

Рівненський державний гуманітарний університет
Факультет української філології
Кафедра української мови імені професора К. Ф. Шульжука

Дипломна робота
на здобуття освітнього ступеня магістра
**КУЛІНАРНА ЛЕКСИКА В ПРОЗІ ІВАНА ФРАНКА:
СТРУКТУРНО-СЕМАНТИЧНИЙ І ЛІНГВОКУЛЬТУРОЛОГІЧНИЙ
АСПЕКТИ**

Виконала студентка VI курсу групи У-61
напряму підготовки 014
Середня освіта (українська мова і
література)
Кондратюк Оксана Богданівна

Керівник — канд. філол. наук, доц.
Ричагівська Юлія Євстахіївна

Рецензент — канд. філол. наук, доц.
Бісовецька Л. А.

Рівне — 2020

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
РОЗДІЛ 1. КУЛІНАРНА ЛЕКСИКА ЯК ОБ'ЄКТ ВИВЧЕННЯ ЛІНГВІСТИКИ.....	9
1.1. Поняття про кулінарну лексику. Групи кулінарної лексики....	9
1.2. Аспекти вивчення кулінарної лексики в українському мовознавстві.....	13
1.3. Мовознавчі студії спадщини Івана Франка.....	21
1.4. Чинники формування специфіки галицького кулінарного лексикону.....	23
Висновки до розділу 1.....	26
РОЗДІЛ 2. СТРУКТУРНО-СЕМАНТИЧНІ ОСОБЛИВОСТІ КУЛІНАРНОЇ ЛЕКСИКИ У ПРОЗІ ІВАНА ФРАНКА.....	28
2.1. Структурно-семантичні особливості груп кулінарної лексики.....	28
2.1.1. Номени на позначення страв у творах Івана Франка.....	30
2.1.2. Назви напоїв у прозі письменника.....	37
2.1.3. Номени на позначення способів приготування.....	40
2.1.4. Назви продуктів харчування.....	41
2.2. Функції кулінарної лексики у прозі Івана Франка.....	44
Висновки до розділу 2.....	50
РОЗДІЛ 3. ЛІНГВОКУЛЬТУРНА СПЕЦИФІКА КУЛІНАРНОЇ ЛЕКСИКИ ФРАНКОВОЇ ПРОЗИ.....	52
3.1. Лінгвокультурний статус кулінарної лексики.....	52
3.2. Лінгвокультурні параметри кулінарної лексики у прозі Івана Франка.....	53
Висновки до розділу 3.....	64

ВИСНОВКИ.....	66
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	72
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	78
ДОДАТОК.....	79

ВСТУП

Актуальність теми дослідження. У сучасному світі гастрономічна лексика викликає зацікавлення дослідників із різних наукових сфер, зокрема й таких мовознавчих, як: лінгвокультурологія, діалектологія, соціолінгвістика та дискурсологія [15, с. 14]. Як частина побутової лексики одиниці на позначення страв та напоїв є невід'ємною складовою життя українського народу, відтак потребують особливого вивчення не лише з одного лінгвістичного погляду.

Попри те, що в українській науці вивчення професійної лексики кулінарів у контексті дослідження фахових мов набуло актуальності, кулінарна термінологія й номенклатура в художній літературі залишаються мало дослідженими. На відміну від багатьох інших термінологічних сфер, відомих лише спеціалістам, кулінарна лексика вживається в побутовому спілкуванні щодня. Систему образних і символічних смислів, пов'язаних зі стравами традиційної кухні, а також їх функціонування на побутовому й сакральному рівнях науковці вважають особливим «кулінарним кодом» національної культури [28, с. 91]. Як одна з найпоширеніших у побутовому мовленні термінологічних груп номенів кулінарна лексика широко представлена й у художній літературі та заслуговує на вивчення мовознавців в аспекті текстотворення й можливостей репрезентації національно-культурного простору.

Низка наукових досліджень, пов'язаних із темою української кулінарної лексики, скерувала вектор пошуків передусім у царину діалектології та історії мови (З. Ганудель, Е. Гоца, Н. Загнітко, З. Козирева, О. Крижко, В. Невойт, В. Різник, С. Яценко). Помітне також зацікавлення вчених лінгвокультурологічним аспектом кулінарної лексики, де актуальним є зіставлення мовних явищ, які репрезентують специфіку різних

етнокультурних спільнот (О. Дзюба, О. Матвіїшин, А. Олянич). Проте багатовекторність кулінарної лексики на цьому не вичерпується.

Оскільки художній текст – це специфічний продукт людської діяльності, який у словесно-естетичній формі відбиває світобачення й світосприймання людини, то лексика постає одним із вагомих зображальних засобів. На нашу думку, у цьому аспекті заслуговують на увагу мовознавців кулінарні номени в художній літературі, які забезпечують репрезентацію не лише культури народу, а й самого автора.

Українська література має багату традицію використання кулінарної лексики. Варто згадати колоритну поему «Енеїда» Івана Котляревського, цитати з якої досі виступають ілюстраціями до кулінарних книг. Вітчизняні науковці, у свою чергу, вбачають у кулінарних номенах цікавий об'єкт дослідження. Наприклад, В. Пустовіт у статті «Густативні образи в мемуаристиці М. Коцюбинського (за листами до дружини)» вивчала емоційно-чуттєвий вплив цієї лексики на свідомість письменника. Н. Городнюк у статті «Семантика їди та їжі в романі В. Домонтовича "Дівчина з ведмедиком"» розглянула процес смакування їжею як своєрідний харчовий код, що характеризує персонажів, маркує їхній соціальний статус і вказує на специфіку міжособистісних стосунків.

Актуальність теми нашої роботи обумовлена відсутністю комплексних монографічних праць у царині сучасного українського мовознавства, присвячених вивченню місця й ролі кулінарної лексики в художній літературі. У зв'язку з цим є необхідність дослідити лінгвокультурні та структурно-семантичні особливості лексем, що позначають страви та напої, процеси приготування й назви продуктів харчування у творчості знакових для української літератури митців.

Мета роботи – виявити структурно-семантичні та лінгвокультурні особливості кулінарної лексики у творах Івана Франка.

Досягнення поставленої мети передбачає розв'язання таких завдань:

- 1) з'ясувати зміст поняття «кулінарна лексика»;
- 2) встановити аспекти вивчення кулінарної лексики в українському мовознавстві;
- 3) окреслити напрями мовознавчого франкознавства;
- 4) виявити чинники формування кулінарного словника Галичини;
- 5) встановити групи кулінарних номінацій у прозі Івана Франка та описати їхні структурно-семантичні особливості;
- 6) з'ясувати функційне навантаження кулінарної лексики в художній спадщині письменника;
- 7) визначити лінгвокультурну специфіку цих одиниць у творах автора.

Об'єктом дослідження в магістерській роботі є кулінарна лексика, дібрана з прози Івана Франка.

Предметом вивчення є лінгвокультурна специфіка та структурно-семантичні особливості цієї лексики у творах автора.

Матеріал дослідження. Джерельною базою дипломної роботи послугувала картотека кулінарних лексем (250 одиниць), укладена методом суцільної вибірки з повістей Івана Франка «Перехресні стежки», «Основи суспільності», «Для домашнього вогнища», «Лель і Полель».

Методи дослідження. Ураховуючи специфіку матеріалу та поставлені завдання, для вивчення кулінарної лексики в прозі письменника обрано описовий метод. Узагальнення теоретичних відомостей про аналізовану лексико-семантичну групу зроблено методом синтезу. Метод систематизації та класифікації забезпечив чітке групування досліджуваної лексики у тематичні групи та підгрупи. У роботі використано й метод суцільної вибірки мовного матеріалу з художніх текстів та методику кількісних підрахунків для встановлення центральних/периферійних груп (підгруп) кулінарної лексики, що дозволило визначити функції цих одиниць у прозових творах автора.

Наукову новизну магістерської роботи визначає передусім матеріал дослідження. У роботі зроблено самостійний аналіз кулінарних лексем, представлених у прозі Івана Франка, з метою показати значний виражальний і текстотвірний потенціал цієї лексики, а також її можливості у репрезентації національно-культурного та соціокультурного простору. Уперше з урахуванням специфіки дібраного матеріалу виділено групи та підгрупи кулінарної лексики у творах видатного письменника.

Практичне значення роботи. Систематизований фактичний матеріал знайде застосування у вишівських курсах із лексикології, діалектології, стилістики, історії літератури, а також на уроках української мови та літератури в загальноосвітніх школах. Результати дослідження можуть стати основою для розробки спецкурсів і спецсемінірів із етнолінгвістики та лінгвокультурології для студентів-філологів, а також для учнів профільних класів у закладах середньої освіти. Робота може послугувати зразком для написання студентських наукових досліджень із зазначеної проблематики. Схема аналізу може бути зразком для опису броматонімів і помонімів у творах інших авторів. Фактичний матеріал може прислужитися як для укладання повного кулінарного словника письменника, так і для доповнення словників різних типів.

Апробація. Основні положення роботи було апробовано на різних конференціях у вигляді доповідей, а саме:

- «Аспекти вивчення кулінарної лексики в українському мовознавстві» на щорічній звітній науковій конференції викладачів, студентів, аспірантів Рівненського державного гуманітарного університету (Рівне, 15 травня 2019 року);
- «Функції кулінарної лексики в прозі Івана Франка» на щорічній звітній науковій конференції викладачів, студентів, аспірантів Рівненського державного гуманітарного університету (Рівне, 15 травня 2020 року);

- «Номени на позначення страв у прозі Івана Франка: граматичний аспект» на III Всеукраїнській науковій інтернет-конференції «Динамічні процеси в граматиці та лексичному складі сучасних слов'янських мов» (Рівне, 21 травня 2020 року).

Публікації за темою. Статтю «Кулінарна лексика як об'єкт вивчення українського мовознавства» опубліковано в збірнику наукових праць «Лінгвістичні студії молодих дослідників» (Рівне : РДГУ. – Вип. 10. – 2019. – С. 28–30).

