

**Міністерство освіти і науки України
Тернопільський національний педагогічний університет
імені Володимира Гнатюка**

**Факультет філології і журналістики
Кафедра української мови та славістики**

Кваліфікаційна робота

***Лінгвістичні особливості назв страв і напоїв у текстах
кулінарних книг***

**Спеціальність 035 Філологія
Освітня програма
Філологія (Українська мова і література)**

здобувача другого (магістерського)
рівня вищої освіти
Коковської Марії Степанівни

Науковий керівник:
кандидат філологічних наук,
доцент
Савчин Тетяна Олександрівна

Тернопіль – 2025

ЗМІСТ

ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ	
ДОСЛІДЖЕННЯ НАЗВ СТРАВ І НАПОЇВ	7
1.1. Поняття номінації в лінгвістиці	9
1.2. Класифікація лексики за семантичними та функціональними ознаками	12
1.3. Історія формування лексики на позначення назв їжі та напоїв українського народу та особливості кулінарної термінології	17
РОЗДІЛ 2. ЛІНГВІСТИЧНИЙ АНАЛІЗ НАЗВ	
СТРАВ І НАПОЇВ У КУЛІНАРНИХ ТЕКСТАХ	28
2.1. Структурно-граматичні моделі назв страв і напоїв	29
2.2. Етимологія та запозичення у кулінарній лексиці Національно-культурна специфіка назв у різних мовах	39
РОЗДІЛ 3. ЛЕКСИКА ГАСТРОНОМІЧНОЇ ТЕМА--	
ТИКИ: НОМІНАЦІЯ ДРУГИХ, БОРОШНЯНО-СИРНИХ	
ТА СОЛОДКИХ СТРАВ	43
3.1. Лексика на позначення других страв	44
3.2. Лексика на позначення страв із борошна та сиру	49
3.3. Найменування на позначення солодких страв.....	54
ВИСНОВКИ	60
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	63

ВСТУП

У сучасному мовознавстві зростає інтерес до вивчення лексики спеціалізованих сфер діяльності людини, зокрема таких, що тісно пов'язані з культурою повсякденності, побутовими практиками та традиційними знаннями. Однією з таких сфер є кулінарія – галузь, що поєднує практичний досвід приготування їжі, елементи національної культури, міжкультурні контакти, а в останні десятиліття – також медійність і популяризацію гастрономії як частини lifestyle-комунікації. У цій багатошаровій системі важливу роль відіграють назви страв і напоїв, адже вони становлять особливий пласт лексики, що віддзеркалює не лише кулінарні традиції, а й ширші соціокультурні процеси.

Народна кулінарна термінологія займає важливе місце у лексичній системі. Їжа не лише відображає матеріальну культуру, але й є частиною духовної спадщини народу. Суспільні процеси впливають на культуру харчування, що призводить до змін у лексиці, включаючи з'яву нових термінів і архаїзацію існуючих. Дослідники вивчають динаміку цих змін, розглядаючи їх значення не лише у мовознавстві, але й в контексті загальної культури. Побутова лексика, яка описує страви та напої, є необхідним елементом української культури і потребує уваги не лише з лінгвістичного погляду.

Вивчення тематичних груп є ключовим аспектом аналізу лексики як системи мови. Філологи відзначають, що слова та їх значення не існують самостійно, а взаємодіють навіть без нашої прямої уваги, групуючись згідно з подібністю або протилежністю у своєму базовому значенні.

Низка науковців подає ґрунтовний матеріал дослідження страв та напоїв українського народу (хронологічні межі, частотність уживання певних страв, ареоли поширення, соціокультурні чинники виникнення страв тощо). Ці питання висвітлено у працях Л. Артюх «До історії напоїв у

харчовій культурі українців», В. Жайворонка «Знаки української етнокультури», У. Мовної «Семантика меду в весільному ритуалі», С. Яценка «Традиційна народна їжа як предмет етнографічного дослідження» тощо.

Дослідження лексики на позначення кулінарних страв сьогодення неможливе без комплексного її вивчення (не лише з одного погляду / підходу). Ми апелюємо до досить поширеного нині поняття – «глютонічний дискурс» та його складових. Це складна багатокomпонентна терміносистема, яка розглядає формування кулінарної лексики з погляду різних факторів: історичних, географічних, соціокультурних, моральних (етикетних), факторів впливу сьогодення [реклами] тощо. Цьому питанню присвячено праці Н. Головницької, Н. Данілової, І. Державецької, О. Ковальчук, А. Олянича, С. Руденко. На сьогодні актуальною є проблема класифікації тематичних груп лексики, визначення доцільних найменувань певної групи, створення самої класифікації, визначення її критеріїв мотивації за певним принципом тощо.

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

Мета дослідження – визначити лінгвістичні особливості назв страв і напоїв у текстах кулінарних книг, зокрема Ю. Карпенко «Українська кухня, кращі страви». Дослідити їхню структуру, етимологію, семантику та національно-культурну специфіку, а також класифікувати гастрономічну лексику за видами страв і функціональними ознаками.

Досягненню задекларованої мети сприятиме реалізація таких **завдань**:

1. Проаналізувати теоретичні основи номінації у лінгвістиці та визначити особливості класифікації лексики за семантичними та функціональними ознаками.

2. Вивчити історію формування української лексики на позначення назв страв та специфіку кулінарної термінології.

3. Провести лінгвістичний аналіз назв страв у сучасних кулінарних текстах, зокрема дослідити їхні структурно-граматичні моделі.

4. Визначити етимологічні джерела та запозичення у кулінарній лексиці української мови.

5. Дослідити національно-культурну специфіку назв страв у порівнянні з іншими мовами.

6. Проаналізувати лексичні одиниці гастрономічної тематики за видами страв: других страв, борошняно-сирних страв та солодких страв, виявити їхню структурну, семантичну та функціональну специфіку.

Об'єктом дослідження є кулінарна книга Ю. Карпенко, що відображає різні типи номінації страв і напоїв.

Предметом наукової праці є лінгвістичні особливості назв страв і напоїв у текстах кулінарних книг, їхня структура, етимологія, семантика та національно-культурна специфіка.

Джерельною базою послужили кулінарна книга Ю. Карпенко «Українська кухня. Кращі страви». На основі опрацьованого фактичного матеріалу укладена картотека.

Основні методи дослідження: теоретичний аналіз (вивчення основних теоретичних понять: «лексико-семантична група», «група лексики на позначення страв та напоїв»); теоретичний синтез (узагальнення теоретичних відомостей щодо класифікації групи лексики на позначення страв та напоїв); метод спостереження над мовними фактами (класифікація та систематизація); описовий метод (опис структурно-семантичних одиниць на позначення страв і напоїв); семантико-

функціональний аналіз (розкриття смислової самобутності народної кулінарної номенклатури, її значення); метод кількісних та якісних характеристик (спостереження за динамікою структурно-семантичних перетворень лексики на позначення страв різних часових періодів).

Наукова новизна роботи полягає в тому, що вперше пропонується комплексне поєднання структурно-семантичного аналізу кулінарної лексики з методичною інтерпретацією її використання в освітньому процесі.

Теоретичне значення дослідження полягає в уточненні й поглибленні змісту поняття кулінарної номінації, з'ясуванні її структурно-семантичних ознак та функціональних особливостей у сучасній українській мові. Робота сприяє розширенню уявлень про мовну специфіку гастрономічного дискурсу як окремого різновиду мовленнєвої практики, що відображає національно-культурні традиції, концептосферу харчування та особливості комунікативної взаємодії у сфері кулінарії.

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

Апробація результатів дослідження. Основні положення та результати дослідження було виголошено на Всеукраїнській студентській конференції «Актуальні питання сучасної філології та журналістики».

Структура роботи. Магістерська робота складається зі вступу, трьох розділів, загальних висновків, списку використаної літератури, який нараховує 67 позиції. Повний обсяг дослідження – 69 сторінок, із яких 62 – основний текст.

РОЗДІЛ 1.

ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ НАЗВ СТРАВ І НАПОЇВ

Назви страв і напоїв становлять окрему лексико-семантичну групу в складі національної мови, оскільки вони відображають не лише предмети повсякденного вжитку, а й глибші культурні та соціальні явища. Ці лексичні одиниці репрезентують побутову практику, етнокультурні традиції, гастрономічні особливості регіонів, історичні умови життя та соціальні взаємини в суспільстві, що робить їх надзвичайно цінними для мовознавчих і культурологічних досліджень.

Крім своєї номінативної функції, що полягає у точному позначенні конкретних страв і напоїв, такі одиниці виконують культурознавчу функцію, оскільки зберігають інформацію про народні звичаї, особливості приготування та споживання їжі, символіку продуктів і святкові традиції. Вони також мають важливе комунікативне значення: у мовленні вони виступають як маркери соціальної ідентичності, засоби передачі регіональної належності, віку, статусу або сімейних традицій.

Таким чином, назви страв і напоїв є багатовимірними лексичними одиницями, що поєднують у собі функції номінації, культурної репрезентації та соціальної комунікації, а їхнє вивчення сприяє глибшому розумінню взаємозв'язку мови, культури та побуту.

Етимологічний аспект. Етимологічний аналіз назв страв і напоїв дає змогу простежити історію побуту народу, впливи інших мов (наприклад, тюркські, польські, французькі запозичення), а також динаміку мовної адаптації кулінарних термінів. Наприклад, *бориц* має давньослов'янське походження, а *котлета* — французьке (*côtelette*).

Лексико-семантичні особливості. Назви страв і напоїв характеризуються великою варіативністю та розгалуженою семантикою. Вони поділяються за способом приготування (варені, смажені, тушковані),

за основним інгредієнтом (м'ясні, овочеві, молочні), за функціональним призначенням (перші страви, другі, десерти, напої). Семантичний аналіз дозволяє виділяти родові та видові ознаки, метафоричні найменування (*голубці, їжачки, наполеон*), а також класифікувати ці назви як термінологічні та побутові.

Когнітивно-ономасіологічний підхід. З точки зору ономасіології, дослідження назв страв і напоїв охоплює аналіз мотивованості номінацій, тобто – як обираються ознаки, за якими створюється назва (вигляд, склад, смак, спосіб приготування). Когнітивний підхід передбачає вивчення концептуальної сфери "їжа", у межах якої формуються кулінарні концепти, що відображають стереотипи, досвід і ментальність мовної спільноти.

Функціонально-стильовий аспект. Назви страв і напоїв функціонують у різних стилях мови: у науковому – як терміни кулінарії, у публіцистиці – як маркери культури чи гастрономічної ідентичності, у художньому – як елементи етнографічного або образного тла. У просторіччі чи діалектах вони часто набувають знижених або емоційно-зabarвлених форм.

Діалектний і соціолінгвістичний вимір. У діалектах трапляються локальні назви страв і напоїв, які не мають аналогів у літературній мові або мають інші значення (наприклад, *бабка, капусняк, збитень*). Соціолінгвістичний підхід дозволяє вивчати, як мовна поведінка різних соціальних груп відбивається в гастрономічній лексиці: наприклад, терміни високої кухні, сленг молоді (наприклад, *кавка, бургерок, молочнік*).

Культурологічний та етнолінгвістичний підхід. Назви страв і напоїв є цінними одиницями для аналізу культури народу. Вони відображають систему харчування, традиції, свята, табу, сакральні практики (наприклад, *паска, кутя, узвар*). Етнолінгвістика розглядає ці назви як репрезентанти національного менталітету та носії історичної пам'яті.

1.1. Поняття номінації в лінгвістиці

У мовознавстві питання номінації – тобто процесу найменування явищ, предметів, дій чи ознак – є ключовим для розуміння механізмів функціонування мови. Актуальність вивчення номінації зумовлена тим, що вона лежить в основі мовної діяльності людини: називаючи світ, ми пізнаємо й структуруємо його. У добу стрімкого розвитку інформаційного простору, нових технологій і міжкультурної комунікації зростає потреба у вивченні способів творення нових номінативних одиниць – неологізмів, термінів, фразеологізмів.

Сучасна лінгвістика прагне осмислити номінацію не лише як мовний акт, а як когнітивний і культурний процес, що відображає спосіб мислення народу, його досвід та цінності. Особливу увагу приділяють вторинній номінації, метафоричному найменуванню, зміщенню значень, що є характерними для художньої мови, реклами, публіцистики, мас-медіа.

Таким чином, вивчення номінації дає змогу глибше зрозуміти закономірності розвитку мовної системи, механізми мовної креативності, а також допомагає в розробленні ефективних підходів до навчання мов у школі та виші.

У лінгвістиці номінація розглядається як процес і результат найменування об'єктів дійсності за допомогою мовних засобів. Це базове поняття, що позначає здатність мови називати світ, відображаючи його у формах слова, словосполучення, фразеологізму чи речення. Як лінгвістичний термін, номінація охоплює два ключові аспекти:

Процесуальний аспект – сам акт створення назви (наприклад, коли виникає нове слово для позначення нового явища).

Результативний аспект – уже сформована одиниця мови, яка виступає засобом найменування.

Розрізняють первинну номінацію (коли для об'єкта створюється нова назва) і вторинну номінацію (коли вже наявна мовна одиниця вживається в

новому значенні – наприклад, у переносному вживанні). У сучасній лінгвістиці номінація вивчається не тільки як мовний акт, а як результат взаємодії мови, мислення та культури.

Отже, номінація – це один із найважливіших механізмів мови, що забезпечує комунікацію, пізнання й концептуалізацію дійсності.

Термін «номінація» походить від латинського слова *nominatio* – «називання», «призначення на ім'я» або «дія найменування», яке своєю чергою утворене від *nomen* – «ім'я», «назва».

У давньоримській традиції *nominatio* вживалося не лише в значенні «називати», а й у юридично-адміністративному контексті – як призначення когось на посаду, тобто офіційне найменування. Згодом у філософії та лінгвістиці термін набув більш загального значення, пов'язаного із мовним актом присвоєння імені або словесного означення об'єкта дійсності.

У сучасній лінгвістиці «номінація» закріпилася як поняття, що означає:

- ✓ процес створення мовного знака для позначення певного предмета, явища, дії, ознаки тощо;
- ✓ результат цього процесу – мовна одиниця, що виконує номінативну функцію.

Таким чином, етимологічно термін «номінація» відображає суть найменування як ключового механізму у формуванні мовної картини світу.

У лінгвістиці існує кілька підходів до вивчення номінації, кожен з яких акцентує увагу на різних аспектах цього явища. Основні з них – психолінгвістичний, семіотичний, когнітивний, а також функціонально-семантичний та ономасіологічний. Кожен із підходів розкриває номінацію з певного наукового кута зору.

