

Климович С. Глютоніми на позначення десертів в українському гастрономічному дискурсі. *Матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції «Філологія та лінгводидактика в умовах євроінтеграції: реалії і перспективи»*. Херсон, 2018. С. 88-91.

Климович Світлана

м. Херсон

klimovichsvitlana75@gmail.com

ГЛЮТОНІМИ НА ПОЗНАЧЕННЯ ДЕСЕРТІВ В УКРАЇНСЬКОМУ ГАСТРОНОМІЧНОМУ ДИСКУРСІ

Популярність кулінарії призвела до повноцінного функціонування гастрономічного дискурсу, що на теренах Інтернету представляє собою спілкування кулінарів і споживачів, адже кожний створений текст націлений на одну з цих цільових аудиторій. Традиційні форми (меню, збірники рецептів) і сучасні варіанти (кулінарні блоги, групи в соціальних мережах, кулінарні сайти) є тими платформами, де ми можемо ознайомитися з особливостями кухарської справи.

Лексичними еквівалентами кулінарних одиниць, вживаних у гастрономічному дискурсі, виступають глютоніми. Як правило, ці мовні одиниці мають дещо обмежене коло позначуваних об'єктів. Зокрема, деякі науковці переконують, що «термін *глютоніми* низкою лінгвістів вживається на позначення продуктів харчування та їх компонентів» [4, с. 84]. Тобто назви кухонного приладдя, спеціальної техніки, технологічних особливостей приготування сюди не належать.

Сукупність глютонімів у гастрономічному дискурсі формує лексико-семантичне поле на позначення продуктів харчування та виготовлених страв. Незважаючи на невід'ємність цієї теми від нашого повсякденного життя, чимало науковців акцентують увагу на недостатньому рівні вивченості семантико-стилістичних особливостей глютонічної лексики. З. Козирева зазначає: «Лексико-семантична група «їжа» поки що залишається найменш

дослідженою, хоч, маючи безпосередній зв'язок із реальною дійсністю, культурою, звичаями, побутом народу, будучи незамкненою системою, маючи широкі синтагматичні зв'язки, становить безсумнівний інтерес для дослідження» [5, с. 48]. На наше переконання, слід виділяти лексико-семантичні групи на позначення окремих продуктів і різновидів страв, адже “їжа” є достатньо об'ємним поняттям, що вміщує в себе низку тематичних груп.

Метою нашого дослідження є лексико-семантична група **десерти**, представлена найпопулярнішими на різних континентах стравами.

Традиційний французький десерт, що містить вершковий заварний крем, покритий шаром твердої хрусткої трохи підрум'яненої карамелі – **крем-брюле** [6]. Продуктивність уживання цього глутоніму дуже висока: українцям ця назва відома і як окрема страва, і в якості назв продуктів, схожих за смаковими якостями. Тим не менше, в рецептурних записах домінує основне значення. Напр.: *Якщо домашнє **крем-брюле** занадто довго піддається впливу високої температури, то стає надмірно черствим або згортається* [3].

Десерт, популярний на індонезійському острові Ява, що готують із зеленого млинця, зробленого з листя пандануса, який розгортають, а потім начиняють кокосовим цукром — **дадар гулунг** [6]. Незважаючи на активний розвиток туризму в напрямі індонезійських островів, як показує аналіз українськомовного сегменту гастрономічного дискурсу, таке найменування в текстах не використовують.

Квадрати з листового тіста та подрібнених горіхів, що скріплюються сиропом або медом — **турецька пахлава** [6]. У рецептах найчастіше фіксуємо вживання однокомпонентної назви — пахлава (баклава), утім є поодинокі приклади використання повного найменування. Напр.: *Рецептура приготування **турецької пахляви**: спершу слід просіяти борошно, в яке додати сіль...* [2].

Італійський десерт, що складається зі свіжого коров'ячого молока, вершків і цукру, із додаванням таких інгредієнтів, як ягоди, горіхи, шоколад і свіжі фрукти, називається **джелато** [6]. У гастрономічному дискурсі знаходимо багато текстів, де фігурує глутонім, що співвідноситься з особливим

різновидом морозива. Автори знайомлять не лише з італійською стравою та відповідним лексичним запозиченням, а ще й повідомляють про специфіку національної кулінарної культури. Напр.: *Джелато відрізняється не тільки складом та методом приготування, а й культурою споживання* [7].

Яскравий приклад переплетення іспанської кухні та кулінарних традицій населення Перу – **бублики пікаронес**, зроблені з підсмаженої суміші солодкої картоплі, кабачків, борошна, дріжджів, цукру й анісу [6]. Функціонування цієї лексеми відзначаємо винятково в рецептурних записях, що свідчить про недостатню поширеність перуанської кухні на теренах України. Напр.: *Щоб приготувати пікаронес необхідно: відварити в каструлі гарбуз і картоплю з гвоздикою і корицею, по готовності залишити їх на кілька хвилин у воді...* [8].

Натомість східна культура знаходить своїх шанувальників в Україні. Японські солодощі, які готують із клейкого рису мотігоме, подрібненого в пасту, з якої формують корж, – **моті** [6]. Аналіз рецептурних записів засвідчив, що вітчизняні кухарі не лише активно послуговуються цим найменуванням, а й уводять його тексти, що пояснюють приготування різних варіантів цього десерту. Напр.: *1. Моті, политі солодким соєвим соусом. 2. Моті, вкриті зверху солодкою квасолевою кашею, яку заздалегідь приготували з червоної квасолі. 3. Моті, обкатані у сухому солодкому соєвому порошку* [1]. Отже, популярність страви та її варіативність призводять до частішого вживання глутоніму.