Обсяг і структура дослідження. Наукова робота складається зі вступу, трьох розділів основної частини, супроводжуваних висновками, загальних висновків, списку використаної літератури, який нараховує 53 позиції, списку використаних джерел (4 позиції) та додатка. Основний обсяг наукової роботи становить 70 сторінок, загальний обсяг – 78 сторінок.

РОЗДІЛ 1

КУЛІНАРНА ЛЕКСИКА ЯК ОБ'ЄКТ ВИВЧЕННЯ ЛІНГВІСТИКИ

1.1. Поняття про кулінарну лексику. Групи кулінарної лексики

Вивчення термінології тісно пов'язане з вивченням мови загалом, бо в процесі розвитку науковий і загальнонародний словники постійно взаємодіють один з одним.

Кулінарна лексика належить до термінологічної у професійному мовленні кухарів. Г. Шумило у навчальному посібнику для майбутніх кулінарів «Технологія приготування їжі» подає таке визначення цього поняття – галузь людської діяльності, пов'язана з приготуванням їжі. Кулінарія складається з техніки приготування, технічного забезпечення та рецептів [48, с. 15].

Кулінарна лексика як об'єкт вивчення зацікавила мовознавців відносно нещодавно. Саме слово «кулінарія» латинського походження. «Великий тлумачний словник сучасної української мови» визначає це поняття як багатозначне: КУЛІНА́РІЯ, ї, жін. 1. Мистецтво приготування їжі. 2. Приготовлена їжа [6, с. 482]. «Словник іншомовних слів» трактує це поняття як: 1. Мистецтво приготування страв; куховарство, кухарство, кухарювання. 2. Страви. 3. Магазин, що торгує товарами для приготування їжі, напівфабрикатами [38, с. 595].

Ця група лексики в різних мовах становить одну з найменш ізольованих частин національної культури, інструмент інтернаціоналізації світу. Український борщ і вареники, грузинські шашлики, вірменська толма, японські суші, швейцарське фондю, італійські карпачо й піца, американські гамбургери, східна шаурма й багато інших національних страв стали розповсюдженими й упізнаваними в усьому світі.

Хоча лексична система мови вважається найдинамічнішою та безперервно розвивається, усе ж існують порівняно консервативні тематичні групи слів. Серед них назви традиційних страв і продуктів харчування. Наприклад, у лексикографічних джерелах різних періодів можна знайти найменування таких традиційних страв української кухні: *вареники, борщ, холодець, голубці, каша, галушки, куліш, мамалига, крупник, затірка, соломаха, грінка, кисіль* та ін. До стійких елементів лексико-семантичної системи належать і назви хлібних виробів: *хліб, паляниця, булка, калач*; страв із борошна: *пиріг, млинець, оладка, пампушка, маківник, печиво*; м'ясних виробів: *ковбаса, шинка, кров'янка, сало, печеня*; фруктових плодів: *яблуко, груша, слива*; ягід: *вишня, черешня, виноград, смородина, полуниця*; овочів: *капуста, буряк, морква, огірок, цибуля, часник, картопля*; напоїв: *кава, чай, узвар, квас, пиво, вино, наливка, горілка*, а також назви родових понять типу *їжа, харч, харчування*.

Проте значна частина кулінарної лексики перейшла до розряду архаїчної через втрату позначуваних понять. Наприклад, Б. Грінченко у своєму «Словарі української мови» зафіксував багато назв видів хліба. Деякі з них поступово змістилися на периферію лексико-семантичної системи, тому в сучасних словниках ми вже не знаходимо слів *кулибка* 'родъ печенаго хлѣба', *малай* 'хлѣбъ изъ кукурузы, гороху или проса', *мандебуряник* 'хлѣбъ изъ муки и картофеля, называемого мандебурка' [14, с. 675]. Із сучасних лексикографічних реєстрів зникли й такі назви страв: *конфьяник* 'родъ лепешки изъ картофеля ѣ сыра', *круп'янка* 'колбаса, начиненная кашей', *кручинка* 'крендель', *мантули* 'родъ пирога из кукурузной муки съ сыромъ', *пелюстка* 'кушанье: сваренные капустные листы съ мяснымъ фаршем'.

Багатий лексичний матеріал для дослідників дають українські діалекти, де є регіональні кулінарні поняття й, відповідно, слова на їх позначення. Крім того, як синоніми до літературних лексем функціонують

назви багатьох традиційних для української кухні страв. У цьому контексті цікаво порівняти кулінарну лексику західного регіону України та загальнолітературні відповідники. У сучасному перевиданні книги О. Франко «Практична кухня» (Львів, 1991) міститься словничок рідковживаних слів. Ось кілька яскравих ілюстрацій: *талярета* – желе, *жовтець* – майонез, *кармонадлі* – свиняча відбивна, *накладанці* – канапки, бутерброди, *парень* (від *парити*) – пудинг, *шпараги* – спаржа [43, с. 154].

Окремі лексеми, що позначають кулінарні поняття, у процесі функціонування зазнали семантичних трансформацій. Л. Струганець наводить приклад такої трансформації зі словом «запіканка», яке першопочатково вживалося зі значенням «водка, сваренная съ пряностями», а в процесі історичного розвитку слова виник новий компонент «страва, що готується способом запікання» [39, с. 65]. Однак семантичні зміни в назвах продуктів харчування, страв, напоїв у цілому науковці оцінюють як не дуже продуктивні й такі, що поступаються першістю процесам неологізації [45, с. 219].

Найбільш активно входження, освоєння й кодифікація слів тематичної групи «Харчування» з інших мов, за спостереженнями вчених, відбувалися в першій третині ХХ століття. Наприклад, українсько-російський словник (Т. 1– 6. – К., 1994) наводить 58 нових номінацій, зумовлених появою нових продуктів споживання [42, с. 234].

Чіткого розмежування категорій кулінарної номенклатури нема, але в українського народу, як зазначають дослідники, усталено функціонують:

- 1) назви перших / других страв;
- 2) назви десертних страв (солодкі страви / напої та ін.) [39, с. 67].

Н. Чапленко у словнику «Українські назви з куховарства й харчування» пропонує дещо інший принцип групування кулінарної лексики й виокремлює такі три групи:

- назви страв;

- назви напоїв;
- способи їхнього приготування [46, с. 5].

Інші дослідники звертають увагу на складну структуру предметно-тематичної групи лексики на позначення страв і виокремлюють у ній такі різновиди:

- 1) лексика на позначення перших страв;
- 2) лексика на позначення других страв:
 - а) каші та бабки;
 - б) підлива та городина;
- 3) лексика на позначення страв з борошна та сиру:
 - а) хліб, булки, пиріжки;
 - б) паски;
- 4) лексика на позначення молочних страв;
- 5) лексика на позначення напоїв [28, с. 235].

В. Різник запропонувала поділ тематичної групи «Назви їжі» на такі лексико-семантичні групи:

- загальні назви;
- назви хліба і виробів із борошна;
- назви буденних страв;
- назви обрядових страв.

У межах кожної групи виділяє дрібніші об'єднання – підгрупи [35, с. 12].

Вивчаючи назви страв у староукраїнській мові, С. Яценко виділив такі групи [51, с. 220]:

1. Назви продуктів харчування рослинного походження, найменування спецій.
2. Назви продуктів харчування тваринного походження та страви із них.
3. Назви хмільних та нехмільних напоїв.

За типологією З. Клиновецької до лексики на позначення страв та напоїв відносять [22, с. 54]:

- 1) лексику на позначення перших страв;
- 2) лексику на позначення других страв;
- 3) лексику на позначення страв з борошна та сиру;
- 4) лексику на позначення молочних страв;
- 5) лексику на позначення напоїв.

У межах мовознавчого напрямку «ономастика» виділяють броматонімени (гр. βρωμα, – ατος «їжа») та помонімени (гр. ποτόν – «пиття, напій») [29, с. 17], які охоплюють лексику з обраної нами для аналізу тематичної групи.

Отже, в процесі аналізу наукової літератури ми спостерегли, що кулінарну лексику дослідники групують за різними критеріями. У нашій роботі за основу беремо типологію Н. Чапленко.

Ця тематична група сформувалася в найдавніші часи та продовжує розвиватися досі. Крім стійкого, незмінного пласту слів, лексико-тематична група містить запозичені номінації й такі, що зазнали семантичних трансформацій. Певна частина лексики поступово виходить із активного вжитку через втрату позначуваних понять. Отож, тематична множина лексичних одиниць цієї групи формується протилежними міграційними процесами – поповненням новаціями та виходом слів за межі лексико-семантичної системи літературної мови.

1.2. Аспекти вивчення кулінарної лексики в українському мовознавстві

Досліджувати кулінарну лексику українські лінгвісти почали відносно нещодавно. Як зазначив у своїй дисертації С. Яценко, найперше номінації

продуктів харчування, страв та напоїв розглянуто в академічній «Історії української мови (лексика)» (1983).

У сучасних наукових працях простежуються основні вектори мовознавчого аналізу цих одиниць. Зокрема йдеться про вивчення в діахронному чи синхронному аспектах, з позицій історії мови, діалектології, лексикографії, термінознавства, лінгвокультурології, соціолінгвістики та дискурсології.

Наприклад, зріз лексики періоду Київської Русі представлений у кандидатській дисертації В. Невоїт, де вона вивчала назви їжі та продуктів харчування. Лексика на позначення продуктів харчування та страв опрацьована й у дисертаційній монографії З. Козиревої, завданням у якій було з'ясувати історію цих номенів від найдавніших часів до сучасного стану. О. Крижко зазначену тематичну групу лексики дослідила на основі трьох козацьких літописів кінця XVII–початку XVIII ст. Пам'ятки слугували також матеріалом для лінгвістичного дослідження назв окремих продуктів харчування та страв, що відображено в низці наукових і науково-популярних статей, зокрема в працях В. Німчука, В. Горобця та ін. [24, с. 12].

