі : зб. наук. праць. – № 4. – Київ : НБУ, 2016. – С. 93–99.

61. Приймак О. О. Антропоніми як твірні основи для кулінарних термінів // Вісник Харківського нац. ун-ту імені Василя Каразіна. Серія : Філологія : зб. наук. праць. – Традиції Харківської філологічної школи : До 100-річчя від дня народження М. Ф. Наконечного. – № 491. – Харків : ХНУ, 2000. – С. 268–271.

62. Приймак О. О. Відономастичний словотвір у сфері термінології та номенклатури (на матеріалі кулінарної лексики) : дис. ... канд. філол. наук / О. О. Приймак. – Харків, 2002. – 252 с.

63. Приймак О. О. Власні назви в кулінарії / О. О. Приймак, Г. А. Дубовис // Дивослово. – 2002. – № 5. – С. 19–21.

64. Приймак О. О. Утворення кулінарних термінів та номенів від акціонімів / О. О. Приймак // Вісник Харківського нац. ун-ту імені Василя Каразіна. Серія : Філологія : зб. наук. праць. – Актуальні питання сучасної філології. – № 538. – Харків : ХНУ, 2002. – С. 141–146.

65. П'яст Н. Й. Формування тематичної групи «Назви посуду» в українській літературній мові : автореф. дис. ... канд. філол. наук / Н. Й. П'яст. – Київ, 2003. – 19 с.

66. Рафикова К. В. Гастрономический дискурс в социальных медиа: функции и формы реализации / К. В. Рафикова // Вестник Самарского муниципального ин-та управления. – 2017. – № 1. – С. 131–136.

67. Різник В. П. Назви їжі та кухонного начиння в говірках надсянсько-наддністрянського суміжжя : автореф. дис. ... канд. філол. наук / В. П. Різник. – Львів, 2017. – 21 с.

68. Руденко С. М. Календарно-обрядова маркованість лінгвістичних знаків глутонії (на матеріалі глутоніма каша) / С. М. Руденко // Sborník článků. Ukrainica III : Současná ukrajinistika. Problémy jazyka, literatury a kultury. – Olomouc, 2008. – С. 185–193.

69. Руденко С. М. Лінгвістичні знаки-кваліфікативи у складі глутонічного дискурсу / С. М. Руденко // Мова і культура : Науковий журнал Київського нац. ун-ту імені Тараса Шевченка. – Вип. 10. – Т. Х. (110). – Київ, 2008. – С. 30–38.

70. Руфова Е. С. Глуттонический дискурс как объект лингвистического исследования / Е. С. Руфова, К. М. Федорова // Наука, образование и культура. – № 9 (12). – Иваново : Олимп, 2016. – С. 45–48.

71. Рябова Л. Русская и чешская цибонимия в лингвокультурологическом аспекте : дис. ... magister artium (славянская филол.) / Л. Рябова. – Тарту, 2005. – 240 с.

72. Симонець М. С. Структура термінів-гастронімів у французькій та українській мовах / М. С. Симонець // Вісник Донецького нац. ун-ту. – №1. – Донецьк, 2009. – С. 91–102.

73. Словник української мови : в 11 томах / за ред. І. К. Білодіда [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://ukrlit.org/slovnyk/slovnyk_ukrainskoi_movy_v_11_tomakh

74. Сохань И. В. Визуальные репрезентации гастрономической культуры / И. В. Сохань // PRAHEMA. Проблемы визуальной семиотики. – № 1. – Томск, 2014. – С. 88–96.

75. Сохань И. В. Как исследовать гастрономическое? К вопросу о дефинициях и подходах / И. В. Сохань [Электронный ресурс]. – Режим доступа : (<http://cyberleninka.ru/article/n/kak-issledovat-gastronomicheskoe-k-voprosu-o-definitsiyah-i-podhodah>).

76. Сохань И. В. Тоталитарный проект гастрономической культуры общества (на примере сталинской эпохи) / И. В. Сохань [Электронный ресурс] – Режим доступа : <http://philos-cafe-spb.livejournal.com/20821.html>.

77. Сохань И. В. Фастфуд как актуальная гастрономическая практика потребления / И. В. Сохань [Электронный ресурс] – Режим доступа : http://www.jourssa.ru/sites/all/files/volumes/2011_5/Sokhan_2011_5.pdf.

78. Стрижкова О. В. Специфика реализации коммуникативных стратегий в рекламном дискурсе (на материале англо- и русскоязычной рекламы продуктов питания) : автореф. дисс. ... канд. филол. наук / О. В. Стрижкова. – Челябинск, 2012. – 23 с.

79. Тазбулатова Г. К. Лингвокультурологическое поле «Restaurant food» (на материале англоязычных текстов меню) : дисс. ... магистер филол. наук / Г. К. Тазбулатова. – Павлодар, 2011. – 100 с.

80. Ундрицова М. В. Глоттонический дискурс : лингвокультурологические, когнитивно-прагматические и переводческие аспекты (на материале русского, английского, французского и греческого языков) : дисс. ... канд. филол. наук / М. В. Ундрицова. – Москва, 2015. – 204 с.

81. Устинова Н. А. Пищевой код как символизация пищевой традиции (на материале говоров Среднего Приобья) / Н. А. Устинова // Вестник Томского гос. ун-та. – № 333. – Томск, 2010. – С. 28–31.

82. Федорова К. М. Культурные особенности лексики корейского глоттонического дискурса / К. М. Федорова, Е. С. Руфова // Наука, образование и культура. – № 10 (13). – Москва : Проблемы науки, 2016. – С. 20–24.

83. Федорова К. М. Лингвокультурная специфика глоттонического дискурса (на примере рецептов корейской и якутской кухни) : автореф. ... магистер филол. наук / К. М. Федорова. – Якутск, 2017. – 20 с.