- ✓ Психолінгвістичний підхід. У цьому підході номінація розглядається як мисленнєво-мовний акт, у якому бере участь свідомість мовця. Увага зосереджується на тому, як людина перетворює уявлення про

об'єкт на мовну форму. Номінація вважається результатом складного психічного процесу, що включає сприйняття, пам'ять, аналіз і вербалізацію. Основне питання: як мислення породжує назви?

✓ Семіотичний підхід. У рамках цього підходу номінація аналізується як створення знака, що пов'язує позначуване (референт) і позначник (мовна форма). Номінація є актом семіозису – творення значення. Цей підхід заснований на роботах Фердинанда де Сосюра, Ч. Пірса, Р. Барта та ін. Особлива увага приділяється триаді: знак – об'єкт – інтерпретант.

✓ Когнітивний підхід. У когнітивній лінгвістиці номінація розглядається як процес концептуалізації світу та мовної категоризації досвіду. Назви — це не просто умовні позначення, а результат організації знань у свідомості людини. Згідно з цим підходом, номінація тісно пов'язана з ментальними структурами, фреймами, прототипами. Важливу роль відіграють метафора та метонімія як механізми вторинної номінації.

✓ Функціонально-семантичний підхід. Цей підхід розглядає номінацію в контексті мовної системи як один із способів реалізації номінативної функції мови. У центрі — взаємозв'язок між значенням слова, його граматичними характеристиками та місцем у комунікативному акті. Вивчаються типи номінацій (однозначна, багатозначна, переносна тощо).

✓ Ономасіологічний підхід. Ономасіологія зосереджує увагу не на мовних формах, а на поняттях, які потребують назви. Тобто дослідження починається не зі слова, а з об'єкта або ідеї, яка має бути названа. Такий підхід дозволяє простежити способи й засоби найменування: словотвір, фразеологізацію, термінотворення тощо.

Таким чином, різні підходи до розуміння номінації доповнюють одне одного: від нейропсихологічного механізму породження назв — до системно-мовної реалізації цього процесу в конкретних мовних одиницях.

Комплексне вивчення номінації відкриває ширші можливості для аналізу мовної картини світу, розвитку термінології, фразеології, перекладознавства та когнітивної лінгвістики.

1.2. Класифікація лексики за семантичними та функціональними ознаками

Лексика мови є складною системою, у якій слова організовані відповідно до їхнього значення та способу вживання. У зв'язку з цим виокремлюють два основні принципи класифікації лексичних одиниць: семантичний (за значенням) і функціональний (за сферою та стилем уживання).

Семантична класифікація лексики — це систематизація слів за значенням, тобто за тим, який зміст вони виражають. Такий підхід дозволяє впорядкувати словниковий склад мови за тематичними або логіко-семантичними ознаками, що дає змогу краще зрозуміти, як функціонує мова як засіб номінації та пізнання світу.

У межах цієї класифікації розрізняють кілька основних груп:

1. Лексико-семантичні поля (ЛСП). Це об'єднання слів, пов'язаних спільною темою або поняттям. Наприклад:

- ✓ поле «*рух*»: іти, бігти, мандрувати, повзти, тягнутися;
- ✓ поле «*почуття*»: любов, радість, тривога, заздрість.

У межах одного поля слова можуть бути синонімами, антонімами, гіпонімами тощо.

2. Синонімічні ряди. Слова з близьким або тотожним значенням, які відрізняються відтінками змісту, стилістичним забарвленням або сферою вживання: казати — говорити — мовити — висловлюватися.

3. Антонімічні пари. Слова з протилежним значенням: світло — темрява, правда — брехня, веселий — сумний.

4. Омоніми. Слова, що мають однакову форму, але різне значення: лук (зброя) — лук (рослина), ключ (джерело) — ключ (інструмент).

5. Пароніми. Слова, подібні за звучанням, але різні за значенням: адресат / адресант, ефективний / ефектний.

6. Гіпероніми та гіпоніми. Ієрархічна класифікація понять: *дерево* (гіперонім) → *дуб, сосна, береза* (гіпоніми).

7. Тематико-семантичні групи. Лексика, об'єднана за сферою вживання: медична лексика (діагноз, терапія), військова (солдат, атака), кулінарна (рецепт, запікати). Значення семантичної класифікації полягає в тому, що вона: допомагає зрозуміти структурну організацію лексики; полегшує вивчення лексики в навчанні мови; дозволяє аналізувати мовну картину світу; є основою для укладання тезаурусів, ідеографічних словників, тематичних довідників.

Отже, семантична класифікація — це важливий інструмент у лексикології, що дає змогу бачити не лише окремі слова, а їхню взаємодію в системі значень. Вона дозволяє встановити логічні зв'язки між словами, виявити їхні спільні або протилежні ознаки, дослідити структуру лексичного значення.

Функціональна класифікація лексики має важливе значення в мовознавстві, оскільки дає змогу глибше зрозуміти, як слова використовуються в мовленні залежно від комунікативної ситуації, стилю, соціального чи професійного контексту. Вона допомагає не лише описати лексичний склад мови, а й з'ясувати особливості його вживання в реальному спілкуванні.

По-перше, така класифікація дає змогу впорядкувати лексику за її функціональним призначенням: одні слова слугують для офіційного спілкування, інші — для побутового, ще інші — для художнього

вираження думки. Це дозволяє ефективніше використовувати мовні засоби залежно від мети висловлювання.

По-друге, вона є основою для вивчення стилістичних особливостей мови, оскільки розкриває зв'язок між лексикою і функціональними стилями (науковим, публіцистичним, офіційно-діловим, розмовним тощо).

По-третє, функціональна класифікація сприяє розвитку мовної культури, оскільки вчить добирати доречні слова в різних ситуаціях спілкування, уникати стилістичних помилок, відчувати межу між літературною і нелітературною лексикою.

Крім того, ця класифікація важлива для лексикографії (створення словників), психолінгвістики, соціолінгвістики та мовної освіти, оскільки вона враховує не лише формальні й семантичні ознаки слів, а й їхню стилістичну, соціальну й емоційну функцію в мовленні.

Отже, функціональна класифікація — це ключ до розуміння того, як мова «працює» в реальному житті, як вона реагує на потреби комунікації, культурні та соціальні зміни.

Ця класифікація спрямована на:

1. Розмежування лексики за сферою вживання — побутовою, науковою, художньою, офіційно-діловою, публіцистичною тощо. Наприклад, слово *документ* належить до офіційно-ділового стилю, а *казочка* — до розмовного або художнього.

2. Визначення стилістичного забарвлення слів — нейтрального (загальноновживаного) або емоційно-експресивного (піднесеного, зниженого, іронічного, зневажливого тощо).

3. Виявлення соціальної та комунікативної функції лексики — хто саме використовує ті чи інші слова (вчені, молодь, представники професійних груп, мешканці певного регіону), і в яких умовах (у розмові, під час офіційного виступу, у художньому творі).

4. Упорядкування словникового складу мови за практичним принципом: які слова доцільно вживати в тій чи іншій ситуації мовлення, а яких варто уникати, щоб не порушити мовленнєвий етикет.

Таким чином, мета функціональної класифікації полягає в тому, щоб дослідити реальне вживання лексики, допомогти мовцеві добирати слова відповідно до ситуації спілкування та сприяти розвитку стилістичної і мовленнєвої компетентності.

Функціональна класифікація лексики — це поділ слів за ознакою їхнього вживання в різних сферах спілкування, стилях, соціальних групах і ситуаціях мовлення. Така класифікація враховує не лише значення слова, а й те, де, ким, у яких умовах і з якою метою воно вживається.

1. Загальновживана лексика. Це слова, які використовуються всіма носіями мови незалежно від регіону, соціального статусу чи стилю мовлення. Вони складають ядро словникового складу мови. Наприклад: *мати, ходити, дерево, сонце, добрий, пити*.

2. Стилістично маркована лексика. До цієї групи належать слова, які обмежені вживанням певним функціональним стилем. Вона поділяється на:

➤ Книжну лексику — характерна для офіційно-ділового, наукового, публіцистичного стилів (*здійснювати, чинник, суб'єкт, імовірність*).

➤ Розмовну лексику — уживається в усному побутовому мовленні (*балакати, хлопака, хата, злющий*).

➤ Професійну та термінологічну лексику — властива певним галузям знань чи професіям (*інфляція, троп, дужка, квадратура*).

➤ Діалектизми — лексика, обмежена певним територіальним ареалом (*бевзь, газда, фігляр*).

➤ Жаргонізми — слова, що вживаються окремими соціальними групами (*лава — тюрма, кеш — гроші*).

- Арготизми – засекречена, умовна лексика кримінального світу.
- Сленг – молодіжна, емоційно-забарвлена мова неформального спілкування (*топчик, крінж, зашквар*).

3. Емоційно-експресивна лексика. Це слова, які виражають суб'єктивне ставлення мовця до предмета мовлення: пейоративи (*харя, тика, смердить*) – знижена, груба лексика; мелоративи (*серденько, матуся, квіточка*) – слова з позитивним або пестливим відтінком; лексика з піднесеною стилістикою – використовується в художньому мовленні, має експресивно-естетичне забарвлення (*безсмертя, батьківщина, незгасний*).

4. Лексика за сферою вживання. Залежно від того, де і для чого вживаються слова, виділяють: офіційно-ділову лексику (*акт, договір, подання, реєстрація*); наукову лексику (*гіпотеза, фаза, аналіз*); публіцистичну лексику (*громадськість, заява, заклик*); Художню лексику – образна, емоційна (*місяць крадеться, душа співає*).

5. Активна й пасивна лексика (функційний динамізм). Активна лексика – слова, які активно використовуються в сучасному мовленні. Пасивна лексика – слова, які вийшли з ужитку (історизми, архаїзми) або щойно з'явилися й ще не стали загальноновживаними (неологізми, авторські новотвори).

Функціональна класифікація лексики допомагає краще розуміти стилістичні особливості мови, розрізняти доречне і недоречне слово в конкретному контексті, аналізувати мовлення з погляду комунікативної ефективності. Ця класифікація враховує практичне вживання слова в мовленні. Основні критерії:

стилістична належність: нейтральна, розмовна, книжна, просторічна лексика;

сфера вживання: загальноновживані слова, терміни, професіоналізми, діалектизми, жаргонізми, аргі;

емоційно-експресивне забарвлення: нейтральна, емоційно забарвлена лексика (меліоративи, пейоративи).

Функціональний підхід допомагає з'ясувати, у яких мовленнєвих ситуаціях доцільне використання певних слів, як їхня форма й значення змінюються залежно від контексту.

Таким чином, семантична і функціональна класифікації не протиставляються одна одній, а взаємодоповнюють: перша зосереджена на змісті слова, друга – на його ролі у спілкуванні. Знання обох підходів необхідне для повноцінного аналізу лексичних одиниць і вдумливого мовлення.

1.3. Історія формування лексики на позначення назв їжі та напоїв українського народу та особливості кулінарної термінології

Історія лексичного складу мови постійно привертала увагу мовознавців, адже лексика є одним із найдинамічніших і найчутливіших до змін компонентів мовної системи. Саме через вивчення словникового складу можна простежити не лише еволюцію мови, а й суспільні, культурні, побутові й світоглядні трансформації, які відбувалися в житті народу. Зміни в лексиці — поява нових слів, занепад або переосмислення старих — тісно пов'язані з історичними подіями, розвитком науки, техніки, культури та міжмовними контактами. Особливий інтерес становить дослідження тематичних груп лексики, зокрема назв страв і напоїв, оскільки саме ці одиниці віддзеркалюють національні традиції, гастрономічні уподобання, релігійні впливи та регіональні особливості мовної картини світу.

Основними джерелами вивчення цієї лексики є лексикографічні та етнографічні праці, побудовані на детальному аналізі й описі лексичного матеріалу українських діалектів. Вивчення кулінарної лексики в історичному аспекті дозволяє простежити її територіальне поширення та

зміни у різні історичні періоди – як у синхронному, так і в діяхронному вимірах.

Одним з перших, хто спробував дослідити питання лексики їжі та харчування українського народу був А. Канівський у своїй праці «Народная пища в Золотоношском уезде». У ній автор приділяє значну увагу селянському господарству, наводить перелік основних страв, описує способи їх приготування та споживання, а також розглядає обрядові й звичаєві аспекти, пов'язані з їжею. Окремо підкреслюється наявність соціальної нерівності в харчуванні селян. Вартою уваги є також праця «Етнографічні особливості українського народу» Хв. Вовка, один із розділів якої присвячено народній кухні. Це дослідження вважається спробою типологічного аналізу традиційного українського харчування.

У подальших дослідженнях, зокрема у колективній праці (1983) *«Історія української мови. Лексика та фразеологія»*, розглянуто назви страв і напоїв, зафіксовані в писемних пам'ятках, починаючи з XI століття. Історію окремих лексем, пов'язаних із харчуванням, детально проаналізовано в праці В. Німчука *«Давньоруська спадщина в лексиці української мови»*. З. Козирєва провела глибоке дослідження лексики, що позначає їжу зі злакових культур, яка трапляється у творах різних жанрів — художній літературі, фольклорі, кулінарних рецептах XI–XX століть. На основі найдавніших текстів С. Яценко здійснив наукові розвідки, у яких встановив давні кулінарні назви в українських діалектах та ступінь їх збереження. Ґрунтовним джерелом з етнокулінарії стала праця Л. Артюх, яку можна вважати своєрідною кулінарною енциклопедією. У ній авторка подає етнографічний опис, систематизацію повсякденної й святкової селянської їжі періоду капіталізму, розкриваючи також її соціальні функції.

Лексика на позначення перших страв має глибоке історичне коріння, однак найбільш уживані найменування — *борщ*, *юшка* — стали об'єктом

окремих досліджень. Зокрема, С. Яценко встановлює, що перша згадка лексеми *борщ* у значенні страви датується 1598 роком, хоча саме слово вживалося ще раніше як назва рослини. У праці А. Поповського «Слово “борщ” в ономастичному та апелятивному контексті» наводяться приклади з «Словника української мови XVI – першої половини XVII ст.», де *борщ* фіксується у трьох значеннях: страва, рослина та власне ім'я (наприклад, *Борщикъ, боръсчикъ*). Автор подає також словотвори на основі цієї лексеми: *борщувати* (їсти борщ), *борщівничити* (продавати борщ), *борщівниця* (продавчиня або поціновувачка борщу) тощо. Крім того, зафіксовано низку антропонімів, утворених синтаксичним способом шляхом поєднання дієслів у наказовому способі з іменником (наприклад: *Вариборщ, Дідоборщ, Замриборщ, Печиборщ, Плюньуборщ*), які відображають етнокультурну приналежність. У свою чергу, О. Оскирко у праці «Номінації борщу в східноподільських говірках» аналізує регіональні особливості функціонування цієї лексеми, спираючись на традиційні різновиди борщу — холодний, зелений (щавлевий), червоний.