В останні десятиріччя активізувалися дослідження кулінарної лексики на матеріалі українських говорів. Монографія З. Ганудель «Народні страви і напої (лексика українських говорів Східної Словаччини)» (1987 р.) є спробою ґрунтовного опрацювання діалектної лексики. Дослідниця уклала «Лінгвістичний атлас українських говорів Східної Словаччини», у якому представлено й назви страв, посуду та кухонного начиння. Науковці активно вивчають також назви обрядової кулінарної лексики, страв, напоїв, кухонного начиння, випічки й у тих говорах, які побутують на території України. Наприклад, у бойківських говірках для позначення поняття *‘буханець хліба, хлібчик’* використовується низка демінутивів – *хлібиня, хлібінча, хлібойко*; у наддністрянському діалекті буханець хліба називають

боханє, бохонє і ще вживають вісім фонетичних варіантів цієї назви; у гуцульських і покутських говірках побутує назва *боханець*. Наведена семема в говірках досліджуваного ареалу має низку інших назв, таких як: *булка, паляничка (i, e)*, які побутують і в літературній мові, але мають там іншу семантику [1, с. 76].

В. Різник предметом свого дослідження обрала говірки надсянсько-наддністрянського суміжжя. Аналіз назв їжі та напоїв виявив, що більшість лексем загальноукраїнські, успадковані з праслов'янської мови, серед назв найбільше запозичень із німецької мови (за польського посередництва). Із-поміж морфологічних способів творення назв найпродуктивнішим виявився суфіксальний. Назвам притаманне явище полісемії. Використання харчових продуктів повторюється в різних обрядах і календарного, і родинного циклів, проте головним у всіх обрядах є хліб [35, с. 6].

Н. Загнітко свою дисертацію присвятила вивченню назв їжі та напоїв у східностепових говірках Донеччини, зокрема з'ясувала лексичне наповнення наддіалектних моделей цих назв, на основі чого встановила зв'язки досліджуваних говірок із материнськими діалектними основами, закономірності формування й змін досліджуваної лексики та її семантики в говірках пізньої формації, визначила особливості просторового розміщення назв їжі та напоїв у говірках Донеччини [20, с.75]. Дослідниця висновкує, що для лексики харчування східностепових говірок характерна фонетична та граматична варіативність, значна кількість дублетно-синонімічних назв, різні зміни в семантичній структурі аналізованих номенів. Лінгвістка зауважує, що збагачення лексики, пов'язаної з їжею та напоями, у східностепових говірках відбувається за рахунок словотворення, переосмислення вже відомих назв, шляхом запозичення готових номенів із говірок інших мов, зокрема виокремлює групу тюркських запозичень, що сьогодні є питомими елементами досліджуваних нею говірок [17, с. 56].

Динаміці діалектних назв їжі та напоїв українського східнослов'янського ареалу присвятила дисертаційне дослідження М. Волошинова, яка теоретично обґрунтувала та практично довела домінантні чинники стабільності лексики харчування, посуду й кухонного начиння; виявила основні тенденції оновлення складу та семантичної структури аналізованих лексичних одиниць; обґрунтувала типи змін та їхню залежність від екстралінгвальних чинників; розкрила зв'язок тематичних груп харчування, посуду й кухонного начиння з лексичними одиницями інших діалектних зон української мови на синхронному зрізі [8, с. 11].

Частина досліджень назв їжі та напоїв в українській діалектній мові виконана на межі діалектології та етнолінгвістики. Дослідники обрядової лексики зазвичай у складі груп виокремлюють лексико-семантичні підгрупи на позначення обрядової їжі. Наприклад, М. Бігусяк, вивчаючи родильний та весільний обряди Гуцульщини, системно описав і назви обов'язкових обрядових страв [3]. В. Конобродська, аналізуючи номінацію поліського поховального обряду, окремі параграфи монографії присвячує обрядовим стравам [23]. Назви обрядової їжі у складі лексики весільного обряду східнослов'янських говірок вивчала І. Магрицька [26], бойківських – Н. Хібеба [45].

Предметом вивчення мовознавців традиційно ставали й діалектні назви окремих продуктів чи страв у різних регіонах України. Зокрема публікації Й. Дзендзелівського присвячено опису лексико-семантичної групи «назви молочних продуктів»: *набіл* 'молоко, молочні продукти', *будз* (*бундз*) 'твердий овечий або коров'ячий сир зі свіжого молока у формі кулі', *буката* 'велика грудка масла чи сиру', *вурда* 'сир, виготовлений у результаті вторинної переробки молока, гіршої якості', *підбузині* 'сироватка, що утворюється під час виготовлення будза', *куластра* 'молозиво', *льода* 'морозиво', *бриндза* (*бринза*) 'спеціально приготовлений для зберігання посолений сир' [17, с. 42].

Л. Борис здійснила системний опис лексики на позначення назв їжі та напоїв у буковинських говірках, згрупувавши народну кулінарну термінологію за лексико-тематичними групами «назви страв» та «назви напоїв». Серед назв страв вона розрізняє «назви страв за біологічною характеристикою продукту» та «назви страв за кулінарною термінологією». Дослідниця зауважила, що вказана схема-класифікація опису фактичного матеріалу дає змогу найповніше представити кулінарну термінологію та простежити зміни, які в ній відбулися. На думку Л. Борис, кулінарна номенклатура буковинських говірок має стабільний стан лексико-семантичних груп, які перейшли до складу пасивних, зокрема «назви закваски для хліба», «назви виробів з кулеші», «назви страв із дрібних шматочків тіста» тощо, а також «назви печених виробів з тіста», «назви згуслого молока». У буковинських говірках виявлено ряд тематичних груп, які вийшли з активного ужитку, проте є лексеми, що залишилися у сфері кулінарної термінології, закріпивши за собою інші значення [4, с. 164].

Спостерігаємо особливу увагу дослідників до обрядових кулінарних назв, зокрема до найменувань великоднього хліба в українських говірках.

Зауважимо, що студенти нашого факультету в рамках діалектологічного семінару під керівництвом кандидата філологічних наук, доцента Наталії Василівни Кірілкової також досліджують обрядову кулінарну лексику. Наприклад, ми опрацьовували публікації Ірини Крищук «Назви страв зимового циклу свят у говірці с. Злазне Костопільського району Рівненської області» та Юлії Кирильчук «Назви великодньої випічки у говірках сіл Велика Клецька, Голичівка, Гвіздів Корецького району Рівненської області».

Окремим об'єктом дослідження в українському мовознавстві стали також назви картоплі та страв із неї. Праці Я. Закревської, А. Залеського, А. Майбороди, М. Тимченко та інших фіксують у значенні 'картопля' досить розгорнений ряд лексем: *гадабурка, картофлі, бурка, мандибурка,*

бульба, ріпа, крумплі тощо. Використовують картоплю для приготування страв, що мають назви: *книглі, терчіник, печений картопляний корж, жупеня, колотач, товканка, ріпянка, дерун, клюцки* [???].

Назви їжі, напоїв та кухонного начиння репрезентовані й у лінгвогеографічних та лексикографічних працях, зокрема в «Атласі української мови», «Лінгвістичному атласі українських говорів Закарпатської області УРСР» Й. Дзендзелівського, «Атласі українських говорів Надсяння» Я. Рігера, «Лінгвістичному атласі українських говорів Східної Словаччини» (Т. 1. «Назви страв, посуду і кухонного начиння») З. Ганудель, «Атласі лексичних мадяризмів та їх відповідників в українських говорах Закарпатської області УРСР» П. Лизанця. Додатками до дисертацій оформляють матеріали практично всіх регіональних атласів: зокрема В. Різник уклала 22 карти [22, с. 10]; додаток до дисертації Н. Загнітко «Атлас лексики народного побуту (назв їжі та напоїв) східностепових говірок» містить 105 атомарних і синтетичних карт [11, с. 137]; у додатку до дисертації М. Волошинової вміщено карти поширення явищ лексичного, семантичного, фонетичного рівнів [8, с. 135].

Наявність сучасних системних описів назв їжі та напоїв у східнослов'янських (М. Волошинова), східностепових (Н. Загнітко), поліських (Є. Турчин, Г. Вешторт), буковинських (Л. Борис), карпатських говірках (Е. Гоца) і говірках надсянсько-наддністрянського суміжжя (В. Різник) свідчить не лише про активну фіксацію цього пласту лексики в діалектних словниках, а й про його системне вивчення на всьому загальноукраїнському ареалі.

Ми оглянули й праці мовознавців, які вивчали термінологію громадського харчування (С. Руденко), лексико-семантичні особливості назв кондитерських виробів (Г. Морєва), а також структурно-компонентний склад термінів харчової промисловості (О. Нарушевич-Васильєва). Зокрема Г. Морєва застосувала зіставний аспект і порівняла відповідні номени

української та англійської мов. Проте загалом цей аспект вивчення кулінарної лексики в сучасній україністиці представлений фрагментарно та потребує інтенсифікації.

На сучасному етапі розвитку мовознавства актуалізувався ще один, на наш погляд, цікавий аспект опису лексичних одиниць із семантикою «їжа». Він пов'язаний із розвитком новітніх напрямів, зокрема з лінгвокультурологією, етнопсихолінгвістикою, які вивчають мовні знаки як знаки культури та психології народу. Кулінарія – одна з найбільш освоєних людиною і значущих для неї сфер життя, яка є частиною національної культури, тому й стала основою концептуалізації світу, наповнюється культурно-символічним змістом, часто набуваючи обрядового, ритуального, міфологічного чи сакрального змісту. Кулінарний (харчовий, гастрономічний) код культури як один із базових у зарубіжній науці розглянули Річард Барт, С. Арутюнов, М. Гаврилова, В. Топоров. У новітньому українському мовознавстві цей аспект кулінарної лексики розробляють В. Жайворонок, В. Маслова, Є. Турчин.

Кулінарна лексика стала об'єктом вивчення ще одного сучасного напрямку – дискурсології. Незважаючи на активне вивчення в сучасній дискурсології феномена глутонії, в цілому вчені вважають, що теорія глутонічного дискурсу ще не є завершеною. Зокрема й тому, що досі нема загальноприйнятого трактування поняття «глутонічний дискурс», не вироблені чіткі теоретичні засади дослідження цих номінацій, не окреслені основні підходи до з'ясування поняття «глутонічна назва».