84. Федорова К. М. Семантические особенности лексики корейского гастрономического дискурса / К. М. Федорова, Е. С. Руфова // Наука, образование и культура. – № 12 (15). – Москва : Проблемы науки, 2016. – С. 49–52.

85. Філоненко С. О. Кулінарна есеїстика в етноімагологічній перспективі (на матеріалі книг Олександра Геніса «Колобок. Кулінарні подорожі» та Світлани Пиркало «Кухня егоїста») / С. О. Філоненко [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://dspace.nbuv.gov.ua/handle/123456789/16566>

86. Філоненко С. О. Література плюс кулінарія: формування нового жанру масового письменства / С. О. Філоненко. – Наукові записки Бердянського держ. пед. ун-ту. – Вип. 1. – Бердянськ, 2014. – С. 141–151.

87. Хурматуллин А. К. Понятие дискурса в современной лингвистике / А. К. Хурматуллин [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://cyberleninka.ru/article/n/ponyatie-diskursa-v-sovremennoy-lingvistike>

88. Чередникова Е. А. Аксиологические характеристики гастрономического дискурса / Е. А. Чередникова. – Вестник Московского гос. обл. ун-та. Серия : Лингвистика. – № 5. – Москва, 2011. – С. 78–82.

89. Яценко С. А. Апелятиви на позначення продуктів харчування, страв та напоїв у ролі власних імен у Козацькому Реєстрі 1642 року / С. А. Яценко // Вісник Житомирського держ. ун-ту імені Івана Франка. – Вип. 41. – Житомир, 2008. – С. 218–221.

90. Яценко С. А. Гуцульські кулінарні назви (на основі лексикографічних видань) / С. А. Яценко // Вісник Львівського ун-ту імені Івана Франка. Серія : Філологічна : зб. наук. праць. – Вип. 46. – Ч. 2. – Львів, 2009. – С. 172–180.

91. Яценко С. А. Назви продуктів харчування, страв і напоїв в українській мові XIV–XVII століть : дис. ... канд. філол. наук / С. А. Яценко. – Київ, 2009. – 249 с.

92. Яценко С. А. Традиційна народна їжа як предмет етнографічного дослідження / С. А. Яценко // Вісник Житомирського держ. ун-ту імені Івана Франка. – Вип. 28. – Житомир, 2006. – С. 233–236.

93. Яценко С. А. Що їли і пили поліщуки в XVI–XVII століттях / С. А. Яценко // Волинь – Житомирщина : Історико-філологічний збірник з регіональних проблем. – Вип. 17. – Житомир, 2007. – С. 159–163.

94. Hanke R. Mass Media and Lifestyle Differentiation : An Analysis of the Public Discourse About Food / R. Hanke [Electronic resource]. – Mode of access : <http://bhanke.apps01.yorku.ca/wpcontent/uploads/2016/07/hanke1989a.pdf>

95. Livejournal. Коллекция напитков со всего мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://world-bar.livejournal.com/178483.html>

96. Oster U. Eating and drinking seen through translation: A study of food-related translation difficulties and techniques in a parallel corpus of literary texts / Ulrike Oster, Teresa Moles-Cases [Electronic resource]. – Mode of access : <http://akademai.com/doi/abs/10.1556/084.2016.17.1.3>

97. Rozane R. Tracing English Equivalents of Brazilian Portuguese Cooking Vocabulary: A Corpus-based Study / Rozane Rodrigues // Papers in Translation Studies / [Ed. by S. Izwaini]. – Newcastle upon Tyne: Cambridge Scholars Publishing, 2015. – P. 154–179.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Гербіш Н. Теплі історії до кави / Н. Гербіш [Електронний ресурс]. – Режим доступу : https://www.e-reading.club/bookreader.php/1027855/Gerbish_-_Tepli_istorii_do_kavi.html
2. Гербіш Н. Теплі історії до шоколаду / Н. Гербіш [Електронний ресурс]. – Режим доступу : https://www.e-reading.club/bookreader.php/1041004/Gerbish_-_Tepli_istorii_do_shokoladu.html
3. Гербіш Н. Теплі історії про дива, коханих і рідних / Н. Гербіш [Електронний ресурс]. – Режим доступу : https://www.e-reading.club/bookreader.php/1041003/Gerbish_Tepli_istorii_pro_diva%2C_kohanih_i_ridnih.html
4. Матіос М. Кулінарні фігли / М. Матіос [Електронний ресурс]. – Режим доступу : https://www.e-reading.club/bookreader.php/1023298/Matios_-_Kulinarni_figli.html
5. Пиркало С. Кухня егоїста / С. Пиркало. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://chtyvo.org.ua/authors/Pyrkalo_Svitlana/Kukhnia_Ehoista_zb/

АНОТАЦІЯ

Масляєва І. В. Назви страв у сучасному художньому мовленні : структурно-семантичний та функціонально-стилістичний аспекти / І. В. Масляєва. – Рукопис. – Кривий Ріг, 2018. – 99 с.

У магістерській праці досліджено явище глутонії як поліаспектний феномен, зокрема розкрито зміст поняття «глутонічний дискурс», визначено його диференційні ознаки, окреслено теоретичні засади дослідження глутонічних найменувань, проаналізовано українську жіночу прозу крізь призму віддзеркалення глутонічної культури лінгвоспільноти, з'ясовано лінгвокультурні параметри глутонічних найменувань, виявлено запозичену та національно-специфічну лексику (установлено джерела поповнення концептосфери «Їжа»), описано основні способи номінації (мотивувальні ознаки й найбільш продуктивні словотвірні моделі).

Ключові слова: глутонія, глутонічний дискурс, глутонічна жіноча проза, глутонічне найменування, глутонім, назви страв.