Лексика, що позначає другі страви зі злакових культур, відіграє важливу роль в етнокультурній та мовній історії українського народу. Такі страви, як каша, кулеша, мамалига, тетеря, завжди були основою щоденного харчування, особливо в сільському середовищі, і відображали не лише традиційний спосіб життя, а й регіональні особливості кулінарної культури. Відомості про ці страви мають давнє документальне підґрунтя: їх згадують грецькі джерела VI століття, а також низка писемних пам'яток періоду Київської Русі, зокрема літописи та побутово-господарські документи. Ці джерела не лише фіксують назви, а й подають відомості про поширені способи приготування, вживання та символічне значення їжі в обрядах.

«Окрему роль у збагаченні й структуризації кулінарної лексики зіграли книжні запозичення, що надходили разом із релігійними та

літературними текстами. Запозичення з грецької, старослов'янської, польської та інших мов сприяли формуванню нових найменувань страв, особливо тих, що пов'язувалися з урочистими подіями або релігійними постами» [13, с. 145]. Такі лексеми не лише урізноманітнили українську кулінарну терміносистему, а й стали індикаторами соціальних змін, контактів із іншими культурами, рівня господарського розвитку. Усе це дає змогу розглядати лексику на позначення страв зі злакових культур як вагомий історико-лінгвістичний пласт, що засвідчує тісний зв'язок між мовою, побутом і духовною культурою українців.

Наприклад, «лексема кукурудза з'явилась у слов'ян після освоєння Америки європейцями. Пізніше, з XVI ст. до переліку лексем на позначення других страв додаються татарські новоутворення (пов'язано з близькими контактами українського і татарського народів)» [23, с. 84].

Лексема «*крупа*» здавна мала різноманітні значення. Її первісне тлумачення пов'язувалося з поняттями «крихти», «потовчене зерно». У давньоруській мові в перекладних текстах це слово вживалося для позначення пшеничного борошна. Згодом утворилося похідне слово «*крупица*», яке в множині означало «зерна, каша». У цей період з'являється й назва страви *крупичьникъ*, утворена за допомогою суфікса *-ник*, що вказує на збірність. Лексема «крупа» здавна має багато дефініцій. Первісне значення цього слова було «крихти», «потовчені зерна». У давньоруській мові в перекладних текстах словом «крупа» позначали пшеничне борошно. Пізніше виникло похідне «крупица», що у множині має значення «зерно, каша». У цей час з'являється страва *крупичьникъ* із суфіксом *-ник* [значення збірності] «страва з крупи» в одній з перекладних пам'яток: «*крупичники испекъше и сия другъ къ другу подающее*».

Лексема «*пшоно*» походить із праслов'янської мови й успадкована від дієслова *ръсчати* — «товкти», а також форм *ршено*, *ръшено*, що вказують на оброблене зерно. Назва «*пшенична крупа*», яка сьогодні відома як

манна, має біблійне походження й широко засвідчена в церковнослов'янських текстах, зокрема у фразі: *«отцы ваши ядоше манну въ пустуни»*. У сучасній українській мові вживається словосполучення *«крупа манна»*, однак у розмовному стилі переважає форма *«манка»*, утворена за допомогою суфікса *-к(а)*. Ця лексема слугує як для позначення самої крупи, так і страви, приготованої з неї — каші.

Лексема *«пшоно»* успадкована з праслов'янської мови від *-pŕchati* *«товкти»*, *-pŕeno* *-pŕcheno*. *«Пшенична крупа»* відома під назвою *манна*, має біблійне походження, фіксується в багатьох церковнослов'янських джерелах: *«отцы ваши ядоше манну въ пустуни»*. *«У сучасній українській мові функціонує словосполучення «крупа манна», у розмовній найчастіше вживають «манка» із суфіксом -к[а], що позначається як крупа, так і каша з цієї крупи»* [23, с. 84–87].

Більшість найменувань картопляних страв запозичено з білоруської кухні. *«Активне використання назви [та похідних] виникає у другій половині ХІХ ст., де етнографічні джерела дають описи приготування картопляних страв, з'являються перші способи приготування картоплі, звідки зафіксовані лексеми: з білоруської «бульба шалупінні» (варена в лушпинні), «прыпёкі», «ляпны» (допоміжна речовина для приготування картопляного борошна), «салонікі», «вараная», «тушаная» [за способом приготування]»* [36, с. 64].

Найменування молочних страв досліджували Л. Борис, Е. Гоца, Н. Загнітко, В. Різник, Є. Турчин. Основний компонент страв – молоко (походить від праслов'янської мови *-melko*). Назви продуктів на молоці мають відмінні значення. Зі значенням *«харчовий продукт, який одержують із молока під час його сквашування й відокремлення сироватки»* зафіксовано слово *сир*. Його похідне *бринза* [з румунської *Brânză*] *«сир з овечого молока»* з'являється на сторінках Календаря для американських русинів [1909 р.]: *«Що за бриндзя й пиво там! Обходить ся*

файно, обслугує як братам, Таньо надзвичайно!» [18, с. 34]. Лексема *масло* праслов'янського походження *maslo* < *-mazslo*, утворене за допомогою суфікса *-slo* від основи дієслова *mazati* «мазати» має багатофункціональне призначення: «харчовий продукт, який виробляють збиванням вершків або сметани»; «жирова речовина, яку видобувають із мінеральних речовин [спеціальне]», «те саме, що мастило»; «густий продукт молока з високим вмістом жиру, який одержують шляхом відстоювання або сепарування свіжого молока» має назву *сметана*, що у старослов'янській мові мала вияв *сметанька*. «Сучасне найчастіше вживання лексеми зафіксовано як допоміжний компонент приготування страви, рідше – основний (*сметанник*) (*торт із прісного солодкого тіста, перемащений сметанною начинкою*) за допомогою іменникового суфікса *-ик* (значення збірності, позначення солодкої випеченої страви)» [40, с. 49].

Лексика на позначення страв із борошна відома в кулінарних примітках та джерелах завдяки календарно-обрядовим звичаям українського народу. Низка праць присвячена хлібу та його різновидам: М. Волошинова «Номінація обрядової та святкової їжі в мовленні слобожан», О. Воропай «Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис», Н. Здоровега «Нариси народної весільної обрядовості на Україні». Варто відзначити діяльність Л. Артюх та її працю «Обрядовий хліб у символіці культурно-побутової спільності народів», де хліб визначено не тільки як продукт споживання, а як один із елементів культурно-побутової традиції, як форму соціального спілкування, традиційну суспільну цінність, яка несе значне символічне навантаження в багатьох обрядових діях (весілля, поховання, родини). За дослідженнями О. Новіцької, найменування страв із борошна найчастіше пов'язано зі словами «хліб» та його семами: *буханка* – літературною нормою української мови зафіксовані як «*пшенична або гречана хлібина; взагалі одна хлібина*» [37, с. 68]; *булка* пов'язане з «булава, булька, які зводяться до праслов'янської мови *-bul-a*

«куля, гуля, набалдашник» і ймовірно, на думку деяких дослідників, а саме Л. Борис, є запозиченням; *корж* є літературною нормою української мови та східнослов'янським утворенням від *-kъrg* неясного походження, а у розмовній мові найчастіше вживається *коржик* «плоский виріб з прісного тіста»; *паляниця* «плоский прісний хліб, спечений на плиті» етимологи пов'язують із способом приготування [від *палити* – при випіканні цього хліба на ньому залишається пригоріле місце]; *калач* «обрядовий хліб, який печеться вдень перед святом» фіксується в усіх слов'янських мовах: російська мова ка'лач, ко'лач «круглий крендель, плетена булочка з білої муки», білоруська мова ка'лач, польська мова *kolacz* та ін., походить від праслов'янської мови *-kolaśь* «печений хліб круглої форми», похідне утворення від *koło* «коло»; *паска* «солодкий здобний високий білий хліб циліндричної форми, що за православним звичаєм випікається до Великодня, запозичено з грецької мови, з фонетичними змінами паска з пасха на слов'янському ґрунті» [9, с. 68–71].

Найменування напоїв українського народу досить ґрунтовно дослідили Л. Артюх «До історії напоїв у харчовій культурі українців», З. Козирєва «История названий продуктов питания и пищи в украинском языке»; В. Невойт «Названия пищи и продуктов питания в древнерусском языке» та найвідомішою є праця С. Яценка «Назви продуктів харчування, страв і напоїв в українській мові XIV–XVII століть». С. Яценко вводить новий термін для позначення напоїв: «*помономен*» [від грецької *πομα* «напій»]. До групи *помономенів* українського народу дослідник відносить лексеми пиво, квас, вино та мед. «*Помономен пиво*, що походить від дієслова *-ріти* «пити», відомий з найдавніших слов'янських пам'яток із семою за функційним призначенням: *пиття, питво*» [65, с. 50]. «Пізніше, з XIII ст., лексема *пиво* увійшла до групи хмільних напоїв із введенням таких спільнокореневих слів: *пивоній, пивак, пивота*» [39, с. 39]. У етнокультурологічному аспекті *помономен пиво* має позитивну семантику.

Наприклад, за В. Жайворонком, «Знаки української етнокультури», цей напій виступає символом злагоди, взаєморозуміння, а в народних піснях кохання: *«Прийди, серце, пива випити»* [16, с. 499].

Помономен *мед* утворився від праслов'янської мови *medovina* – із суфіксом *-ina* від *medъ*, що вживався лише в одному значенні – «напій із меду» та мав широке використання з X ст. За функційним призначенням, це був обов'язковий напій на кожній учті і в князів, і в монастирях. У XIX ст. в місцевих газетах та рекламі використовувалась лексема з функціональним призначенням до продукту: *мед до пиття або мед питний «задня більшого обороту знижаю ціну старого меду до пиття домового виробу»* [18, с. 36].

З етнокulturологічного погляду, помономен *мед* з'являється у творах українських письменників. Зокрема, у І. Нечуя-Левицького є згадка про мед та його подієве призначення: Великдень, проводи, весілля [8, с. 4]. Також, У. Мовна дослідила «медовий» код українського весілля та визначила символічне призначення меду: «носій охоронних конотацій, захисник сім'ї від злого, ворожого, чужого; продукт, який наділяє певним соціальним статусом [родичі молодят]; вітальний та еротико-фертильний фольклорний код [«медовий» місяць та всі етапи українського весілля]» [33, с. 779–798].

За В. Жайворонком, «мед символізує у порівняльних та протиставних конструкціях спокусливість, поживу: *«Аби мед, а мухи налізуть»*; підступність, облесливість: *«Він укусить і меду дасть»*, *«На губах мід, а в серці лід»* [16, с. 357–358].

Найдавніші згадки про квас позначаються X–XI ст. Найменування «походить від праслов'янської мови *квасъ* < *-kvasъ* [корінь той самий, що й у *кыснути*] та з давньоукраїнської мови відомий за групою нехмільний, хоча пізніше лексема *квас* з'являється поруч із назвами хмільних напоїв» [65, с. 51]. За призначенням, помономен *квас* є напоєм повсякденним,

доступним простолюдинів, тому казали: «*Квас як у нас, так у вас* [тобто однакові злидні]» [2, с. 5]. Найпоширенішим вважався хлібний квас – *сирівець*, відомий із княжої доби. Символічний код помономену *квас* із негативною семантикою: незгода, незадоволення: «*Хтось наївся квасу, а мені оскома напала*» [16, с. 279].

Помономен *вино*, що походить від латинської мови *vinum*, вперше з'явився в мовах стародавніх культур середземноморських островів, Малої Азії та Кавказу III–IV тисячоліття до н. е. та в часових проміжках набув семантичних змін: «гілка рослини» > «плоди цієї рослини» > «напій із виноградного соку». Нині в мові закріплений помономен *вино* для позначення хмільного напою, виготовленого з винограду, що набув певної алкогольної міцності та аромату. За О. Оскирко, «вино – це один із найпопулярніших напоїв українців, технологія виготовлення якого є простішою та менш затратною» [39, с. 329]. Лексема має біблійний символічний код: кров Христа [нині: священний напій] та в українському народі виступає символом родючості [16, с. 86].

Групу найменувань, що позначають безалкогольні гарячі напої, досить ґрунтовно дослідила Т. Підсікера, звернувши увагу на помономен «чай». Ця лексема утворена на основі семантичного перенесення «назва продукту – назва рослини [чайний кущ]», «назва продукту – назва напою [чашка чаю]», «назва продукту – вміст пачки [чаю]». Помономен «чай» походить від китайської «ча», що означає «молодий листочок». Ієрогліф «ча» вважається одним із найдавніших лінгвоутворень V ст. та згодом вживання лексеми *чай* залежало від того, з якої частини [території] Китаю поширювався напій та до якої країни був доставлений [Індія – «джай»; Монголія – «цай»; Франція, Англія, Іспанія, Швеція – «тіа», «теа», «тья», «ті»]. Зовсім інакше виникла вмотивованість помономену «чай» у поляків: «хербата», що походить від латинської *герба* «трава» та має похідне – «гербарій» [42, с. 66].

Кулінарна термінологія – це система спеціальних слів і словосполучень, що вживаються у сфері кулінарії та громадського харчування для точного позначення продуктів, страв, технологічних процесів, кухонного обладнання, способів обробки тощо. Вона є невіддільною частиною професійного мовлення кухарів, технологів, рестораторів, кондитерів та інших фахівців харчової галузі.

Кулінарна термінологія виконує номінативну, інструктивну та комунікативну функції. Вона покликана:

- ✓ Точно й однозначно називати продукти, інгредієнти, готові страви (*крем-суп, соус деміглас, фрікасе*);

- ✓ Позначати процеси приготування чи обробки їжі (*бланшувати, пасерувати, карамелізувати*);

- ✓ Визначати обладнання та інструменти, що використовуються на кухні (*ротісер, конвектомат, міксер*).

Структурно-семантичні особливості:

- ✓ У терміносистемі наявні як однословні, так і багатокomпонентні одиниці (*тісто листкове, жовток варений круто*).