Поняття «глутонічний дискурс», очевидно, уперше ввів у науковий обіг А. Олянич [32, с. 347]. У його праці спостерігається паралельне вживання двох синонімічних термінів – глутонічний та гастрономічний дискурс, що засвідчує неусталеність термінологічного апарату. Зауважимо: станом на сьогодні загальноприйнята назва на позначення дискурсу, пов'язаного з концептосферою «їжа», так і не з'явилася. П. Буркова,

Н. Головницька, А. Земськова пропонують термін «гастрономічний дискурс» (пор.: у С. Берге – «gastronomic discourse», що перекладається як гастрономічний дискурс), П. Банман – апелює до термінологічного сполучення «кулінарний дискурс» (пор.: у Л. Россато – «culinary discourse», що означає кулінарний дискурс), О. Савельєва послуговується терміном «кулінарно-гастрономічний дискурс», М. Девіс актуалізує термін «restaurant discourse» («ресторанний дискурс»), А. Олянич, Є. Бараташвілі надають перевагу термінові «глутонічний дискурс» [32, с. 169].

І. Державецька звертає увагу на те, що глутонічний дискурс, як і дискурс загалом, є складним комунікативним явищем, наділеним особливостями, які вчені пов'язують з продуктом мовленнєвої діяльності (О. Кобрик, І. Кобозєва) [16, с. 41].

Розглядаючи глутонічний дискурс, С. Руденко відзначила, що він охоплює лексику, яка відображає фізіологічні потреби людини в їжі [36, с. 28]. Глутоніми, які складають систему глутонічного дискурсу, по-різному визначаються науковцями. Л. Єрмакова акцентує увагу на тому, що глутонічна лексика є засобом відображення національної мови, яка реалізується в системі тексту в процесі комунікації, пов'язана з найменуваннями харчових продуктів та їх споживанням. Оскільки традиції споживання їжі різняться в кожній країні, дослідниця вважає, що глутонічна лексика є національно та культурно обумовленою.

Глутонічний дискурс належить до перспективних об'єктів не лише в дискурсології, оскільки містить великий набір лінгвістичних властивостей: по-перше, він презентує мовні, релігійні, культурні й етнічні картини світу; по-друге, є складовою гастрономічної картини світу.

Отже, в українській лінгвістиці кулінарна лексика слугує матеріалом для діалектологічних, лінгвокультурологічних, лексикографічних студій та студій з історії мови, дискурсології.

1.3. Мовознавчі студії художньої спадщини Івана Франка

Вагому роль в історії української мовознавчої науки, як і в історії української культури, літератури, критики відіграв Іван Франко, діяльність якого припадає на кінець XIX – початок XX століття, коли українська літературна мова переживала важливий етап історичного розвитку. Стан української літературної мови в зазначений період був зумовлений складними історико-політичними обставинами життя українського народу й пов'язувався з попередніми етапами розвитку його мови.

Як зазначає Т. Панько, твори Івана Франка дають яскраву картину мовної ситуації в Галичині. У його прозі, написаній на різних етапах творчості, відображені і язичіє, і бойківський говір, і тогочасний унормований тип літературної мови на народній основі [33, с. 9].

Про роль і місце Івана Франка в історії української літературної мови висловлювалися багато дослідників (І. Білодід, Ф. Жилко, Я. Закревська, Н. Корнієнко та ін.), які у своїх працях порушували проблеми формування західноукраїнського варіанта літературної мови, взаємодії загальноукраїнської та західноукраїнської стихій у мові Івана Франка. Причому всі вони сходяться на думці, що мовна практика видатного митця, його наукова й літературна творчість містять більше загальноукраїнських ознак, ніж західноукраїнських.

У 50–70-х роках XX ст. пожвавилася лінгвістичне франкознавство. Творча діяльність у різних стилях літературної мови, багатство й розмаїтість словесно-образних засобів характеризують письменника як видатного майстра художнього, наукового та публіцистичного стилів, тексти творів якого не могли залишитися поза увагою мовознавців. У той час зокрема І. Петличний захистив докторську дисертацію «Синтаксис мови творів Івана Франка» (Львів, 1965), з'явилася низка кандидатських дисертацій, монографій, статей про мову творів Івана Франка та його роль в

історії української літературної мови загалом, авторами яких були Ф. Жилко, І. Керницький, Н. Корнієнко, Л. Полюга.

В останні десятиліття мовознавчий напрям франкознавства активно репрезентують зокрема В. Грещук, І. Терлак, які досліджують основні риси наукової мови та наукової термінології у працях Каменяра. Обсяг питань, які осмислюють у своїх студіях науковці, надзвичайно широкий. Проте передусім їхні дослідження присвячені ролі Івана Франка у розвитку наукового стилю української мови та формуванні україномовного термінологічного апарату. Проблеми використання термінологічної лексики в мові художніх творів Івана Франка також ставали предметом вивчення цих науковців.

Привертають увагу дослідження про специфіку мовної особистості персонажів у художніх текстах митця (І. Ціхоцький), про значення творчості Івана Франка у становленні української загальнонаціональної норми в її численних варіаціях (Ф. Жилко), про роль тих чи тих мовних одиниць у реалізації творчого замислу видатного майстра (фольклоризмів – С. Єрмоленко, полонізмів і діалектизмів – М. Онишкевич, діалектизмів – І. Матвіяс). Над створенням цілісного мовного портрета геніального митця працювала О. Сербенська, визначила шляхи самовдосконалення мовного тла творів І. Ощипко, встановила співвідношення понять мова й нація в загальній структурі творчої спадщини майстра Т. Панько.

Отож, українське мовознавство має певні традиції вивчення наукової, публіцистичної та літературної спадщини Івана Франка. Однак проблеми лінгвістичного франкознавства досі не вичерпані або потребують осмислення з урахуванням новітніх ідей, підходів, напрямів, зокрема це стосується лексичного багатства творів автора.

1.4. Чинники формування специфіки галицького кулінарного лексикону

Назви харчових продуктів, процеси приготування та споживання їжі виражають специфіку культури народу, повідомляють про особливості національного світосприймання. Кулінарія – це одна з найбільш освоєних людиною термінологічних сфер, вона є частиною національної культури, у побутовому вимірі наповнюється символічним, ритуальним і навіть сакральним змістом.

У межах національної культури як своєрідні «культурні коди» проявляються регіональні кулінарні словники. Мовознавці наголошують на необхідності вивчення та лексикографічного опису цих одиниць не лише з наукових міркувань, а й для практичних потреб [15, с. 12].

Галицька кулінарна лексика постає чи не найколеритнішим фрагментом національного лексикону. Кухня цього регіону активно складалася в часи Австро-Угорської імперії та остаточно сформувалася в 20–30-х роках ХХ століття. Тут поєдналися кухні кількох народів і кільканадцяти культурних прошарків, які в той історичний період жили на території Галичини. Саме тому витворилася специфічна галицька гастрономічна мова, яка включає в себе й назви продуктів, страв, певних маніпуляцій та інструментів, пов'язаних із процесами приготування й споживання їжі, тощо [10, с. 87].

Особливості галицької кухні пов'язані з такими чинниками:

- унікальною історією, яка відбита на всіх явищах місцевої культури;
- багатонаціональним складом населення, що сприяло створенню самобутньої культури, зокрема й гастрономічної, за рахунок взаємозв'язків між українською, польською, австрійською, єврейською, вірменською та кухнями інших народів;

- перебуванням цієї території в межах трьох держав, що надало міжнародного характеру й кухні Галичини [10, с. 43].

Мультикультурність цього регіону ми спостерігаємо й зараз, оскільки наведені чинники впливали на населення Галичини впродовж не одного століття та посприяли виробленню стійких традицій у всіх сферах життя людей, а також формуванню специфічного лексикону. Колорит галицької кухні характеризується витонченістю й оригінальністю страв, але попри це опирається на місцеві продукти. Закономірно, що такі особливості відбилися й на кулінарному словникові.

Серед джерел вивчення кулінарної лексики Галичини науковці розглядають давні пам'ятки з цього регіону, тлумачні, історичні, термінологічні, діалектні, етимологічні словники української та інших слов'янських мов, а також етнографічні праці, кулінарні книги з цього регіону, навіть тематичні й жіночі журнали I половини XX століття. Очевидно, що вивчення цього розмаїтого пласту лексики неможливе без залучення набутоків інших наук, зокрема діалектології, етнографії та культурології.

Основний склад кулінарного словника Галичини – це найдавніший прошарок української мови, який належить до праслов'янської спадщини. Проте значну частину галицького кулінарного лексикону становлять запозичення [9, с. 56]. Тут помітний вплив польської та німецької мов, трапляються запозичення з італійської та угорської мов, тюркізми. Найбільше чужомовних слів зафіксовано на позначення приправ і спецій, бо їх у цьому регіоні не виробляли. Австрійці суттєво поповнили групу лексики на позначення солодких страв. Серед повсякденних страв багато походять із кухні єврейського народу.

Тривалий мовний розвиток супроводжувався різними процесами в словниковому складі в цілому й у кулінарному словнику галичан зокрема. З'являлися нові, переважно запозичені гастрономічні лексеми, а старі слова

зникали або архаїзувалися. Причини таких процесів часто перебували в позамовній площині й були пов'язані передусім із появою чи втратою реалій.

Науковці наголошують, що номенклатура продуктів харчування, страв і напоїв галицької кухні в загальних рисах була сформована вже на кінець XVII століття. Проте в процесі становлення нової української літературної мови значна частина кулінарних лексем не була відбита в загальнонаціональних словниках, хоча ці слова досі продовжують активно використовуватися в живому мовленні [9, с. 96].

Отже, історичні та політичні чинники обов'язково відбиваються на колориті місцевої культури, позначаються на традиціях і вподобаннях місцевого населення. Оскільки незаперечною складовою культурного простору є кулінарія, то вона також набуває специфічних ознак, що знаходить відбиток і в словниковому складі мови.