Листкове печиво, що начиняють солодкою айвою чи солодкою картоплею і обсмажують у фритюрі, зазвичай їдять на аргентинський День незалежності – **пастелитос** [6]. Як бачимо, ця страва має важливе культурологічне значення у суспільно-політичній сфері південноамериканської країни. Обмежене локальне вживання десерту та його особливе призначення пояснюють те, що зазначений глутонім поки не ввійшов до лексику української мови.

На будь-якому великому бразильському святі смакують десерт із какао-порошку, згущеного молока і масла, який подають або як приготовану суміш, або формують з нього окремі маленькі кульки, вкриті шоколадною посипкою. Цей південноамериканський десерт іменують як **бригадейро** [6]. Такий номен

фіксуємо тільки в анонсі однієї кулінарної телевізійної передачі, де кухарі під цією назвою подають цукерки, що дещо відрізняється від первинної семантики глутоніму. Напр.: *Величезну популярність в мережі викликав майстер-клас з приготування цукерок «Брігадейро», його переглянули майже 80 мільйонів чоловік!* [7]. За допомогою засобів масової комунікації споживачам може нав'язуватися видозмінене лексичне значення.

Австралійський десерт, що представляє собою бісквіт прямокутної форми, вкритий шоколадною глазур'ю і обвалений в кокосових стружках, — **ламінгтон** [6]. Про цей десерт дізнаємося тільки з відповідного джерела, позаяк в інших випадках українськомовний сегмент гастрономічного дискурсу позбавлений цієї назви.

Така ж ситуація склалася і з десертом корейської кулінарної культури. Про вид дуже солодкого печива, зробленого з меду, кунжутного масла і пшеничного борошна, що зветься **якгва** [6] знайти текст українською мовою в інтернет-дискурсі поки що неможливо.

Традиційний десерт ісландської кухні з тисячолітньою історією, представлений у вигляді йогурту, що подається з охолодженим молоком і цукром, а іноді і з фруктами – **скір** [6]. У цьому випадку має місце міжмовна омонімія, оскільки скором називають один із різновидів онкологічного захворювання. Через це медичний термін значно переважає за частотою вживання кулінарне найменування із малознайомої нам ісландської кухні.

Надзвичайно солодкі булочки з тіста, обсмажені та змочені в холодному цукровому сиропі, що подаються з чаєм – **куксистери** [6]. Одна з небагатьох страв, що репрезентує кухню африканського континенту, належить до кулінарної культури ПАР. Крім пасивного вживання глутоніму, фіксуємо чергові правописні розбіжності в передачі голосних /и/ - /і/ в словах іншомовного походження. Напр.: *Куксистери є популярним і дуже смачним південноафриканським задоволенням. Вони схожі на пончики, за винятком того, що закручені або плетені і покриті сиропом* [9].

Типовим польським десертом, що користується особливим попитом у святкові дні, є **маковець**. Так називають рулет із солодкого дріжджового хліба, заповнений густим маком, а іноді покритий глазур'ю [6]. Близькість культури західних сусідів сприяє необмеженому потраплянню понять і відповідних лексичних еквівалентів до культури української. Тому гастрономічний дискурс демонструє продуктивність вживання польської назви. Напр.: *Маковець – це один з улюблених пирогів учасниці «Зважені та щасливі» Христини Кірчіу. А все тому, що для нього не потрібно використовувати ні грама борошна* [9].

Отже, проведена робота показала, що не всі зафіксовані в електронних словниках глутоніми на позначення десертів, уживаються в нашому гастрономічному інтернет-дискурсі, тобто про деякі страви можна дізнатися лише на спеціальних кулінарних порталах. Крім того, через наявність великої кількості іншомовних слів, помічено багато правописних розбіжностей і помилок через незнання укладачами електронних словників орфографічних правил та труднощів перекладу. Вважаємо, що правопис запозичених глутонімів, їх кодифікація у словниках, укладених лінгвістами, та шляхи входження в лексичну систему сучасної української мови потребують окремого вивчення.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Велика епоха / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.epochtimes.com.ua
2. Довідник корисних порад / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://dovidkam.com/kulinarni-recepty/fua-gra-shho-ce-take-foto-recepti-tradici%D1%97-vzhivannya.html>
3. Журнал корисних порад на кожний день / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://radka.in.ua/kulinariya/bylgyr-sho-ce-za-krypa-recepti-prig.html>
4. Ковальчук О. С. Лінгвометодична характеристика дискурсу спеціальності «харчові технології» / О. С. Ковальчук // Вісник. Серія: Педагогічні науки. – 2016. – № 141. – С.83–89.
5. Козирева З. Г. Українська когнітосфера «їжа» як предмет лінгвістичного дослідження / З. Г. Козирева // Науковий вісник кафедри ЮНЕСКО КНЛУ. Серія «Філологія. Педагогіка. Психологія». – 2014. – Вип. 29. – С. 48–55.
6. Кулінарний словник / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kamis.ua>
7. СТБ. Все буде добре / [Електронний ресурс]. – Режим доступу:

dobre.stb.ua/.../konfety-brigadejro-retsept-brazilskogo-lako...

8. Сікавости. Пізнавальний інтернет журнал / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://cikavosti.com/25-naikrashih-desertiv-z-riznih-krayin-svity/>
9. Lovcook. Кулінарний сайт / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://lovecook.in.ua/recept-vorchesterskogo-soysy/>