- ✓ Часто спостерігається високий рівень деталізації назв (від *бульйону* до *фумету* чи *консоме*).

- ✓ Значна частина термінів — запозичення з інших мов, особливо з французької, італійської, англійської (*су-шеф, пашот, тартар, гриль*), що відображає історичну роль європейської кухні у формуванні кулінарного професіолекту.

Системність і стандартизація. Кулінарні терміни утворюють внутрішньоорганізовану систему, що охоплює такі тематичні підгрупи: продукти та сировина (*телятина, рукола, тофу*); технологічні операції (*запікання, збивання, охолодження*); страви та напої (*тірамісу, гаспачо, айран*); форми нарізки (*жульєн, батончик, кубик*); органолептичні властивості (*ароматний, пікантний, хрусткий*).

У професійному середовищі терміни мають бути стандартизованими й однозначними, оскільки навіть незначне спотворення терміна може призвести до непорозумінь або помилок у приготуванні.

Взаємодія з розмовною та художньою лексикою. Хоча кулінарна термінологія в першу чергу належить до офіційно-професійного мовлення, деякі її елементи поступово переходять у загальнонародне вживання, особливо через ЗМІ, кулінарні шоу, блоги. Наприклад, слова *настрома*, *смуги*, *панкейки*, *глазур* стали звичними навіть у побутовій комунікації.

Лексичні труднощі і мовна варіативність. В українській мові часто постають питання перекладу або адаптації іноземних кулінарних термінів. Наприклад, чи передавати *soufflé* як *суфле* чи *пінка*? Деякі терміни мають вузьку спеціалізацію, відому лише професіоналам, тоді як інші є зрозумілими загалу. Існує варіативність уживання залежно від регіону, напряму кухні або рівня закладу (традиційні українські назви vs міжнародні стандарти).

Кулінарна термінологія є яскравим прикладом професійного мовлення, яке поєднує точність, системність і динамізм. Вона не лише обслуговує потреби фахівців, а й активно взаємодіє з іншими шарами лексики, зокрема з розмовною та медіамовою. Її вивчення сприяє кращому розумінню функціонування професіолектів, процесів мовної стандартизації, а також міжмовної та міжкультурної комунікації.

РОЗДІЛ 2

ЛІНГВІСТИЧНИЙ АНАЛІЗ НАЗВ СТРАВ І НАПОЇВ У КУЛІНАРНИХ ТЕКСТАХ

Лінгвістичний аналіз назв страв і напоїв у кулінарних текстах передбачає комплексне дослідження лексики, яка використовується для позначення харчових продуктів, їхніх різновидів та способів приготування. Цей аналіз охоплює семантичні, словотвірні, структурно-граматичні та стилістичні особливості найменувань, що формують специфічний лексичний пласт кулінарного дискурсу.

Насамперед, у центрі уваги перебувають семантичні характеристики назв страв і напоїв: їхнє предметне значення, кулінарна функція (основні страви, закуски, десерти, напої), походження (національна кухня, локальні традиції), а також культурні конотації, що відображають історичні та етнографічні особливості харчування. Важливим аспектом є дослідження мотивації номінацій, зокрема зв'язку назви з інгредієнтами (наприклад, борщ, сирники, картопляники), способом приготування (печення, тушковане м'ясо, квас), зовнішнім виглядом чи формою (вареники, галушки).

У межах словотвірного аналізу розглядаються моделі творення кулінарних назв, серед яких продуктивними є: суфіксація (смаженина, печиво, вариво), складні слова (ягідно-вершковий коктейль, сирно-картопляна запіканка), запозичення з інших мов (піца, паста, ескалоп, капучино), що засвідчує відкритість українського гастрономічного дискурсу до культурних взаємовпливів.

Структурно-граматичний підхід дозволяє класифікувати найменування за морфологічними ознаками: більшість назв є іменниками, однак часто зустрічаються розгорнуті словосполучення, особливо у

рецептурних текстах, де важливо уточнити склад страви: курячий бульйон, свіжовичавлений сік, томатний суп-пюре.

Стилістично кулінарні назви оформлюють функціонально-побутовий різновид мови, але можуть включати й елементи експресії, маркетингової привабливості (королівський рулет, ніжний крем-суфле). У діалектних і художніх текстах назви страв слугують потужним маркером локальної ідентичності, відтворюючи побутові традиції та етнічну своєрідність (банош, кулеша, мамалига, гушлі).

Отже, лінгвістичний аналіз назв страв і напоїв у кулінарних текстах дозволяє не лише описати лексичні та структурно-семантичні параметри відповідної групи мовних одиниць, а й розкрити їхню культурну й комунікативну цінність, а також простежити взаємозв'язок мови та гастрономічної культури в діяхронічному й соціолінгвістичному вимірах.

2.1. Структурно-граматичні моделі назв страв і напоїв

Назви страв і напоїв становлять окремий сегмент лексичної системи мови, який відзначається як стабільністю традиційних одиниць, так і активною динамікою нових запозичень та новотворів. Структурно-граматичний аналіз цієї лексики дає змогу простежити закономірності її творення, способи варіювання та стилістичні особливості функціонування.

1. Однокомпонентні іменникові моделі. Це найбільш продуктивний тип назв, який характеризується семантичною місткістю та високою частотністю: *печеня, борщ, вареники, деруни, сирники, узвар, молоко*.

Такі лексеми можуть бути утворені як суфіксальним способом (*вареники, медівник, смаженина*), так і шляхом лексичного запозичення (*суфле, мус, біфштекс*).

2. Складені іменники (композиції). Композитні моделі застосовуються для точнішої характеристики продукту: *м'ясо-овочева*

страва, риба-фрі, шоколадний фондан або в новітніх англомовних запозиченнях: *чізкейк, смузі-боул*.

3. Аналітичні словосполучення. Широко використовувані в професійному кулінарному дискурсі та рецептурних текстах: іменник + прикметник: *курячий бульйон, картопляна запіканка, фруктовий салат*; іменник + іменник у формі родового відмінка (ознака інгредієнтна): *каша гречана, шашлик зі свинини, кекси з родзинками*; іменник + прийменниково-відмінкова група (спосіб приготування/подачі): *форшмак по-одеськи, риба під маринадом, кава з молоком*. Такі структури забезпечують точність і деталізацію змісту.

4. Моделі з дієслівною основою. Центральною є характеристика технологічного процесу: *смажене, тушковане, копчене, запечене, варене*.

У художньому та розмовному стилях такі одиниці можуть набувати образності (*печене поросятко, смаженина*).

5. Метафоризовані та експресивні назви. Часто використовуються в рекламі, медійному просторі й авторській кухні: *пташине молоко, райський десерт, буряковий тартар «Червона перлина»*. Вони мають яскраво виражений емоційний компонент.

6. Запозичені синтаксичні моделі. Відображають сучасні гастрономічні тренди: *лате, раф-кава, еспресо-тонік* (з англ.), *croissant aux amandes* → *круасан мигдальний* (франц. модель), *паста карбонара, тірамісу* (італ. модель). Такі найменування нерідко зберігають структурні ознаки мови-джерела.

Таким чином, структурно-граматичні моделі назв страв і напоїв характеризуються багатоваріантністю та адаптивністю. Вони водночас зберігають традиційні українські мовні норми й інтегрують новітні міжмовні впливи, що відображає розвиток кулінарної культури та модернізацію харчового дискурсу.

Номінації страв і напоїв становлять важливий сегмент лексичної системи української мови, тісно пов'язаний із матеріальною та духовною культурою народу. Ці найменування не лише позначають продукти харчування чи напої, а й фіксують побутові, ритуальні, історичні й етнографічні реалії певного часу та регіону. Вивчення структурно-граматичних моделей таких назв сприяє комплексному осмисленню мовних процесів у синхронії та діяхронії.

Лексика на позначення страв і напоїв формується на перетині народної кулінарної практики, діалектного мовлення, фольклорної традиції та впливів інших мов і культур. Усі ці фактори зумовлюють її різноманітність та лексико-семантичне багатство. Часто в межах одного регіону одній і тій самій страві відповідає кілька назв залежно від форми приготування, основного інгредієнта або навіть соціального контексту її вживання (побутова, обрядова, святкова їжа тощо).

У структурному плані такі номінації представлені: однослівними назвами (*борщ, юшка, узвар, манка, каша*), складеними іменниками (*пиріжок з капустою, каша гречана, борщ зелений*), описовими зворотами, що деталізують спосіб приготування чи інгредієнти (*м'ясо, тушковане з овочами, суп на курячому бульйоні*).

За походженням лексика поділяється на: споконвічно українську (наприклад: *кутя, соломаха, галушки*); запозичену з інших мов – зокрема польської (*пампухи*), німецької (*штрудель*), турецької (*баклава*), французької (*суфле, омлет*) тощо; церковнослов'янську – пов'язану з релігійною традицією (*сочиво, манна*).

Назви страв і напоїв також розподіляються за тематичними групами, найпоширеніші з яких: перші страви (*борщ, суп, юшка*); другі страви (*каша, вареники, пироги*); десерти і випічка (*паляниця, київський торт, медівник*); напої (*узвар, кисіль, медуха, квас*); страви обрядового характеру (*кутя, сочиво, паска*).

Номінації страв є також важливим елементом фольклору, зокрема вони трапляються у приказках, прислів'ях, обрядах і піснях, наприклад: *Без каші й борщу не обійдеши, Як каша без масла – так життя без ласки.*

Тематичні групи фіксуються в етнографічних працях: Л. Артюх «Українська народна кулінарія», О. Курочкіна «Їжа та страви українців».

Таким чином, лексика на позначення страв і напоїв не лише виконує номінативну функцію, а й репрезентує історичні, культурні та ментальні особливості українського народу.

Назви страв і напоїв в українській мові формуються здебільшого за допомогою словотвірних моделей, які ґрунтуються на типових способах творення іменників: суфіксальному, префіксально-суфіксальному, складанні основ, конверсії та ін. Такі моделі дають змогу утворювати велику кількість лексем, що називають як окремі страви й напої, так і пов'язані з ними процеси, продукти чи знаряддя приготування.

Суфіксальні моделі найпродуктивніший тип словотвору назв страв. За допомогою різних суфіксів утворюються: назви страв за інгредієнтом або способом приготування (*манка, юшка, каша, паляниця, запіканка, смаженка, тушанка*); назви із зменшувально-пестливим значенням або локальним варіантом (*паляничка, вареничок, соломашка*); типові суфікси: -*к(а)*, -*иц(я)*, -*енк(а)*, -*анк(а)*, -*ник*, -*ар(а)* тощо.

Префіксально-суфіксальний тип словотворчої моделі є менш поширеним серед назв страв і напоїв порівняно з однокомпонентними або композитними моделями, проте він активно використовується для вираження процесу приготування або дії, що лежить в основі страви. Такі назви утворюються шляхом поєднання префікса і суфікса з дієслівною основою, що дозволяє створити іменник із значенням результату дії.

Наприклад: *запіканка* – від дієслова пекти, що позначає страву, приготовлену шляхом запікання, *перетірка* – від дієслова терти, тобто страва, що отримана внаслідок перетирання інгредієнтів; *присмажка* – від

смажити, позначає продукт, що підсмажений або обсмажений; *заварка* – від заварювати, стосується страв або напоїв, приготованих шляхом заварювання.

Цей тип словотворення особливо продуктивний у побутовому та діалектному мовленні, де він допомагає точно передати технологію приготування, а також надає назві страви динамічний, процесуальний характер. Використання префіксально-суфіксальних форм сприяє збагаченню лексики української кухні, роблячи її більш описовою та наочною, а також дозволяє відобразити особливості традиційного способу приготування їжі.

Композитні (складні) назви створюються шляхом поєднання кількох основ або основи й уточнювального компонента (*буряковий салат, гречана каша, м'ясо по-французьки, суп-пюре*). Такі конструкції часто набувають описового характеру й реалізуються як словосполучення.

Іноколи запозичені слова-назви адаптуються до української словотвірної системи: *омлет, штрудель, суфле, рагу* – прямі запозичення; *кава по-турецьки, салат олів'є* – складні моделі із прикметниками/прикладками.

У регіональних говорах зафіксовано унікальні моделі, зокрема: *тетеря, мамалига, галечки, соломаха, тетериця, киселиця* – утворені за локальними словотвірними законами з традиційними суфіксами.

Словотвірні моделі назв страв і напоїв в українській мові вирізняються різноманітністю і багатофункціональністю. Вони не лише забезпечують мовну номінацію традиційних і нових кулінарних реалій, а й відображають регіональну варіативність, історичну глибину та зв'язок із побутом народу. Через словотвірні структури простежуються процеси мовної креативності та етнокультурної ідентичності українців.

Назви страв і напоїв в українській мові характеризуються певними морфологічними рисами, що відображають їхню частиномовну

приналежність, родові та числові характеристики, особливості відмінювання й узгодження в синтаксичному оточенні. Ці особливості є важливими як для мовної норми, так і для лексикографії, діалектології та етнолінгвістики.

Більшість назв страв і напоїв належать до іменників, оскільки позначають конкретні речовини, продукти або готові страви. Назви страв і напоїв охоплюють усі граматичні роди: чоловічий рід найчастіше пов'язаний із рідкими стравами й напоями: *борщ, узвар, кисіль, суп, пуни*; жіночий рід характерний для круп'яних і борошняних страв: *каша, паляниця, юшка, манка*; середній рід трапляється у нейтральних або збірних назвах: *молоко, сало, вариво, питво*. Іноді трапляються прикметники, субстантивовані в значенні назв: *гречаний (пиріг), сирна (паска), буряковий (салат)*.

Назви страв і напоїв активно входять у словосполучення з прикметниками, числівниками, займенниками, і це вимагає граматичного узгодження: *гаряча каша, холодний борщ, друга страва, київський торт; дві юшки, три узвари, моя улюблена страва*.

У фольклорі й діалектах узгодження іноді підпорядковується логіці усного мовлення, наприклад: *та вареник смачні, оця борщ добра* — приклади народного мовного варіанта.

Морфологічні особливості назв страв і напоїв в українській мові репрезентують системність, варіативність і гнучкість мовної норми. Вони охоплюють широку гаму форм за родом, числом, відмінюванням і узгодженням. У поєднанні з діалектними варіантами й фольклорною традицією ця лексика створює багатий морфологічний пласт, що зберігає культурну пам'ять і побутову образність українського народу.

Синтаксичні моделі найменувань страв і напоїв в українській мові виявляють різноманітність структури та способів поєднання слів у складі кулінарних назв. Такі моделі демонструють, як одиниці кулінарної лексики

функціонують у мовленні — як окремі слова, словосполучення або стійкі терміносполуки.