Висновки до розділу 1

У лінгвістиці матеріалом для дослідження часто стають художні твори, де мовні одиниці розкриваються повною мірою завдяки майстерності митця. Не становить винятку й мова творів Івана Франка. Лексичне багатство, яке представлене у його доробку, засвідчує глибоку ерудованість, високий інтелектуальний рівень письменника. Вагоме місце у прозі митця посідає професійна лексика, яка є одним із засобів розкриття теми та відображення сучасних авторіві реалій.

Нашу увагу привернула кулінарна лексика у творчості автора. Для вироблення критеріїв аналізу цієї тематичної групи слів ми опрацювали дослідження мовознавців, присвячені теоретичним і практичним аспектам гастрономічної лексики.

Ми спостерегли, що єдиного принципу групування кулінарної лексики науковці не пропонують. Насамперед, це пов'язано з різноаспектним вивченням глутонімів. Проте це не є нелодіком, оскільки розробки відповідного аспекту слугують багатовекторністю для лінгвістичних студій та спонукають досліджувати різноманітні парадигми мови.

Серед масиву типологій нам імponує підхід Н. Чапленко, яка виділила такі групи кулінарних лексем: назви страв, назви напоїв та способи їх приготування. Крім того, зважаючи на матеріал нашого дослідження, ми доповнили основну типологію групою лексики на позначення продуктів харчування (назви продуктів рослинного чи тваринного походження, що їх споживають у необробленому вигляді або використовують для приготування страв). Підгрупи ми формували з урахуванням специфіки дібраного матеріалу.

Ми також встановили, що тематична група кулінарної лексики формувалася від найдавніших часів і, крім стійкого, незмінного пласту,

містить запозичені номінації й такі, що зазнали семантичних трансформацій. Упродовж століть певна частина слів перейшла з активного вжитку до архіву через втрату позначуваних понять.

У вітчизняній лінгвістиці популярними аспектами мовознавчого аналізу кулінарної лексики, за нашими спостереженнями, є діалектологічний, лінгвокультурологічний та з позицій історії мови. Ця тематична група також слугує матеріалом для лексикографічних студій та студій з дискурсології.

У сучасних лінгвістичних студіях, зокрема в царині дискурсології, лінгвокультурології, етнолінгвістики, соціолінгвістики, спостерігається стійкий інтерес мовознавців до кулінарних назв. Наукова увага у вивченні цих мовних одиниць зосереджується на людському чинникові, на розв'язанні актуальних питань сьогодення й відбувається з урахуванням різноманітних чинників (соціокультурних, історичних і т. ін.). Теорія дискурсу загалом та кулінарного зокрема засвідчує низку проблемних моментів [31; 32]. Проте ті чи ті інноваційні наукові підходи не претендують на всеохопність і викінченість, вони спираються на традиційні теорії, доповнюють, конкретизують, увиразнюють їх, а також спонукають до подальших пошуків.

Українське мовознавство має певні традиції вивчення наукової, публіцистичної та літературної спадщини Івана Франка. Однак проблеми лінгвістичного франкознавства досі не вичерпані. Наприклад, різножанрова літературна спадщина дає широкі можливості для вивчення тематичної палітри лексичних засобів мови.

Специфічна й колоритна кухня галицького регіону пов'язана з особливостями історичного, політичного й культурного розвитку цього краю, присутністю на цих українських землях багатьох національностей і тривалим перебуванням Галичини у складі різних держав. Закономірно, що ці особливості знайшли відбиток і в словниковому складі мови.

Основний склад кулінарного словника Галичини – це найдавніший прошарок української мови, який належить до праслов'янської спадщини, проте значну частину галицького кулінарного лексикону становлять запозичення: з польської, німецької, італійської, угорської мов. Тюркізмами позначені приправи та спеції, а назви повсякденних страв походять із кухні єврейського народу.

Джерелами для вивчення кулінарної спадщини та гастрономічної лексики цього мультикультурного краю стають давні пам'ятки, різні типи словників української та інших мов, а також етнографічні праці, кулінарні книги, тематичні й жіночі журнали I половини XX століття.

РОЗДІЛ 2

СТРУКТУРНО-СЕМАНТИЧНІ ОСОБЛИВОСТІ КУЛІНАРНОЇ ЛЕКСИКИ У ПРОЗІ ІВАНА ФРАНКА

2.1. Структурно-семантичні особливості груп кулінарної лексики

«Українська кухня здавна славилася своїми багатими традиціями та розмаїттям страв. Серце кухні – всеочищаючий вогонь. Перед очима постає традиційне: біля вогню порається жінка, навпроти дверей стоїть накритий скатертиною стіл, на столі, як сонце, хліб», – писала відома галицька кулінарка О. Франко [43, с. 4].

В одній зі своїх праць А. Майборода зауважив, що «мовознавці багато уваги приділяють вивченню лексики рідної мови» [27, с. 113]. Ці слова вченого є актуальними й сьогодні, коли дослідження лексичного шару мови вийшло на якісно новий рівень. Загальновизнаним чинником стало розуміння лексики як системи, що формується цілком природним шляхом і становить собою структурну цілісність, в окремих ланках якої виникають час від часу зміни. Показовою тут є лексика на позначення їжі та напоїв. Давня за походженням і органічно пов'язана з історією українського народу, ця лексика зацікавила мовознавців у різних аспектах свого буття.

Художня творчість відомих письменників постає як специфічна сфера для функціонування лексичних засобів мови, де вони розкриваються своєрідно й по-новому. Багатий матеріал у цьому аспекті дає прозова спадщина видатного письменника Івана Франка.

Аналізовані твори майстра слова насичені кулінарними лексемами, оскільки автор багато уваги приділяє описам побутових процесів, серед яких вагоме місце належить приготуванню й споживанню їжі та напоїв. У своїй роботі ми взяли за основу типологію дослідниці Н. Чапленко, яка

виділила такі групи кулінарних лексем: назви страв, назви напоїв та способи їх приготування. Крім того, зважаючи на матеріал нашого дослідження, вважаємо доречним доповнити типологію назвами продуктів харчування (лексеми на позначення продуктів рослинного чи тваринного походження, що їх споживають у необробленому вигляді або використовують для приготування страв).

Кількісне представлення цих груп кулінарної лексики у творах Івана Франка ми подали в табл. 1:

Таблиця 1

Групи кулінарної лексики у творах Івана Франка

Група кулінарної лексики	Кількість назв
Назви страв	210
Назви напоїв	20
Номени на позначення способів приготування	15
Назви продуктів харчування	5

Як бачимо, найбільше одиниць у групі «Назви страв», що виглядає цілком закономірно, зважаючи на багатий галицький кулінарний словник. Помітними в кількісному плані є назви напоїв і номени на позначення способів приготування. Периферійною у нашому матеріалі виявилася група «Назви продуктів харчування».

Тематичній групі кулінарної лексики належить провідне місце у системі лексичних засобів мови за багатством та розмаїттям структурно-семантичних і граматичних форм.

2.1.1. Номени на позначення страв у творах Івана Франка

У групі лексики «Назви страв», спираючись на матеріал дослідження, ми виокремили такі підгрупи:

- назви перших страв;
- назви других страв;
- назви страв із борошна та сиру;
- назви молочних страв;
- назви солодошів і десертів.

1. Назви перших страв (25 лексем): *бульйон, парень з горохом, жур, зупа (картопляна зупа, квасолева зупа), грибівка, юшка, підлива, капуста, журик, крупник, огірківка, кукурудзянка, рибний суп, суп з селери, щавлевий борщ, юшка із щупака, гуляш, пісний борщ*. Наприклад: *Були вже в їдальні. Анеля заходила коло зупи. Діти сиділи на своїх місцях, спокійні, але веселі, тільки оченята у них усміхалися [1].*

Ця група кулінарної лексики у прозових творах Івана Франка представлена активно. Вона позначає рідкі страви, культура споживання яких на Галичині досить давня: – *Е, ні, Адає знає, що у мене достатки не такі, щоб можна купи гостей приймати. Ну, а нам на обід що буде? – Та я хотіла зладити картопляну зупу... – Ксьондз її не любить!* – замітила пані. – *Е, буду я дивитися, що ксьондз любить, а що ні!* – гнівно буркнула Гапка. – *Не вхопить його, як і картопляної попоїсть [1].*

Аналізована лексико-тематична група містить переважно багатоваріантні назви, наприклад: *рибний суп, суп з селери, зупа (картопляна зупа, квасолева зупа), юшка, юшка із щупака*. Найбільшу кількість назв перших страв ми зафіксували з лексемами *зупа, суп, борщ, юшка*.

Етнографи засвідчують, що традиційною першою стравою, яка ідентифікує український народ, є борщ. Маємо його три різновиди: червоний (із буряків та заправлений засмажкою), зелений (щавлевий) та

холодник, що відрізняється від двох інших часом приготування (влітку) [2, с. 138]. Варіативність цієї страви в українців мотивована певними критеріями:

- 1) кольором – борщ зелений або червоний (2, с. 3);
- 2) термічною якістю – холодник (2, с. 9);
- 3) релігійними чинниками – борщ пісний.

Більшість виявлених у творах Івана Франка кулінарних номенів на позначення борщу за структурою є словосполученнями – двокомпонентними іменними, іменниково-прикметниковими. Кулінароніми з лексемою «борщ» у структурі мотивовані прикметниковим компонентом.

Традиційно в українській кухні зупою називають м'ясний, картопляний, рибний та інші супи, а також рідину в будь-якій приготовленій їжі.

Кулінароніми зі словом «зупа» в українській кухні визначено за компонентом-конкретизатором, який вказує на вид цієї страви:

- а) овочі – зупа з картоплею (2, с. 7);
- б) м'ясо – зупа з куркою (2, с. 8);
- в) рослина – зупа з кукурудзи (2, с. 6).

Серед найменувань цієї тематичної підгрупи в Івана Франка ми виявили однокомпонентний (*зупа*) та двокомпонентні іменні іменниково-прикметникові конструкції (*картопляна зупа, квасолева зупа*), де прикметник виступає конкретизатором.

Інші лексеми на позначення перших страв за структурними показниками є переважно однокомпонентними іменниковими суфіксальними утвореннями (*журик, грибівка, крупник, огірківка, кукурудзянка*).

2. Назви других страв (110 лексем): *ковбаса смажена, драглі, удо, тушений калафіор, варений біб, потравка, печена картопля, бульба в мундирі, потравка з жарем, куряча потравка з рижем, гануш, печена*

шинка, теляче печеня, баклажанова ікра, форшмак, паштет, кльоцки, рис варений, зрази, флячки, смажена печінка, тушені крильця, пиріг з капустою, тушена осетрина, бігус, вушка, гуглики, ліниві пироги, печений язик, пиріг з рисом, смажена курка, рис з яблуками, квашені рижики, накладанці, телячі ніжки, парове м'ясо, ребра з рисом, цибулівка, фаршировані яйця, бурячки, галянтина, засипанці, карманадлі, качельця, логаза, кугель, маїна, пенцак, пульпит, сальцесон, терті плячки, солоне м'ясо, підбивка з рисом, пиріг з м'яса, смажені курчата, запечена капуста, пиріг з паштетом, кнедлики, пионяна каша, калачики з рисом, курячі обранки, квашені рижики, варена шпарага з рисом, качка на деко, паштет із курки, смажена грудинка, крокети, оселедець маринований, кав'яр, кашанка, печена куропатва, лазанка, варений лизень, ніци, солонина, серделі, рулет, пироги.

Як бачимо, ця група є найчисельнішою за кількістю одиниць, що, очевидно, засвідчує популярність других страв на Галичині й за часів Івана Франка, багаті кулінарні традиції цього краю. На це наштовхують фрагменти проаналізованих творів автора, де він описує застілля української інтелігенції: *Лишаються пані у нас з обов'язком брати участь в конверсації! Ззімо разом на обід смажених курчат та шпараги, вип'ємо чорну каву, відпочинемо крихітку, забавляючися оповіданням історій веселих і забавних, а тільки потому розпустимо вітрила і попливемо – я на широкі води військово-суспільного життя, а пані до своєї тихої вдовичої пристані [2]; Гуртер сидів на ліжку з подушкою, підложеною за плечима, і при допомозі сестри милосердя їв зрази, коли капітан ввійшов до номера [1].*

Досліджуючи найменування других страв, ми виокремили ті, що позначають м'ясні страви та каші. Фактичний матеріал назв на позначення каш та м'ясних страв нараховує 60 номенів, із-поміж яких 15 – каші, 45 – м'ясні страви.

Найменування з аналізованої групи мають різну мотивацію. Наприклад, у Франка більшість цих кулінаронімів вказують на назву продукту, який є основою для його приготування: *пишоняники, рижаники, бурячки, цибулівка, тушений калафіор, тушена осетрина, смажена печінка, рис варений, варений біб, фаршировані яйця, печена картопля, печений язик, квашені рижики, баклажанова ікра*. У частині назв-словосполучень залежний компонент вказує на спосіб приготування страви.

Значна частина найменувань – це одиниці, утворені на основі семантичного переходу:

1) назва частини туші (органів) тварини – м'ясна страва: *ребра смажені* + має додаткове уточнення – спосіб приготування *смажені, удо, язик* [2, с. 17 – 20];

2) найменування, що вказують на призначення до іншого продукту / страви: *крученики до баклажанів, куряча потравка до рижу* [2, с. 14 – 23], двокомпонентні іменникові кулінароніми в формі Н. в. + Р. в. одн.;

3) назва тварини, риби – назва страви: *куропатва, кури* [2, с. 26] – синтетичні однокомпонентні утворення.

Мотиватором назви зрідка виступає форма, вигляд страви: *кльоцки, вушка, гуглики, калачики з рисом, зрази*.

Більшість назв страв – це аналітичні дво-, трикомпонентні словосполучення, де залежне слово позначає:

а) стрижневий компонент страви: *телячі ніжки* [2, с. 27], *смажена печінка* [2, с. 28], *пиріг з м'яса* [2, с. 33];

б) додатковий компонент страви (продукт): *куропатва з шпарагою* [2, с. 25];

в) густативні (смакові) властивості страви: *солоне м'ясо* [2, с. 17];

г) запахові властивості страви та одночасно спосіб приготування страви: *ковбаса смажена* [2, с. 28], *печені кури* [2, с. 30].

За морфологічним складом це іменниково-іменникові, іменниково-прикметникові, іменниково-дієприкметникові словосполучення. Як ми спостерегли, іменникові компоненти переважно суфіксального утворення. Багато найменувань позначені суфіксами віддієслівних утворень та мотивовані способом приготування страви: *підбивка, засипанці, крученики, смаженина* [2, с. 13–15].

У цій групі непоодинокі назви-конструкції з прийменниковим зв'язком: *бульба в мундирі, потравка з жарем, куряча потравка з рижем, рис з яблуками, пиріг з рисом, ребра з рисом, підбивка з рисом* тощо.

Отож, лексика на позначення других страв, що репрезентована групами кулінарних найменувань каші та м'ясні страви, смаженина та риба, має досить розгалужену мотивацію.

Назви страв із борошна та сиру (30 лексем): *хліб, пряники, товканець, цибулячки, булка, рожок, легуміна, обарінок, пиріжки з сиром, домашнє печиво, сухарики, перепічка, плетеник, прецілі, пампушки, хлібчики, завиванець, балабухи, бухти, парка, солоний хліб, затиранці*. Наприклад: – *А булку маємо?* – *запитала пані.* – *Та ще окрайчик. Небагато. І Гапка виняла з шафки невеличкий шматок булки домашнього печива* [1]; *А ти ж, Гапко, чому не снідаєш?* – *мовила пані, ледве-ледве жв'якаючи зостанками зубів черствий хліб, розмочений у каві* [1]. Тут привертають увагу передусім регіональні назви страв, які традиційні для західноукраїнської кухні.

За структурними ознаками більшість назв однокомпонентні іменникові одиниці, утворені морфологічним способом. Наприклад, лексеми *пряник, плетеник, хлібчик, булка, пампушки, завиванець, цибулячки* – однокомпонентні іменникові кулінароніми, утворені іменниковою суфіксацією (-ник, -чик, -к, -ець, -ячк- зі значенням зменшеності, здрібнілості, емоційності).

За семантичними ознаками частина цих кулінаронімів мотивована способом приготування: *товканці, завиванець, затиранці, печиво* та ін., де

корінь вказує на дію, спосіб приготування («товкти», «вити», «терти», «пекти» тощо).

Мотивація деяких назв із борошна пов'язана з основним компонентом приготування страви: цибулячки – «корж із цибулі, картоплі», де цибуля – основний компонент приготування страви [2, с. 122].

Серед досліджуваного матеріалу досить багато «міжмовних глютонімів», які ввійшли до традиційної української кухні з інших мов. Наприклад, *прецлі* – походить з польської мови [2, с. 119]; *бухти* – запозичення з німецької мови зі значенням «пиріг» [2, с. 123].

4. Назви молочних страв (10 лексем): *гусянка, масло, бриндза, сметана, затирка на молоці, будз, кумис* та ін. Сюди ми віднесли лише назви приготованих із молока страв, а саму назву *молоко* розглядаємо у підгрупі «Напої». Наприклад: – *Ну, та певно, що твій! Хіба я не знаю, що ти для нього отсю гусянку лишаєш, а сама її пити не будеш?* [1]; – *А маєш масло?* – *Масло є, хоч і не дуже свіже. На стіл його давати не можна, а до печива ввійде. Тільки клоніт, що цукру нема* [1].

Досліджуючи названу лексику, зауважимо, що у всіх стравах цієї групи присутній основний, центральний компонент, за допомогою якого готуються інші, – це молоко. Самі ж номени поділяємо на групи за такими диференційними ознаками:

1) номінації, мотивовані за основним продуктом, що з'являються на основі семантичного переносу продукт (рідина) – страва: *гусянка* [2, с. 8];

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

– страви з борошна: *затирка на молоці* [2, с. 58], *налисники* [2, с. 55];

– солодкі страви: *морозиво* [2, с. 63], *налисники* [2, с. 55].

Кулінарні лексеми, які називають молочні продукти, це переважно однокомпонентні іменникові номени.

5. Назви солодошів і десертів (20 лексем): *пінники, галаретка, маківник, парень, глечики, солодкі налисники, ніци, морожене, варення, драже, бісквіт, мармелад, мід, сметанка* та ін. Наприклад: *Пані Олімпія тим часом скінчила снідання. Вона встала і, не говорячи більше нічого, поставила на тацю два пінники, один зо сметанкою, а другий з варенням [1]; Потім пішло морожене, мармелад і фрукти, і тут маршалок у довгій цвітастій промові подякував усім гостям за честь, а обертаючися спеціально до графа [2].*

За З. Клиновецькою, номени на позначення солодких страв розподіляються на: солодке тісто та повидла, варення, цукерки. Аналізуючи названу підгрупу, ми спостерегли, що центральною тут постає густативна (смакова) властивість страви – наявність цукру, як обов’язкового компонента-складника.

Критеріїв для мотивації номенів на позначення страв із солодкого тіста чимало, зокрема:

1) за основним, опорним компонентом страви – *плетеники з маком* [2, с. 130]; *пінники з малиною* [2, с. 132].

2) за вказівкою на якісну характеристику страви: текстуру – *пінники* [2, с. 137]; спосіб приготування – *парень* [2, с. 129];

3) за смаком: *солодкі налисники* [2, с. 129];

4) за семантичним перенесенням на основі подібності форми / вигляду страви: *драже* [2, с. 128]; *глечики* [2, с. 128];

У цій підгрупі кулінарних назв багато слів іншомовного походження: *галаретка, драже, бісквіт, ніци, мармелад* тощо. Частина запозичень із польської мови. Наприклад, лексема *повидло* (пол. *rowidła* ‘повидло’, як і чес. *rovidla*). Походження пов’язують із пол. *wić* ‘вити’, ‘крутити’; виводять також від кореня *іє*. **реце* ‘чистити’ > ‘цідити’. У сучасній українській мові назва *повидло* позначає солодку густу масу з протертих плодів, зварених із цукром або патокою [26, с. 71].