Однослівні найменування. Це простий і найдавніший тип синтаксичної моделі, в якому назва страви або напою представлена іменником: *борщ, юшка, каша, узвар, манка, кисіль, паляниця, пампухи*. Такі слова зазвичай позначають традиційні страви, які не потребують додаткового опису, бо мають усталену форму вживання.

Двокомпонентні словосполучення (іменник + означення). Найчастіше моделі типу іменник + прикметник **або** прикметник + іменник вживаються для уточнення виду страви, інгредієнтів, смаку, кольору тощо: *борщ зелений, каша пшоняна, вареники картопляні, компот фруктовий*. Іноді зустрічаються зворотні конструкції: *гречаний суп, яблучний пиріг*. Такі моделі типові як для побутової мови, так і для кулінарної термінології в рецептах та кулінарних книгах.

Багатокомпонентні (розширені) словосполучення. Моделі типу іменник + прикметник/іменник + іменник у родовому відмінку + обставина є характерними для детальних описів: *каша з гарбуза з молоком, м'ясо, тушковане з овочами, компот із сушених яблук, квасоля по-закарпатськи*. Такі конструкції поширені в художньому стилі, діалектах, рецептурі, етнографічних описах.

Синтаксичні конструкції з прийменниками. Зустрічаються у складних рецептурних або діалектних описах: *пиріг з маком, суп на курячому бульйоні, галушки з підливою, пампушки до борщу*. Прийменники *з, до, на, у, по* часто вказують на призначення страви або спосіб її приготування.

Словосполучення з кількісними словами. Уживаються у контекстах приготування страв або вказівки на кількість: *дві порції юшки, три пиріжки з капустою, ложка каші, склянка узвару*. Часто вживаються у поєднанні з числівниками й мірою обсягу.

Стійкі звороти та кліше. Це усталені найменування страв у формі синтаксичних конструкцій: *суп-пюре, кава по-турецьки, м'ясо по-французьки, печінка по-домашньому*. Вони набувають фразеологізованого статусу, подекуди мають термінологічну закріпленість.

Синтаксичні моделі найменувань страв і напоїв в українській мові репрезентують широкий спектр мовних конструкцій — від простих однослівних назв до складних багатокомпонентних описів. Їхня варіативність зумовлена як мовною нормою, так і фольклорно-діалектною традицією, а також впливом рецептурного стилю. Такі моделі виконують не лише номінативну функцію, а й сприяють переданню національного гастрономічного досвіду та кулінарної культури.

Фразеологізовані назви страв і напоїв — це стійкі вирази або словосполучення, що вийшли за межі прямого номінативного значення і набули додаткових переносних, образних чи метафоричних смислів. Вони є важливою частиною культурно-мовної спадщини і відображають не лише кулінарні реалії, а й ментальність, світогляд, традиції народу.

Фразеологізовані назви часто набувають переносного значення, що може позначати не тільки саму страву, а й певні людські риси, поведінку, життєві ситуації. Наприклад: *«Каша в голові»* — про плутанину в думках. *«Борщ із салом»* — символ ситості, щедрості, або у переносному значенні — щось просте, домашнє. *«Медові млинці»* — можуть означати щось дуже приємне, солодке у сприйнятті. Ці назви мають характерні ознаки фразеологізмів — фіксованість форми, нестійкість до вільної зміни компонентів, відсутність або обмежена можливість заміни слів без втрати значення. Вони часто функціонують як єдине ціле в мові.

Фразеологізми з кулінарною тематикою нерозривно пов'язані з історією, побутом і звичаями народу, у них зберігаються елементи традиційного світосприйняття і національної ідентичності. Фразеологізовані назви можуть містити позитивне, негативне або іронічне

забарвлення, що дозволяє передавати ставлення мовця: «Зварити кашу» — створити проблему, плутанину (негатив). «Ходити, як вареники в сметані» — бути розкутим, щасливим (позитив). «Як у борщ додати» — зайвий, недоречний елемент (іронія).

Фразеологізовані назви страв і напоїв є важливою складовою української мовної культури, оскільки вони поєднують у собі лексичне, образне та символічне значення. Такі одиниці мови не лише передають інформацію про кулінарні традиції, популярні страви та способи їх приготування, а й відображають етнічний досвід, історичні звичаї та соціальні норми, що сформувалися протягом століть. Вони слугують своєрідними маркерами національної ідентичності, дозволяючи виявити специфіку ментальності українців, їхні цінності, ставлення до праці, гостинності, сімейних і суспільних традицій.

Фразеологізми у сфері гастрономії часто мають метафоричний або переносний характер, що надає їм додаткового емоційного та образного забарвлення. Наприклад, страви і напої можуть символізувати достаток, щедрість, здоров'я, добробут чи навіть моральні якості людини. Завдяки цьому, вживання таких мовних одиниць у художніх, фольклорних чи побутових текстах сприяє використанню кулінарного контексту як засобу культурної комунікації.

Вивчення фразеологізованих назв страв і напоїв дає змогу глибше зрозуміти роль мови у формуванні культурної ідентичності народу, простежити взаємозв'язок між мовою, побутом і традиціями, а також показати, як через словесні образи передається колективний досвід поколінь. Крім того, такий аналіз сприяє розвитку мовної компетентності, поглибленню культурологічної свідомості та формуванню поваги до національної спадщини.

Назви страв і напоїв формуються за різноманітними структурно-граматичними моделями, що включають суфіксальні, складні, описові

форми. Кулінарна лексика тісно пов'язана з діалектами, фольклором, етнографією й історією мови. Подальше вивчення може розширити уявлення про мовну картину світу українців, їхній побут і регіональні особливості лексики.

2.2. Етимологія та запозичення у кулінарній лексиці

Етимологія кулінарної лексики — це галузь мовознавства, яка досліджує походження слів, що називають страви, продукти, технології приготування, напої тощо. Дослідження етимології кулінарної лексики відіграє важливу роль у лінгвістиці, оскільки вона відображає не лише мовний розвиток, а й культурно-історичні взаємозв'язки між народами. Як зазначає В. В. Науменко, «вивчення походження назв страв і напоїв дає змогу простежити шляхи культурного обміну і впливів, що відбивалися у мовній свідомості народу» [34, с. 112]. Особливо актуальним є вивчення запозичень у кулінарній лексиці, які розкривають процеси адаптації нових понять у межах національної мовної системи.

Назви страв і продуктів фіксують досвід поколінь — побут, тип господарювання, природні умови, зовнішні контакти. Українська кулінарна лексика має глибокі історичні корені, що тісно пов'язані з особливостями господарства і культурними традиціями. Наприклад, «слово «борщ» походить від назви дикорослої рослини *борщівник* і є свідченням давнього використання місцевих продуктів» [44, с. 19]. Назви страв, такі як *вареники*, *кутя*, *пампушки*, мають слов'янське походження, що підтверджує існування цих страв у традиційному побуті українців протягом століть. За словами О. В. Попової, «етимологічний аналіз цих назв допомагає відновити історію харчування та соціокультурні умови, в яких формувалися кулінарні традиції» [43, с. 87].

Кулінарні запозичення є показниками історичних контактів — торговельних, військових, культурних. Значну частку кулінарної лексики

складають запозичення, що прийшли до української мови з різних мов, завдяки історичним контактам і культурним впливам. За дослідженнями Л. П. Гриценко, основними джерелами є: французька мова, яка багато століть вважалась мовою вишуканої європейської кухні (*суфле, паштет, фуа-гра*); італійська мова, що дала назви численним популярним стравам (*піца, спагеті*) — «це відображає роль італійської гастрономії в міжнародному контексті» [13, с. 145]; польська мова, через історичні політичні і культурні зв'язки, внесла такі слова як *котлета, бульйон*, що закріпились у щоденному вжитку; турецька мова, наслідок тривалих контактів через Османську імперію, дала слова на позначення напоїв і солодошів (*кава, пахлава*); англійська мова, що у XX–XXI століттях стала джерелом новітніх запозичень, пов'язаних з глобалізацією харчових культур (*бургер, фаст-фуд, смуді*). За кожною запозиченою назвою стоїть конкретний історичний маршрут. Як зазначає мовознавиця О. В. Попова, «кулінарна лексика є дзеркалом побутової культури, соціальної структури та мовних тенденцій певної епохи» [43, с. 87].

Етимологічне знання дозволяє розрізняти близькі за звучанням, але різні за походженням і значенням слова. Наприклад, термін *пудинг* (від англ. *pudding*) має зовсім інше походження й призначення, ніж слов'янське *кутя*, хоча обидві страви — ритуальні солодоші.

Дослідники, зокрема В. В. Кравченко, виокремлюють кілька типів запозичень у кулінарній лексикографії: прямі запозичення, які зберігають свою форму та фонетику з невеликими адаптаціями (*паштет, філе*); кальки (переклади), де лексема перекладається дослівно або частково (*м'ясний рулет*); трансформації — зміна звучання або семантики, наприклад, «слово *котлета*, що через польську мову набуло дещо ширшого значення в українській мові» [27, с. 78].

Як підкреслює Л. І. Савченко, «запозичення активно збагачують кулінарний словник, вводячи нові поняття та технології, що відповідають

сучасним гастрономічним тенденціям. Вони віддзеркалюють і зміни в культурі харчування, появу нових страв і способів приготування» [51, с. 203]. Запозичення також сприяють формуванню міжкультурної комунікації у сфері гастрономії, що особливо актуально в епоху глобалізації. Наведемо приклади запозичень та їх етимологію. Піца — від італійського *pizza*, що означає «плоский хліб з начинкою»; «слово проникло в українську через кулінарні контакти та медіа» [13, с. 145]. Борщ — «слов'янського походження, пов'язаний з назвою рослини *борщівник*, з якою готували першу версію страви» [Пономарів, 2011]. Котлета — «запозичена через польську *kotlet* з французької *côtelette* («реберце»), яка означала шматок м'яса, що смажили на реберцях» [27, с. 78]. Суфле — «французьке *soufflé* означає «надутий», що характеризує легку повітряну консистенцію страви» [34, с. 112].

Упродовж останніх століть, особливо в новітній час, лексика на позначення страв і технологій приготування зазнала значного розширення. Це явище є результатом мовної, кулінарної та культурної еволюції, зумовленої глобалізацією, міжкультурними контактами, розвитком гастрономії як окремої галузі знань і появою нових харчових практик. У минулому основа кулінарної лексики формувалася на позначенні простих страв: *каша, борщ, юшка, галушки, кисіль*. З розвитком міжнародних зв'язків, особливо у XIX–XX ст., до української мови почали активно проникати нові назви іноземного походження: *суфле, рагу, гриль, паста, омлет* — з французької та італійської; *шашилик, пахлава, кава* — з турецької; *бургер, фаст-фуд, смузі* — з англійської. Ці запозичення не просто збагачують словник, а фіксують появу нових явищ у харчовій культурі.

У XXI столітті кулінарна мова швидко адаптується до змін гастрономічного світу. На хвилі популярності здорового харчування, міжнародних кухонь, кулінарних шоу і блогів виникають нові одиниці:

суші, боул, poke, хумус, гуакамоле, капучино, латте, матча — назви з інших мов, які вживаються без перекладу; *зелене смузі, кето-піца, безглютеновий хліб* — словосполучення, що фіксують нові види страв і дієтичних тенденцій.

Не лише назви страв, а й технологічні процеси приготування поповнили кулінарний лексикон: *бланишувати, глазурувати, карамелізувати, конфітувати, фламбувати*— терміни, які прийшли з професійної кухні і стали вживаними в побуті.

Багато з них утворені за допомогою суфіксів *-увати, -ізувати*, що засвідчує активний словотвір у межах професіолекту.

Окрім запозичень, спостерігається активне формування нових слів на українському ґрунті, особливо в меню сучасних ресторанів або в побутовій кухні: *запіканка з булгуру, фрітата з броколі, крученики з грибами, медовик у банці, млинцевий торт* — це приклади поєднання традиційних та інноваційних підходів до називання.

Функціональне значення розширення: забезпечує точність комунікації між кухарем, технологом, клієнтом; допомагає структурувати знання про їжу — у професійній, навчальній і побутовій сферах; формує мовну гнучкість — дозволяє виражати нюанси смаку, способу подачі, походження.

Отже, розширення асортименту кулінарних назв — це природний процес, що відображає зміну харчової культури, технічний прогрес і міжмовну взаємодію. Як зазначає мовознавиця Л. П. Гриценко, «сучасна кулінарна термінологія — це динамічна система, яка постійно оновлюється відповідно до гастрономічних тенденцій і потреб комунікації» [13, с. 145].

Етимологічне дослідження кулінарної лексики та вивчення запозичень дозволяють розкрити не лише мовні особливості, а й глибокі культурно-історичні зв'язки, що формують національну гастрономію. Як підкреслює О. В. Попова, «запозичення в кулінарній сфері — це не просто

мовний феномен, а важливий чинник культурного розвитку і взаємозбагачення» [43, с. 87]. Вони відображають відкритість української культури, динаміку мовних процесів і сприяють збагаченню національної лексики.

РОЗДІЛ 3. ЛЕКСИКА ГАСТРОНОМІЧНОЇ ТЕМАТИКИ: НОМІНАЦІЯ ДРУГИХ, БОРОШНЯНО-СИРНИХ ТА СОЛОДКИХ СТРАВ

Лексика, що позначає гастрономічні реалії, становить важливий сегмент словникового складу української мови, оскільки відображає національні кулінарні традиції, побутові звичаї та історичний досвід народу. Особливе місце в ній займають назви других страв, борошняно-сирних виробів і солодких наїдків, які характеризуються значною семантичною та словотвірною різноманітністю.

Номінації других страв, як правило, мотивовані основним компонентом або способом приготування. Характерними є назви на основі продуктів тваринного чи рослинного походження (печеня, голубці, картопляники, плов), а також такі, що виражають технологічні особливості обробки (смажене м'ясо, тушкована капуста). Вони вирізняються високою поширеністю та закріпленістю в побутовому мовленні.

Група борошняно-сирних страв включає назви, пов'язані з використанням борошна та молочних інгредієнтів (вареники, сирники, галушки, деруни, налисники). Їхня номінація часто ґрунтується на формі виробу, способі формування тіста або поєднанні складників. Ця лексика має виразний етнографічний характер, адже багато таких страв є традиційними для української кухні та репрезентують локальні мовні варіанти (книш, книдлі, бабка).