Тут кількісно вирізняються оніми, утворені морфологічним (суфіксальним) способом: *медяники, пінники, маківник, парень, глечики, морожене, варення, сметанка*.

Отже, за структурними характеристиками номени з групи «Назви страв» як одно-, так і багатокomпонентні. Останні зазвичай вказують на основний продукт, із якого страву було приготовано: *картопляна зупа, квасолева зупа, пиріг з м'яса, смажені курчата, запечена капуста, пиріг з капустою, пиріг з паштетом, пиріжки з сиром, смажена грудинка тощо*.

2.1.2. Назви напоїв у прозі письменника

Поряд із лексикою на позначення страв не менш цікавою групою є номени-назви напоїв. У текстах творів Івана Франка розкривається культура пиття, приготування напоїв, їх багатоманітність, а також роль у системі харчування в різних верств населення тощо.

Методом суцільної вибірки з творів Івана Франка було виписано лексеми на позначення напоїв. В окресленій лексико-семантичній групі кулінарної лексики ми виділили дві підгрупи:

1) назви алкогольних напоїв (9 лексем): *горілка, малинівка, вишнівка, слив'янка, горіхівка, лікер, пиво, коньяк, шампанське*. У цій підгрупі фігурують різні номени на позначення горілки, наливки, настоянок, лікерів та ін.: *Він притяг Регіну до стола, незважаючи на її опір, посадив її на кріслі і, наливши чарку лікеру, підніс їй. Вона легенько відтрутила його руку. Та в тій хвилі та рука дрогнула непропорційально сильно і так штучно, що весь лікер вихлюпнувся Регіні в лице і на сукню [2]; І, не ждучи на Євгенієву відповідь, Стальський схопився з місця і вибіг до кухні. Вернув по хвилі, а за ним служниця на таці несла тарілки, накраяну платочками шинку, булку, пару бутельок вина, бутельку коньяку і кілька чарок. Вона поставила се на стіл і принялася розставляти [2]; Вони проводили сю ніч у*

Стальського. Здибавшись з ним ще десь коло восьмої, вони пару годин просиділи в шиночку, п'ючи пиво і балакаючи [2].

2) назви безалкогольних напоїв (10 лексем). Тут представлені номени на позначення як приготованих (*кисіль, компот, кава, квас, гербата, чай, узвар, розсіл, цукровий мід, трав'яний чай*), так і напоїв тваринного походження (*молоко*): *А ясна пані пхають в нього, що тільки можуть. Рано молоко п'ють, потім каву, потім обід, потім підвечірок, потім гербату на вечерю! [3]; Вона старанно збрала весь кожушок зі сметанки і положила в його філіжанку, влила також чільну сметанку і небагато чорної кави, а й цукру поклала далеко більше, ніж собі. Наливши дві філіжанки, решту лишила Гапці [1].*

Також зафіксовано узагальнені назви напоїв: *пиття, випивка, напій*.

Значна частина лексем на позначення назв напоїв, які представлені в письменника, активно використовується навіть у сучасному мовленні, відомі широкому загалу (*горілка, вино, пиво, лікер, шампанське, коньяк*), інші – репрезентують безеквівалентну лексику, тобто зрозумілі носіям нашої мови (*узвар із сушених груш і слив, розсіл з-під квашених огірків*), треті – маніфестують діалектний шар лексики, маркуючи західноукраїнський регіон (*гербата, цукровий мід*).

Номени на позначення алкогольних напоїв за структурою переважно однокомпонентні. Друга підгрупа назв – безалкогольні напої – включає номени на позначення холодних і гарячих напоїв:

1) назви холодних безалкогольних напоїв: *мед, квас, компот, цукровий мід, ягідний кисіль [2, с. 111–112];*

2) назви гарячих безалкогольних напоїв: *чай, кава, гербата*.

Часто Іван Франко у прозових творах уживає лексему *кава*, яка залишила свій відбиток у свідомості українського народу як своє, рідне, про що свідчать і численні деривати *кавовий, кав'ярня, кавник, кав'ярник, кавніця, кавничка*. Наприклад: *Тремтячими руками взяла Шимонова кавник*

і вихилила його. Наній, очевидно, зробив їй полегшу. Віддихнула глибоко раз і ще раз і – почала плакати [2]; Вже геть по дев'ятій гості повставали з-за стола. Дами разом з панєю маршалковою пішли до її покоїв, а мужчини перейшли до кабінету пана маршалка на чорну каву і цигара. Пан маршалок ішов передом поні́д руку з графом [2]. «Етимологічний словник української мови» засвідчує, що слово *кава* запозичено з арабської мови за посередництвом турецької та польської. Турецьке *kahve* 'кава' походить від араб. *kahva* з таким самим значенням (початково 'сорт легкого вина'), утвореного від географічної назви Kaffa – місцевості в південній Ефіопії, звідки походили торгівці кавою. У польській мові слово відоме з XVII ст. у формі *kafa*, пізніше – *kawa*. О. Брюкнер вважає його запозиченим із арабського і турецького *kahve*. У формі *кава* це слово засвоїла не лише польська і (через неї) українська мови, а й білоруська (поряд із *ко́фе*), чеська, словацька; сербська, хорватська (поряд із *ка́фа*), словенська (поряд із *kofé*). За даними досліджень сучасної української мови, для діалектів української мови характерні й назви *коффа*, *кохва*, *кохвія* [38, с. 62].

До раціону персонажів творів Івана Франка традиційно входив *компот* 'солодка рідка страва з фруктів та ягід, зварених у воді, узвар, звар'. Слово *компот* запозичено з французької мови, а походить воно від латинського дієприкметника *compositus* «складний, складений». У проаналізованих творах письменника лексема вживається і як однокомпонентна назва напою, і як багатоконпонентна одиниця, формуючи словосполучення з означальними відношеннями за допомогою відносного прикметника, де залежний компонент – це слово, що позначає фрукти або сорти фруктів, із яких компот було приготовано: *Гапка тим часом з квасним видом заглянула до горщиків, у котрих були зостанки компоту, виливши їх у один горщик, кинула невеличкий шматок цукру і також поставила на кухню, а сама сіла на порозі і почала оббирати картоплю [1]; А я вип'ю, – сказала пані і поставила малиновий компот, щоб ще трохи*

пригрівся, сама сіла оп'ять на лавці, вкrojіла собі шматок хліба, не перестаючи при тім розмовляти з Гапкою [1].

Репрезентанти на позначення напоїв можуть бути мотивовані:

- назвами продуктів, із яких виготовлено напій: *малинівка* ‘наливка малиновая’ [28, с. 91]; *вишнівка* ‘горілка настоянная на вишнях’; *слив'янка* ‘сливова настойка; *горіхівка* ‘горілка настоянная на молодых горіхах’ [28, с. 92];
- способом приготування: *узвар* ‘узварь, -рю, м. Родъ компота изъ сушеныхъ фруктовъ и ягодъ’ [28, с. 92].

Кулінарні лексеми на позначення напоїв поділяються за структурою на дві групи – однокомпонентні та багатокомпонентні. З-поміж однокомпонентних натрапляємо на лексеми, виражені іменником або субстантивованим прикметником: *розсіл, пиво, шампанське, коньяк, узвар, кисіль, компот*.

Натомість багатокомпонентні номени репрезентують кілька структурних типів. Дібраний фактичний матеріал дає змогу диференціювати його основні моделі:

1. Назви напоїв, що складаються з відносного прикметника та іменника: *цукровий мід, трав'яний чай*.
2. Назви напоїв, що мають залежний іменник із прикметником з (*із*) в орудному відмінку: *кава з молоком, гербата із медом*.
3. Назви напоїв, що складаються з якісного прикметника та іменника: *чорна кава*.

Отже, група лексем-назв напоїв у прозі Івана Франка представлена цікавими одиницями з погляду структури й семантики. Автор використовує номени на позначення як алкогольних, так і безалкогольних напоїв, що є різноманітними за семантикою. Низка аналізованих номенів має яскраво виражену регіональну специфіку, оскільки відповідні назви представлені

діалектною лексикою чи іншомовними запозиченнями, характерними для місцевих говорів.

2.1.3. Номени на позначення способів приготування

У прозі письменника ми зафіксували й номінації способів приготування їжі. Попри те, що сама група одиниць кількісно невелика (14 лексем), частотність уживання номенів робить її помітною: *дрилювати, шпигувати, вудити, вижилувати, вистудити, денструвати, тушкувати, кришити, присмажити, скапарити, смарувати, тапати, убрати, смажити (всмажити)*. У творах Івана Франка: *Ні, Гапко, – уговкувала її пані. – Дай спокій! Ти сього не розумієш! А на обід конче треба для отця Нестора щось з м'яса присмажити. Хоч курятко одно йому всмаж. – Йому всмаж! А ясній пані ні? – Та вже всмаж, кому хочеш! А кава готова?* [1]; *Баран сидів у куті, опертий на лікті, похиливши голову, і балакав – тихіше, чимраз тихіше. Перед ним лежав насмарований шматок булки – він не бачив його* [4].

Більшість цих дієслів функціонують і в сучасній мові, проте частина перебуває поза літературним словником, а використовується лише в діалектному мовленні, зокрема в південно-західному наріччі: *денструвати, смарувати, убрати, тапати, скапарити*.