Назви солодких страв тяжіють до емоційно-експресивної означеності, бо підкреслюють смакові й естетичні характеристики продуктів (київський торт, медівник, пляцок, маківник). У цьому сегменті активно функціонують запозичення (десерт, бісквіт, крем-брюле, суфле), що відображає міжкультурні гастрономічні контакти й розвиток урбаністичної харчової культури.

Словотвірні процеси гастрономічної лексики відзначаються продуктивністю суфіксації (м'ясиво, смаженина, печиво), основоскладання (фруктово-ягідне желе) та метафоризацією, що сприяє появі образних назв (пташине молоко, райський десерт). Окреме місце займають діалектні номінації, які слугують засобом етнокультурної ідентифікації та збагачують художній і медійний дискурс (банос, мамалига, крученики, вергуни).

Таким чином, лексика гастрономічної тематики відображає не лише предметний світ харчування, а й національну своєрідність кулінарної культури, виявляє динамізм мовної системи та демонструє активну взаємодію мовних і культурних чинників у творенні найменувань української кухні.

3.1. Лексика на позначення других страв

Лексика, пов'язана з найменуванням других страв, становить вагомий пласт української гастрономічної термінології, адже друга страва традиційно є центральним елементом повсякденного харчування. Її номінація відображає структуру кулінарної культури, типові інгредієнти та способи приготування страв, властиві українській кухні.

Семантична мотивація назв других страв ґрунтується на кількох провідних принципах:

1. Назва за основним продуктом: картопляники, реберця, котлета по-київськи, курятина, гречаники.

Тут ключовим є інгредієнт, що визначає зміст та смакову характеристику страви.

2. Назва за способом обробки: печеня, смаженина, тушкована капуста, запіканка.

У таких найменуваннях акцент падає на технологію приготування як визначальний номінативний критерій.

3. Назва за структурою чи формою страви: биточки, голубці, рулет, крученики.

В основі таких номінацій — зовнішній вигляд або спосіб формування харчового продукту.

4. Комплексна номінація за складниками (часто у формі словосполучення): риба під маринадом, плов з овочами, курка в соусі.

Ці назви є аналітичними і використовуються переважно в рецептурних або професійних текстах.

Структурно-морфологічні особливості гастрономічної лексики других страв характеризуються продуктивністю іменникових утворень із суфіксами -ан-, -ен-, -к-, -ниц- (запіканка, печеня, ковбасниця (діал.). У мовленні представлена також група композитів (м'ясо-овочева страва, сирно-рисові кульки), що слугують для точнішої характеристики продукту.

Важливими для аналізу є діалектні назви других страв, які зберігають локальну специфіку харчових традицій:

крученики, бануш із шкварками, мамалига, плентуха — такі лексеми функціонують як етнокультурні маркери, увиразнюючи національну та регіональну ідентичність.

Стилістичний спектр найменувань коливається від нейтральної побутової лексики, властивої повсякденному спілкуванню, до маркетингово-експресивних назв у сфері гастрономічної реклами (апетитні реберця, ніжне філе, делікатес із телятини).

Таким чином, лексика на позначення других страв демонструє як сталість традицій кулінарної культури, так і її динамічний розвиток під впливом мовних і соціокультурних чинників. Її аналіз дозволяє простежити закономірності номінації у сфері харчування та виявити взаємозв'язок мови з національно-побутовим досвідом українського народу.

Глютоніми аналізованої тематичної групи нараховують 189 лексем.

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

Фактичний матеріал назв на позначення каш та бабок нараховує 47 лінгвоодиниць, з-поміж яких: 187 – каші, 180 – бабки. Глютонічні найменування аналізованої групи утворені семантичним переходом: *пшоняники, рижаники* – назва продукту, який є основою для його виготовлення, звідки бачимо мотивацію назви – основний компонент-конкретизатор; решта найменувань мають іншу мотивацію:

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

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

3) колір: *рябко* «насичений жовтий»;

4) смак страви: *киселиця* «кукурудзяна каша з сушеними сливами, кисла на смак»;

5) релігійні чинники: *путря* «варили на зимові пости, свята».

Складні багатоконпонентні конструкції мають подвійну мотивацію, де залежне означення є стрижневим компонентом страви та вказує на різновид каші / крупи – *гречана каша до молока* [21, с. 64]; *рижова каша з грибами* [21, с. 65]; *яшина каша з сиром* [21, с. 65].

У лексеми *бабка*, як і у найменування *каша*, залежне слово виступає основним компонентом страви [*бабка гарбузова* [21, с. 67]; *бабка сирна*

[21, с. 68]; *бабка з рижу* [21, с. 69]; має додаткові характеристики: *бабка смаковита* [21, с. 68]. На основі семантичного переходу [назва напою – назва страви] утворилися глютоніми: *молоко мигдалеве* [21, с. 71] – іменне двокомпонентне словосполучення; етнонім: *бабка гуцульська* [21, с. 70].

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

Лексика на позначення страв із м'яса та риби нараховує 141 одиницю, кожна з яких є унікальною за мотивацією. Досить звернути увагу на розділ «Смаженина» нашого фактичного матеріалу, де більшість найменувань позначені суфіксами від дієслівних утворень та мотивовані способом приготування страви: *січеники* [21, с. 13], *товченики* [21, с. 13], *крученики тушковані* [21, с. 14], *смаженина січена* [21, с. 15] тощо. Поряд із цим велику кількість найменувань займають одиниці, утворені на основі семантичного переходу:

1) назва частини туші [органів] тварини – м'ясна страва: *поребринна смажена* [21, с. 17] + має додаткове уточнення – спосіб приготування *смажена, лизень межений* [21, с. 21], *печінка в сметані* [21, с. 19], *мозок* [21, с. 210];

2) назва частини – назва цілого: *пелюстки з бараниною* [21, с. 22] + лексема *пелюстки* – мотивація за формою, виглядом страви;

3) назва страви – вказівка на час / період приготування: *полотки на швидку руку* [21, с. 213];

4) найменування, що вказують на призначення до іншого продукту / страви [підлеви]: *крученики до баклажанів, курка до баклажанової підлеви, щупак до хріну [підлеви], поребринна до підлеви* – двокомпонентні іменникові кулінароніми в формі Н. в. + Р. в. одн.;

5) назва тварини, риби – назва страви: *заєць, куріпки, хвазан, бички, вирезуб, миньки* – синтетичні однокомпонентні утворення;

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

а) стрижневий компонент страви: *січеники зі свинини, галушки з телятини, ковбаси з риби, меживо з сому, сальник*;

б) додатковий компонент страви [підлева / продукт]: *печінка в сметані, индик з підливою, свиняча печінка з часником, тараня з медом, окуні в сметані, сула з печерицями*;

в) густивні [смакові] властивості справи: *лизень солоний до хріну, солонина*;

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

г) термічні якості страви: *короп заволожений* – іменниково-прикметникове словосполучення, де залежне слово одночасно вказує на важливу характеристику – час / період зберігання страви;

д) етноніми: *душенина шляхетська, битки козацькі* – двокомпонентні конструкції, де залежне слово-означення має функцію ідентифікації етносу;

е) колір: *кровянка* [червоний]; назви, що мають інші додаткові компоненти мотивації [ознака характеру, поведінки – страва]: *бігос гультейський*.

Отже, лексика на позначення других страв, що репрезентована групами кулінарних найменувань *каші та бабки, смаженина та риба,*

мають розгалужену мотивацію [спосіб приготування страви, за основним компонентом, час / період приготування, призначення страви, географічні чинники [топоніми], етноніми, колір, запахові та густативні [смакові] властивості, термічні якості та інші додаткові характеристики [ознаки характеру, поведінки людини]. За структурними показниками, більшість найменувань — складні двокомпонентні іменниково-прикметникові конструкції.

3.2. Лексика на позначення страв із борошна та сиру

Лексика, що позначає страви з борошна та сиру, є важливим складником гастрономічної картини світу українців, оскільки такі страви традиційно становлять основу щоденного раціону й мають глибокі етнокультурні корені. Номінація цієї групи харчових виробів демонструє різноманітність словотвірних моделей, семантичних характеристик і регіональних варіацій.

Основою для найменування борошняно-сирних страв слугують ключові інгредієнти — борошно, тісто, сир, що відображено у лексемах вареники, галушки, сирники, налисники, деруни, вареники з сиром. У таких назвах домінує компонентно-інгредієнтна мотивація, тобто вказівка на склад страви як головний критерій номінації.

Значна частина лексики ґрунтується на способі приготування чи обробки тіста: *ліниві вареники, запіканка сирна, млинці, пироги*. Ці назви фіксують технологічні особливості створення страви та передають її кулінарну специфіку.

Окрема група слів утворена за формою або способом формування продукту: *кнедли (книдлі), пампухи, кугель, бабка*. Тут номінація спирається на зовнішній вигляд або структуру готової страви.

Словотвірний аналіз показує активність суфіксальних моделей (-ик-, -к-, -ен-), що сприяють формуванню іменникових назв зі значенням страви: сирники, галушки, вареники.

Також широко представлені композити та аналітичні словосполучення, характерні для професійних кулінарних текстів: *сирно-картопляні кульки, борошняні вироби, солодка сирна запіканка*.

Важливу роль у структурі цього лексичного пласту відіграють діалектні назви, які зберігають локальний характер української кухні: бабка, книші, кльоцки, пляцки, що мають яскраве територіальне закріплення та функціонують як етнокультурні маркери.

Стилістично борошняно-сирна лексика тяжіє до нейтрального побутового стилю, однак у медійному та рекламному дискурсі може набувати оцінної експресивності: пишні вареники, домашні сирники, ніжні налисники – із прагненням викликати позитивні смакові асоціації.

Отже, лексика на позначення страв із борошна та сиру репрезентує традиційну кулінарну спадщину українського народу, зберігаючи водночас відкритість до мовної динаміки й культурних змін. Її системний аналіз дозволяє глибше зрозуміти специфіку національного харчового дискурсу та особливості мовної категоризації гастрономічних реалій.. Підгрупа *страв з борошна та сиру*, за структурним аспектом здебільшого представляє прості синтетичні іменникові утворення, супроводжені іменниковою суфіксацією [суфікс -ик, -к зі значенням зменшеності, емоційності]: *мандрики* [21 с. 55], *жиленики* [21, с. 55], *душеники* [21, с. 55], *буцики* [21, с. 56], *пундик* [21, с. 57], *мнишки* [21, с. 61].

За семантичним аспектом, більшість кулінаронімів мотивовані:

1) основним стрижневим компонентом страви, де в складній іменниково-прикметниковій конструкції залежне слово-означення і виступає тим головним компонентом приготування страви: *сирники* [21, с. 58], *вареники з чорницею* [21, с. 54], *вареники з вурдою* [21, с. 53], *галушки*

з *шинкою* [21, с. 54], *налисники з сиром* [21, с. 56], *палянички з овечого сиру* [21, с. 57], *пизи з шинкою* [21, с. 58], *локишина з яловичиною* [21, с. 59] тощо;

2) є призначенням до іншого продукту, страви, структура конструкцій яких складною двокомпонентною та виразником мотивації слугує прийменник *до*: *леміщаники до сметани* [21, с. 59], *галушки гетьманські до печериць* [21, с. 55] – виразником останнього крім прийменника *до* є слово-означення *гетьманські*, що є етнонімом та вказує на специфіку українського соціального колориту;

3) способом приготування [*вареники з капустою* [21, с. 53], *ляпуни* [млинці] [21, с. 61], де головне слово вказує на дію, спосіб приготування [«варити», «ляпати» – перекладати / заливати тісто [кінцевий спосіб приготування – смаження, випікання], *сирники смажені* [21, с. 58] – складне двокомпонентне прикметникове утворення, де залежне слово-означення вказує на дію, спосіб приготування страви];

4) етнонімом: *гилуни шляхетські* [21, с. 59], *плачинда шляхетська* [21, с. 621];

5) назвами, що позначають час / період приготування страви: *ляпуни швидкі* [21, с. 62], *булки довгого віку* [21, с. 1211];

6) іншими додатковими характеристиками: *пизи старосвітські* [21, с. 58] [вказівка на традицію приготування страви];

7) релігійними чинниками: *пундик скоромний* [21, с. 57], тобто «*виготовлений з м'яса або молока та заборонений церковними правилами для вживання у пісні дні*».

Подекуди зустрічаються складні трикомпонентні іменникові, іменниково-прикметникові конструкції, що мають подвійну мотивацію: *гречані пампушки з часником* [21, с. 52], *пшеничні пампушки з часником* [21, с. 52], де головне слово складний підмет, мотивований додатковим компонентом страви та залежне слово-означення, мотивоване основним

стрижневим компонентом страви, *вареники з квасолею й грибами* [21, с. 53] тощо.

Переважну більшість найменувань хліба, булок, пиріжків за структурним аспектом визначаємо як однокомпонентні іменникові конструкції, утворені морфологічним та лексико-семантичним способом. Наприклад, лексеми *книшик*, *туленик* [21, с. 117] – однокомпонентні іменникові кулінароніми, утворені морфологічним способом [суфіксальним] із відтінком зменшеності, здрібнілості [-ик]; *постоли* [21, с. 119] – глутонім-іменник, утворений лексико-семантичним способом [*постоли*₁ – «пиріжки, із прісного тіста з неповністю заліпленими краями, так, що начинка в них лишається відкритою всередині» [21, с. 200]; *постоли*₂ – «м'яке селянське взуття з цілого шматка шкіри без пришивної підошви» [45, VII, с. 377]; *пугачі [матаржин]* [21, с. 123] – [*пугач*₁ – «кукурузний хліб із зеленню»; *пугач*₂ – «хижий нічний птах ряду совоподібних, який живиться дрібними гризунами» [45, VIII, с. 384]. Відповідно, названі глутоніми класифікуємо за семантичним перенесенням на основі подібності форми / вигляду кулінарного виробу, що виконує інформативну функцію [повідомляє споживача про зовнішній вигляд страви].

Серед досліджуваного матеріалу досить багато «міжмовних глутонімів» та кулінарних текстів [рецептів], які ввійшли до традиційної української кухні з інших мов. Наприклад, *буреки* [21, с. 119] походить з кримсько-татарської мови зі значенням «пиріг»; *пlachinda* [21, с. 119] – запозичення з молдавської та румунської мов зі значенням «пиріг», «листовий пиріг»; *малай* [21, с. 123] – запозичення з румунської мови [«хліб із кукурудзи»]; *катлама* [21, с. 123] – запозичення з кримсько-татарської або турецької мови зі значенням «прісні коржики, смажені на баранячому жирі».

Мотивація «кулінаронімів із борошна» визначена за структурним аспектом, де головним постає стрижневий компонент страви: *ріп'яник* [21, с. 122] – «корж із кукурудзи і картоплі», де ріпа – картопля – основний компонент приготування страви [Карпати, Прикарпаття]; *хліб з картоплі* [21, с. 123], *пиріжки з рижом* [21, с. 121], *мандрики з сиром* [21, с. 120]. Інші глутоніми вважаємо дескрипторами [позначають опис приготування страви]: *сколотяник* [21, с. 123] – «корж на сколотинах», «від сколочування масла»; *присипаник* [21, с. 123] від дієслова *сипати*, *присипати* – «корж, який присипається сиром»; *перепічка* [21, с. 123] від *пекти* – «поколотий ножом корж, що робиться із кислого хлібного тіста і печеться на сковороді, намащений маслом або салом»; *паланиця* [21, с. 124] – похідне утворення від *палити* – «вид хлібини», «хліб чи печиво, при випіканні якого утворюється суха, іноді пригоріла скоринка». Названі глутонімо-дескриптори утворені морфологічним [суфіксально-префіксальним] способом із відтінком зменшеності, здрібнілості [-ник]: *сколотяник*, *присипаник*; із відтінком зменшеності, здрібнілості -к[а]: *перепічка*.

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

- 1) основним компонентом приготування страви – *паска родзинкова* [21, с. 126]; *паска сирна* [21, с. 127];
- 2) глутонімо-етнонімом [позначають «український соціальний колорит»] – *паска козацька* [21, с. 125]; *паска міщанська* [21, с. 126];
- 4) глутонімо-топонімом [географічний чинник] – *паска кононівська* [21, с. 125]; *паска південна* [21, с. 125]; *паска подільська* [21, с. 127];
- 5) простотою рецептури – *паска звичайна* [21, с. 124];
- 6) вказівкою на час приготування – *паска швидка* [1, с. 124].

Мотивація інших іменниково-прикметникових конструкцій є двосемною – *паска сирна запечена* [21, с. 127] – лексема-дескриптор: основний компонент та спосіб приготування страви; *паска снігова чигиринська* [21, с. 124] – лексема-дескриптор: семантичне перенесення на основі подібності форми / вигляду [*снігова* – «посипана цукровою пудрою»], вказує на образність та глютонімо-топонім [*чигиринська*].

3.3. Найменування на позначення солодких страв

Лексика, що позначає солодкі страви, становить яскраву та експресивну частину гастрономічної номінації, оскільки втілює не лише інформацію про смакові характеристики, а й культурні, емоційні та естетичні уявлення суспільства. У цій групі активно простежується вплив міжкультурних контактів, модернізаційних процесів і гастрономічної моди.

Одним із провідних принципів номінації солодких страв є зазначення основного інгредієнта, який визначає смакову основу страви: *медівник, маківник, сирник, яблучний штрудель*.

Такі назви містять семантичну підказку щодо ключового продукту у складі десерту.

Поширеною є назва за формою або способом приготування: *тістечко, торт, пляцок, рулет, крем*.

Ці лексеми виступають гіперонімами або родовими поняттями, що охоплюють різні різновиди солодких виробів.

Вагомим є шар запозиченої лексики, який поповнює українську гастрономічну термінологію переважно з європейських мов: *десерт, суфле, мус, бісквіт, марципан, наполеон*.

Запозичення представляють здебільшого урбаністичну кухню і відображають розширення гастрономічного простору.

Окрему частину становлять метафоризовані назви та експресивні епітети, що створюють образність і передають емоційне ставлення до страв: *пташине молоко, райський десерт, медове диво*.

Саме через експресію реалізується переконувальний ефект, властивий рекламному та кулінарно-оглядовому дискурсу.

Семантичну й культурну своєрідність забезпечує також діалектна лексика, якою позначаються традиційні українські солодощі: *пампухи, книші, коржі, бабка, пляцок*.

Такі номінації є маркерами регіональної ідентичності та зберігають історичні риси національної кухні.

Словотвірні моделі представлені переважно суфіксальним творенням (-ик, -очк-, -н-): *печиво, тістечко, медівник*, що сприяє формуванню узуальних назв із відтінком зменшеності та привабливості.

Отже, лексика на позначення солодких страв є багатогранною та динамічною сферою номінації. Вона поєднує традиційні та новітні культурні елементи, відзначається високою образністю й експресивним потенціалом, що дозволяє відтворити емоційний вимір гастрономічної культури в мовній картині світу.

Глютоніми на позначення солодких страв умовно мають розділи: *солодке тісто та повидла, варення, цукерки* з нарахуванням 219 лінгвоодиниць. Аналізуючи названу групу глютонімів, центральною постає густативна [смакова] властивість страви – наявність цукру, як обов'язкового компонента-складника страви.

Критеріїв класифікації глютонімів на позначення страв із солодкого тіста чимало:

1) глютонімо-топонім [географічний чинник] – *плетеники мошногогорські* [21, с. 130]; *коржики самарські* [21, с. 129]; *сухарі львівські* [21, с. 130]; *марципани київські* [21, с. 135]; *вергуни волинські* [21, с. 135];

2) основний опорний компонент страви, що вирізняється з-поміж інших, є лексемою-конкретизатором – коржики *мигдалеві* [16, с. 129]; *плетеники з маком* [21, с. 130]; *мандрики з малиною* [21, с. 132]; *капама з яблуками* [21, с. 137].

Цікавими є глютоніми, утворені морфологічним [суфіксальним] способом: *медяники* [21, с. 133] «пряники, виготовлені на кип'яченому меду» та глютоніми, утворені лексико-синтаксичним способом: *макорженик* [21, с. 132] «корж із маком», виведений з основ слів *мак* і *корж* [як результат стягнення давнішого *макокорженик*];

3) вказівка на якісну характеристику страви – текстуру *пухкеники* [21, с. 137]; *сухарі з горіхами* [21, с. 130]; *коржики сипкі* [21, с. 129]; колір *пірники померанцеві* [21, с. 133]; *мазурки померанцеві* [21, с. 142]; розмір лустка [21, с. 128] «коржик, шматок, скибка»; густативні властивості [смак] *коржики солодкі* [21, с. 129]; *сластьони* [21, с. 135]; запах *пірники* [21, с. 13] «пряники», «солодке печиво з додаванням гостропахучих прянощів та меду», утворення від прикметника «пряний»;

4) семантичне перенесення на основі подібності форми / вигляду страви – *горішки* [21, с. 128]; *підківки* [21, с. 128];

5) призначення до іншої страви, продукту – *мантулки [до чаю]* [21, с. 128]; *сластьони до сити* [21, с. 136] – іменниково-прийменникова конструкція [Р. в. + прийменник «до»];

6) вказівка на час, традицію приготування страви [релігійні чинники] – *спасеники* [21, с. 131] «пісні бублики, вживаються у піст»; *пірники пісні* [21, с. 1321]; *макагиги* [21, с. 137] «коржі, які пекли у піст». Схожим є семантичний перехід: свято + страва – *медяники* [21, с. 133], *вергуни* [21, с. 135] «пряники, що виготовляли у формі різних тварин на Новий рік, Різдво»; *соложеник сирний* [21, с. 139], *мазурки горіхові* [21, с. 142] «пироги, які готували на Великодні свята».

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

- 1) домінанта «ласоці, солодоці» – **сластьони** [21, с. 135] «солодка їжа, розкіш»; **пундики з вершками** [21, с. 134] «ласоці, вид тістечка»;
- 2) домінанта «пиріг» – **соложенник з маку** [21, с. 140] «пиріг із солодкого тіста»; **мазурки** [21, с. 140] «пироги типу бабки»;
- 3) домінанта «коржик» – **пляцек** [21, с. 143] «коржик, оладка» – запозичення із польської та чеської мови; **мандрики** [21, с. 132] «коржик» – запозичення із польської мови; **макагиги** [21, с. 137] «житні коржі»; **макорженики** [21, с. 132] «коржі з маком»; **лустка** [21, с. 128] «коржик, маленька його частина»;
- 4) домінанта «пиріжки» – **мантулки [до чаю]** [21, с. 128] «пиріжки з прісного кукурудзяного тіста»; **марципани** [21, с. 134] «солодкі пиріжечки з горіхами».

Для визначення іншого синонімічного ряду відстежуємо один із критеріїв класифікації глютонімів – спосіб приготування страви, який пов'язаний із плетінням, виплітанням різних солодких виробів, створенням особливої форми: **вергуни** [21, с. 135] «солодке печиво, яке різали на прямокутники чи ромби та виплітали», похідне від верти, дієслівного варіанта верзти, плести; **плетеники з маком** [21, с. 130] «заплетені калачики»; **кручінка** [21, с. 136] «пиріг із маком, зроблений рулетом»; **вертуни** [21, с. 136] «те саме, що плетуни».

Найменування повидла, варення, цукерок нараховують 921 лінгвоодиниці, більшість яких є двокомпонентними іменниковими конструкціями [Н. в. + Р. в.]. Відмінним критерієм класифікації цієї підгрупи від вище перерахованих є наявність особливого стрижневого компонента у кожному найменуванні, завдяки якому отримуємо глютоніми-страви [повидла, варення, цукерки].

Позначені глутоніми класифікуємо за семантичним переходом на базі продукту, який є основою для його виготовлення [продукт / компонент – страва]:

- *яблука* [21, с. 145] «плід яблуні – варення»;
- *полуниці* [21, с. 143] «ягода – варення»;
- *троянда* [21, с. 145] «квітка – варення»;
- *свидина* [21, с. 148] «рослина – варення».

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

Деякі кулінарні найменування утворені на основі подібності форми / вигляду страви, її текстури та складу: *драглі* з *брусниці* [21, с. 151]; *драглі* з *яблук* [21, с. 151]; *драглі* з *дині* [21, с. 152] «желеподібна страва з ягоди»; є результатом перенесення назви *драглі* «холодець, застигла маса» за спільною ознакою тремтливості, коливання [від праслов'янського *dreḡati* «дрижати, трястися»].

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

- плоди: *повидло* з *яблук* [21, с. 151], *повидло* з *морелі* [21, с. 152], *повидло* зі *слив* [21, с. 152];
- ягоди: *повидло* з *аґрусу* [21, с. 152], *повидло* з *полуниць* [21, с. 153];
- дерева: *повидло* з *дерену* [21, с. 153], *повидляники* з *каштанів* [21, с. 154].

Окрім основних критеріїв класифікації, визначаємо другорядні [яких меншість]:

- за способом вживання – *тягучки* [21, с. 156] «м'яка, тягуча цукерка, що виготовляється з молока й цукру» [55, X, с. 3421];
- вказівка на якісно-оцінну ознаку основного продукту – *повидло* зі *свіжих* *полуниць* [21, с. 153], колір *аґрус червоний і жовтий* [21, с. 147];

померанці [21, с. 147] «варення із плодів жовтогарячого кольору»; *зелені волошські горіхи* [21, с. 150];

– глютонімо-топонім [географічний чинник] – *цукерки кийські* [21, с. 155].

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

ВИСНОВКИ

Народна кулінарна термінологія посідає важливе місце у лексичній системі, адже їжа відображає не лише матеріальну, а й духовну культуру народу. Суспільні зміни впливають на культуру харчування, що призводить до появи нових термінів і архаїзації старих. Вивчення кулінарної лексики, здійснене мовознавцями та іншими фахівцями, демонструє тісний зв'язок мови з культурою і побутом.

Вивчення тематичних груп лексики допомагає краще розуміти мовну систему. Хоча діалектний матеріал опрацьований добре, сучасна кулінарна лексика потребує подальшого комплексного дослідження з урахуванням історичних, соціокультурних і сучасних факторів.

Аналіз кулінарної лексики на матеріалі класичних українських книг допомагає розкрити структурно-семантичні особливості і закономірності її функціонування. Результати досліджень важливі для розвитку філології і практичного вивчення мови та культури.

Аналіз назв страв і напоїв у кулінарних текстах засвідчує їх тісний зв'язок з історією, культурою та побутом українців. Лексика поєднує споконвічно українські одиниці та численні запозичення, що відображають міжкультурні контакти.

Структурно-граматичні моделі відзначаються різноманітністю: від однослівних назв до описових конструкцій, серед яких переважають суфіксальні утворення. Етимологічний аспект підтверджує роль кулінарної лексики як «мовного літопису», що фіксує давні традиції та зовнішні впливи.

Національно-культурна специфіка проявляється у закріпленні за назвами страв етнокультурних смислів і традиційних сценаріїв споживання, інтеграції у фольклор і літературу. Таким чином, кулінарна

лексика є важливим носієм етнічної ідентичності та складником мовної картини світу.

Лексика гастрономічної тематики є важливим сегментом української мови, оскільки відображає національні кулінарні традиції, побутові звичаї та історичний досвід. Особливе місце займають назви других страв, борошняно-сирних виробів і солодких страв, що характеризуються значною семантичною та словотвірною різноманітністю.

Номінації других страв ґрунтуються на основному компоненті, способі приготування, формі чи структурі, комплексі складників, а також враховують час приготування, топоніми, етніми, колір, запахові та смакові властивості. Діалектні найменування (крученики, бануш, мамалига) підкреслюють етнокультурну ідентичність.

Назви борошняно-сирних страв (*вареники, сирники, налисники, деруни*) мотивовані ключовим компонентом, способом приготування, формою та діалектними особливостями. Суфіксальні моделі (-ик, -к, -ен-) і складні словосполучення відображають мовну динаміку та локальні кулінарні традиції.

Солодкі страви (*медівник, маківник, пташине молоко, пляцок*) характеризуються смаковою та емоційною експресією, активним запозиченням із європейських мов, метафоризацією та діалектною лексикою. Найменування включають інформацію про основний компонент, форму, спосіб приготування, географічне походження, релігійні та культурні чинники.

Таким чином, лексика гастрономічної тематики відображає національну кулінарну специфіку, демонструє динамізм мовної системи та взаємодію культурних і мовних факторів у формуванні української гастрономічної термінології.

Кулінарні тексти мають високий пізнавальний потенціал, адже відображають національні традиції, мовну специфіку та етнокультурний досвід, що дозволяє глибше пізнавати культуру і побут народу.

Отже, кулінарні тексти є цінним та багатофункціональним інструментом у мовній освіті, що поєднує практичну користь із культурологічним і освітнім значенням, сприяючи формуванню всебічно розвиненої мовної особистості. Дослідження кулінарної лексики сприяє глибшому розумінню взаємозв'язку мови, традицій і суспільства та збереженню національної культурної спадщини через мову.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Андрусенко Г. І. Кулінарна лексика українських говірок: семантика й функціонування: *монографія*. Полтава: ПНПУ, 2014. 240 с.
2. Артюх Л. Ф. До історії напоїв у харчовій культурі українців. *Народна творчість та етнографія*. 2006. № 5. С. 1–9.
3. Артюх Л. Ф. Традиційна українська кухня в обрядах і звичаях. Київ: Основа, 1991. 256 с.
4. Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія: історико-етнографічне дослідження: монографія. Київ: Наукова думка, 1977. 200 с.
5. Бачинська Г. В., Тишковець М. Д. Фонетичні та лексико-семантичні особливості прагмонімів [на матеріалі кондитерських виробів]. *Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету ім. Володимира Гнатюка*. Сер. Мовознавство: зб. наук. праць. Тернопіль, 2017. Вип. 1 [217]. С. 22–25.
6. Бичко З. М. Лексико-семантичний аналіз діалектної лексики Наддністрянщини. *Вісник Львівського університету*. Серія філологічна : зб. наук. праць. Львів, 2016. Вип. 63. С. 155–156.
7. Біла Є. С. Дві мотиваційні типології ароматонімів. *Вісник Львівського університету*. Серія філологічна: зб. наук. праць. Львів: Львівський НУ імені Івана Франка, 2017. Вип. 64. Ч. II. С. 153–165.
8. Бісовецька Л. А. Кулінароніми у повісті-хроніці І. С. Нечуя-Левицького «Старосвітські батюшки та матушки». *Мова і культура*. 2014. Вип. 17. С. 321–323.
9. Борис Л. М. Динаміка тематичної групи лексики їжі та напоїв у буковинських говірках: дис. ... канд. філол. наук: 10.02.01. Чернівці, 2015. 330 с.

10. Волошинова М. О. Репрезентація лексики на позначення напоїв у Словнику української мови Бориса Грінченка. *Мовознавчий вісник*: зб. наук. праць. Черкаси, 21015. Вип. 20. С. 218–321.
11. Гавадзин О. Я. Динамічні процеси в говірках у світлі лінгвістичних студій з проекцією на ареал Покуття. *Рідне слово в етнокультурному вимірі*: зб. наук. праць. Дрогобич, 2021. С. 16–27.
12. Гречуха Л. О., Кузєбна В. В. Текст кулінарного рецепта як лінгвовізуальний феномен. Наукові записки Міжнародного гуманітарного університету: зб. наук. праць. Одеса, 2016. Вип. 25. 316 с.
13. Гриценко, Л. П. Запозичення в українській лексикології. Київ, 2021. С. 145.
14. Державецька І. О. Глютонічний дискурс: лексикографічний аспект. *Лінгвістичний вісник*: зб. наук. праць. Одеса, 2014. Вип. 4. С. 71.
15. Етимологічний словник української мови: В 7-и томах. URL : [https:// goroh.pp.ua/](https://goroh.pp.ua/).
16. Жайворонок В. В. Знаки української етнокультури. Словник-довідник. Київ, 2006. 703 с.
17. Загнітко Н. Г. Назви їжі, напоїв у східностепових говірках Донеччини: автореф. дис. ... канд. філол. наук: 10.021.01. Донецьк, 2011. 19 с.
18. Закутня А. Ю. Назви продуктів харчування у текстах української реклами кінця XIX – першої половини XX ст. *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету*. Серія: Філологія: зб. наук. праць. Одеса, 2017. Вип. 31 [1]. С. 33–38.
19. Зобенко М. О. Структурно-словотвірні параметри менюонімів. Основні тенденції розвитку лінгвістики, літературознавства й соціальних комунікацій : матеріали міжнар. наук.-практ. конф. [м. Полтава, 213 квітня 2019 р.], Полтава, 2019. 51 с.

20. Іщенко Л. Й., Глушаниця Н. В. Трансформація кулінарних ідей: національна ідентичність американської кухні. *Науковий вісник Миколаївського національного університету імені В. О. Сухомлинського. Філологічні науки [літературознавство]*: зб. наук. праць. Миколаїв, 2017. № 1. С. 115–120.
21. Карпенко Ю. «Українська кухня. Кращі страви». Київ: Вид-во «Глорія», 2021. 224 с.
22. Ковальчук О. С. Лінгвометодична характеристика дискурсу спеціальності «Харчові технології». *Вісник Чернігівського національного педагогічного університету. Серія: Педагогічні науки*: зб. наук. праць. Чернігів, 2016. Вип. 141. С. 83–89.
23. Козирєва З. І. Лексика на позначення страв зі злакових у пам'ятках XI–XX ст.: дис. ... канд. філол. наук: 10.02.01. Київ, 2005. 210 с.
24. Козирєва З. Г. Лексико-семантична група на позначення їжі зі злакових рослин в історії української мови. *Науковий вісник кафедри ЮНЕСКО Київського національного лінгвістичного університету*: зб. наук. праць. Київ, 2013. Вип. 216. С. 83–90.
25. Козирєва З. Г. Українська когнітосфера «їжа» як предмет лінгвістичного дослідження. *Науковий вісник кафедри ЮНЕСКО КНЛУ. Серія «Філологія. Педагогіка. Психологія»*: зб. наук. праць. Київ, 2014. Вип. 219. С. 48–55.
26. Кравецька Л. Сучасна українська кухня з Лесею Кравецькою : кулінарія. Львів : Вид-во «Книжковий Клуб. Клуб Сімейного Дозвілля», 2017. 1921 с.
27. Кравченко, В. В. Процеси адаптації запозичень в українській мові. Харків, 2017. С. 78).
28. Крижко О. А. Розвиток семантики побутової лексики українських літописів кінця XVII – початку XVIII століття [Назви їжі, напоїв, продуктів харчування]: дис. ... канд. філол. наук: 10.02.01. Бердянськ, 1997. 220 с.

29. Куликова В. Г., Ковальчук М. В. Меню як різновид гастрономічного дискурсу: перекладацький аспект. *Науковий вісник Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка*. Серія: Філологічні науки [мовознавство]: зб. наук. праць. Дрогобич, 2016. № 5 [1]. С. 176–179.
30. Курочкіна О. С. Їжа та страви українців у лінгвокультурному аспекті : дис. ... канд. філол. наук: 10.02.01. Харків, 2007. 208 с.
31. Левченко І. В. Назви страв у рецептурі української кухні: семантико-структурний аналіз . *Лінгвістичні студії*. 2021. Вип. 36. С. 85.
32. Мелех Г. Б. Лексико-граматичні особливості німецького кулінарного тексту. *Науковий вісник Південноукраїнського національного педагогічного університету ім. К. Д. Ушинського*. Лінгвістичні науки: зб. наук. праць. Одеса, 2012. № 15. С. 114–1214.
33. Мовна У. В. Семантика меду в весільному ритуалі: український контекст та європейські паралелі. *Народознавчі зошити*. 2012. № 5. С. 779–798.
34. Науменко, В. В. *Етимологія української лексики: історико-культурний аспект*. К., 2003. С. 112).
35. Несина І. І. Особливості адаптації китайської побутової лексики в українській мові. *Мовні і концептуальні картини світу: зб. наук. праць*. Київ, 2014. Вип. 47 [21]. С. 45–53.
36. Німчук В. В. Давньоруська спадщина в лексиці української мови: монографія. Київ: Наук. думка, 1992. 221 с.
37. Новіцька О. М. Структурування побутової лексики Підгаєччини. *Українознавчі студії*. 2012–2013. № 13–14. С. 68–84.
38. Оскирко О. П. Номінація борщу в східноpodільських говірках. *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету*. Серія: Філологія: зб. наук. праць. Львів, 2017. Вип. 30 [1]. С. 39–40.

39. Оскирко О. П. Номінація вина і пива у говірках Східного Поділля. *Молодий вчений: зб. наук. праць*. Львів, 2021. № 4 [1]. С. 329–332.
40. Оскирко О. П. Номінація молочних жирів у східноподільських говірках української мови. *Science and Education a New Dimension. Philology: зб. наук. праць*. Умань, 2021. № 6 [47]. С. 48–51.
41. Остроушко О. А. Структурні типи назв страв у «Практичній кухні» Ольги Франко. *Філологічні студії. Науковий вісник Криворізького державного педагогічного університету: зб. наук. праць*. Кривий Ріг, 2017. Вип. 16. С. 399–4121.
42. Подсікера Т. В. Назви хмільних напоїв у давньоанглійській та староукраїнській мовах: порівняльна характеристика. *Science and Education a New Dimension. Philology: зб. наук. праць*. Умань, 2016. № 4. С. 65–68.
43. Попова, О. В. Етимологія і фразеологія в українській мові. Львів, 2015. С. 87.
44. Поповський А. М. Українське слово «борщ». *Вивчаємо українську мову та літературу*. 2008. № 11. С. 21–6.
45. Порожнюк А. Л. Лексико-семантична динаміка в системі номінації їжі та питва. *Філологія*. 2003. С. 69–73.
46. П'яст Н. Й. Формування тематичної групи «назви посуду» в сучасній українській літературній мові: дис. ... канд. філол. наук: 10.02.01. Київ, 2003. 2138 с.
47. Різник В. П. Назви їжі та кухонного начиння в говірках надсянсько-наддністрянського суміжжя: дис. ... канд. філол. наук: 10.02.01. Львів, 2016. 370 с.
48. Руденко С. Н. Парадигматика глутонімів в українській мові. *Вісник Львівського національного університету «Львів. Політехніка»: зб. наук. праць*. Львів, 2011. 405 с.

49. Руденко С. Н. Семантика посткореневих морфем запозичених термінів глютонії. URL: http://archive.nbuv.gov.ua/portal/natural/VNULP/Ukr_term/2008_621047.pdf
50. Руденко С. Н., Сапожнікова Л. Я. Творення та функціонування номенклатурних назв в українській підмові харчування [мовно-концептуальний аспект]: монографія. Харків: Монограф, 2021. 121 с.
51. Савченко, Л. І. Сучасні мовні процеси в Україні. Київ, 2016. С. 203).
52. Симонєць М. С. Структура термінів-гастронімів у французькій та українській мовах. *Вісник Донецького національного університету: зб. наук. праць*. Донецьк, 2009. № 1. С. 91–1021.
53. Синтаксис сучасної української мови / За ред. В. М. Русанівського, К. Л. Шульжука. Київ: Либідь, 2005. 480 с.
54. Словарь української мови: в 4-х томах. URL: http://ukrlit.org/slovnyk/hrinchenko_slovar_ukrainskoi_movy.
55. Словник української мови: в 11-и томах. URL: http://ukrlit.org/slovnyk/slovnyk_ukrainskoi_movy_v_11_tomakh.
56. Ставицька Л. І. Кулінарна лексика як об'єкт мовознавчого аналізу. *Мовознавство*. 2009. № 3. С. 67–75.
57. Струганець Л. В. Назви продуктів харчування у нормативних словниках української мови. *Культура слова*. Київ, 2001. Вип. 57–58. С. 65–721.
58. Тараненко О. О. Мовна картина світу і її національно-культурна специфіка». «Українська мова», 2004.
59. Турчин Є. Д. Словник села Тилич на Лемківщині. Львів: Українська академія друкарства, 2011. 384 с.
60. Хмара Г. В. Типи номінування одягу і взуття в сучасній українській мові [функціонально-стильовий аспект]: автореф. дис. ... канд. філол. наук: 10.02.01. Харків, 2006. 210 с.

61. Шевченко І. Г. Етнокультурне лексико-семантичне поле «РІДИНИ», репрезентоване в українській мові. *Філологічні студії. Науковий вісник Криворізького державного педагогічного університету*: зб. наук. праць. Кривий Ріг, 2011. Вип. 6. С. 517–521.

62. Шелемех В. К. Назви страв та кухонного начиння в надсянському та наддністрянському говорах. *Сучасні проблеми мовознавства та літературознавства*: зб. наук. праць. Львів, 2008. Вип. 121. С. 216–219.

63. Шестакова С. О. Лексико-семантичні інновації в системі української номінації [на матеріалі ергонімів і прагмонімів]: автореф. дис. ... канд. філол. наук: 10.02.01. Харків, 2002. 210 с.

64. Яценко С. А. Історія української кулінарної лексики. Київ: Наукова думка, 2002. 287 с.

65. Яценко С. А. Назви хмільних напоїв в українській мові XIV–XVII ст. *Українська мова*. 2009. № 21. С. 49–55.

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

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

АНОТАЦІЯ

Коковська М. С. Лінгвістичні особливості назв страв і напоїв у текстах кулінарних книг: кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня магістр зі спеціальності 035 Філологія. Тернопіль: Тернопільський національний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка, 2025. 69 с.

Кваліфікаційну роботу присвячено вивченню структурно-семантичних та граматичних особливостей лексики на позначення страв та напоїв українського народу на матеріалі книги Ю. Карпенко «Українська кухня. Кращі страви».

У роботі розкрито зміст поняття «предметно-тематична характеристика лексики на позначення назв їжі»; визначено підходи до класифікації груп лексики на позначення їжі та напоїв; з'ясовано структурно-семантичні особливості «кулінарних лексем»; визначено чинники формування системи кулінарних номінацій; досліджено динамічні процеси структурно-семантичних перетворень лексики на позначення страв та напоїв.

Ключові слова: лексика кулінарної термінології, лексики на позначення страв та напоїв, морфологічний спосіб, структурно-семантична група, суфіксація.

ABSTRACT

Kokovska M. S. Linguistic features of names of dishes and drinks in the texts of cookbooks: qualifying work for obtaining a master's degree in specialty 035 Philology. Ternopil: Ternopil Volodymyr Hnatiuk National Pedagogical University, 2025. 69 p.

The qualification work is devoted to the study of the structural-semantic and grammatical features of the vocabulary for designating dishes and drinks of the Ukrainian people based on the book by Yu. Karpenko “Ukrainian cuisine. The best dishes”.

The work reveals the content of the concept of “subject-thematic characteristics of the vocabulary for designating the names of food and drinks”; identifies approaches to the classification of groups of vocabulary for designating food and drinks; clarifies the structural-semantic features of “culinary tokens”; identifies the factors of the formation of the system of culinary nominations; investigates the dynamic processes of structural-semantic transformations of the vocabulary for designating dishes and drinks.

Keywords: culinary terminology, vocabulary denoting dishes and beverages, morphological method, structural-semantic group, suffixation.