У проаналізованих творах Івана Франка серед багатоконпонентних одиниць ми зафіксували частину назв страв, які містять у своєму складі лексему, похідну від дієслова: *тушкована капуста, запечена капуста, ковбаса смажена* тощо. Це одна з популярних у кулінарній термінології в цілому модель творення номінацій (дієприкметник+іменник), коли в назві міститься вказівка на спосіб приготування страви і на продукт, із якого страву приготовано: *Що тут балакати про політику? Яку політику ви можете зробити з жебраками? Які вибори ви переведете з людьми, для*

котрих шматок смаженої ковбаси або миска дриглів, – лакома річ і при тім більше зрозуміла від усіх ваших соймів і державних рад? [2].

2.1.4. Назви продуктів харчування

У цій групі ми розглядаємо лексеми на позначення продуктів рослинного чи тваринного походження, що їх споживають у необробленому вигляді або використовують для приготування страв. Тобто тут актуальними є одиниці, які є назвами лише сирих продуктів. Страви, приготовані з цих продуктів, представлені в інших групах.

У матеріалі нашого дослідження таких назв лише небагато: *бульба* (картопля), *капуста*, *рис* (риж), *цитрина*. Наприклад: *Непотребе ти! <...> Ти думаєш, що я не маю іншої роботи, як для тебе бульбу шкробати? А сам ти що нині весь ранок робив? Чому не прийшов та не пошкробав? А шкробало би тебе попід серце та по печінках, ти, худобо погана! А дивіть на нього!* [1]; *Гапка тим часом з квасним видом заглянула до горщиків, у котрих були зостанки компоту, виливши їх у один горщик, кинула невеличкий шматок цукру і також поставила на кухню, а сама сіла на порозі і почала оббирати картоплю* [1].

Наведені номени можуть бути представлені й у групі «Назви страв», якщо позначають готову страву.

На позначення виду городини та страви з неї в національних кухнях часто використовують ту саму лексему. Таке називання спостерігаємо й у творах Івана Франка. Наприклад, слово *капуста* [к а п у' с т а] зафіксоване на позначення і капустини, і страви – квашеної відвареної капусти, присипаної кукурудзяною мукою. Крім того, голівка капусти у творі «Для домашнього огнища» названа *крижєвка* [к р и ж' є' в к а], як на Гуцульщині: Наприклад: *Пане Елькуно, прошу дати кватирку, але доброї, чистої житньої, з анижем та доброї крижєвки* [2]. Загалом у гуцульських

говірках зафіксовані такі фонетичні варіанти аналізованої назви: *крижівка*, *крижєвка*, *крижєлка*, *крижілка* [44, с. 29].

Так само в діалектному оформленні у творах Івана Франка ужитий номен *риж* паралельно із *рис*. Наприклад: – *Та я вже децю троха міркувала. Не знаю тільки, що ясна пані на се скажуть. Я думаю, що можна би курячу потравку з рижем* [1]; *Ну, се би ще нічого. Але якби з десять, то могло б неvistарчити ані муки, ані рису* [1]. Цікаво, що дослідники давніх пам'яток фіксують саме фонетичну форму *риж*. Відомо, що до української мови лексема потрапила в староукраїнську добу (засвідчене в 1561 р.): *камень рыжу*. Там воно вжито тільки з єдиним значенням – ‘зерно, призначене для приготування страв’, адже рис в Україні не вирощували. Це підтверджує також виявлена словосполучка *каша рыжовая*: *каша рыжовая зъ шафраном* (1572). Імовірно, слово через польське посередництво запозичено із середньовісньонімецької мови. У сучасній українській літературній мові функціонує у формі *рис*, яке є новим запозиченням через російську з тієї ж середньовісньонімецької мови [47, с. 135]. У говірках сучасного південно-західного наріччя назву вживають у старій формі *риж*.

Отже, підрозділі 2.1. нашої наукової роботи ми описали групи лексем на позначення страв, напоїв і солодоців, а також продуктів харчування та процесів приготування їжі, які виокремили з творів Івана Франка. За основу нашої типології узятो напрацювання дослідників у галузі кулінарної термінології та номенклатури, зокрема ми оперлися на принцип виділення груп кулінарної лексики, запропонований Н. Чапленко. Проте матеріал дослідження, дібраний методом суцільного відбору з прозових творів автора, дозволив розширити типологію. Кулінарна лексика в проаналізованих творах Івана Франка розподілилася за такими тематичними групами: назви страв; назви напоїв, номени на позначення способів приготування; назви продуктів харчування. За кількісними

характеристиками виокремлюється група «Назви страв», у якій ми визначили кілька підгруп. Помітними не так за кількістю наповнення, як частотністю уживання номенів є групи «Назви напоїв» і «Номени на позначення способів приготування». На периферії в нашому матеріалі перебувають назви харчових продуктів рослинного чи тваринного походження, які споживають у сирому вигляді або використовують для приготування їжі.

Крім того, ми окреслили структурно-семантичну специфіку зазначених тематичних підгруп кулінарної лексики.

2. 2. Функції кулінарної лексики у прозі Івана Франка

Ми розглянули особливості використання кулінарної лексики у творах Івана Франка. Встановили функції цієї лексичної групи в структурі художнього полотна.

Письменник досить часто використовував кулінарні номени на позначення страв і напоїв, що, на наш погляд, великою мірою пов'язане з гурманними вподобаннями самого автора.

Одним із захоплень Франка була риболовля, на яку він часто вибирався з дружиною: заходили по коліна у воду, заковували рукави і ловили рибу руками. Другою пристрастю письменника були гриби: «Знався на цій справі Франко настільки професійно, що навіть навчав інших, як правильно збирати гриби та які з них їстівні». Зі спогадів сучасників знаємо, що письменник і сам любляв куховарити. Часто готував кулешу та компот [43].

Тема частування не могла не позначитися на його творчості, бо був гурманом, знався на кулінарії. Тому «смачні» епізоди часто влітаються в художнє полотно оповіді Івана Франка, чий персонажі у своєму раціоні мають каву, коньяк, вина, шампанське, що свідчить про приналежність до

певного соціального прошарку населення, адже у той час не всі люди могли собі дозволити такі розкішні напої. Переважно дорогі напої вживали вищі верстви населення, інтелігенція під час обідів та на святкових прийомах гостей. До напоїв подавали вишукані страви, дорогі солодощі та десерти. Наприклад: *Коли подали індика, гостям поналивано шампана, і граф Кшивотульський підніс тост на здоров'я соленізантки, оздоби польського жіноцтва, господині повіту, пані маршалкової. Тост прийнято з ентузіазмом, граф поцілував руку господині, а за його прикладом робили се по черзі всі інші гості [2].*

Зі спогадів сучасників Франка відомо, що письменник сам майстерно варив каву-меланж, так звану двоповерхову каву з власне кавою та молоком (або збитою сметанкою, вершками), до якої обов'язково мала бути свіжа випічка. Після робочого дня Іван Франко любив заходити на каву з газетою у тогочасні львівські кав'ярні, такі як «Шнайдера», «У Нафтули», «Віденська», а також «Монополь», що знаходилась за сучасним пам'ятником Адаму Міцкевичу. Така традиція кави з газетою належить до давніх у віденських кав'ярнях, де завжди були підшивки газет, які міг читати кожен відвідувач. Можливо, саме цю свою пристрасть до кави автор «передав» і персонажам: – *Може, пан капітан чого потребують? – Принесеш мені каву так за півгодини. Грахунок! – Рад служити пану капітанові [1]; Сидячи при круглім мармуровім столику і попиваючи гарячу каву, д-р Рафалович придивлявся Стальському, що не переставав балакати і оповідав йому притишеним голосом різні міські новинки [2]; Вже геть по дев'ятій гості повставали з-за стола. Дами разом з панею маршалковою пішли до її покоїв, а мужчини перейшли до кабінету пана маршалка на чорну каву і цигара. Пан маршалок ішов передом попід руку з графом [2].* Як бачимо, споживання кави у Франкових творах часто зображене як певний ритуал, у якому беруть участь лише представники інтелектуальної еліти або знать. І сьогодні в культурному середовищі напій досі слугує маркером

певного інтелектуального та матеріального рівня, оскільки вид кави вказує на статус споживача.

Відомо, що у Франковій сім'ї любили також чаювати, запрошували для цього гостей. Цю кулінарну традицію принесла в родину дружина письменника Ольга Хоружинська, яка була родом зі Слобідської України. Хоча вона походила зі старовинного дворянського роду, проте любила готувати, дбала про сім'ю і робила це не з примусу, а з власної волі. Зазвичай до чаювання вона подавала конфітюри та джеми власного приготування. Для тогочасної Галичини, де популярним у інтелігентних колах напоєм вважалася кава, така традиція була не зовсім звичною. Те, що у творах Івана Франка персонажі часто п'ють чай, мабуть, варто пов'язати саме з цією родинною традицією: *Потому гербата, а до неї треба сухариків напечи із черствого хліба* [1].

Назви алкогольних напоїв у творах автора також можуть вказувати на соціальний статус персонажів. Наприклад, коньяк і шампанське традиційно споживали представники вищих соціальних груп, зокрема інтелігенції, і ніколи не пили селяни й робітники: *Не знати, чи з того вдоволення, чи, може, після випитих двох келишків коньяку, кінець його носа трохи зачервонівся і в очах грали огники. Меценас дивився на нього тепер далеко ласкавішими очима, ніж учора, може, під впливом доброї новини, яку приніс йому Стальський* [2]; *У панночок у руках пишні букети, на їх сукнях фуркочуть широкі барвисті стяжки; паничі держать у руках кришталеві чарки, інші відкорковують бутельки з шампанським, чути окрики, срібні сміхи, цокання чарок* [2].

У середовищі заможних людей та інтелігенції існували певні правила вживання їжі та напоїв, порушення яких свідчило про неповагу до власників будинку, невихованість, невміння поводитися в пристойному товаристві. Цікавий факт про поведінку людей за столом засвідчила сестра Ольги Рошкевич, коханої Івана Франка, яка свого часу в листах згадувала,

коли Франко прийшов до них на гостину, то спершу швидко поїв, а потім став з-за столу і почав ходити кімнатою. На той час така поведінка вважалася не зовсім прийнятною [43].

Що ж стосується середовища селян, робітників, неодноразово описаного Іваном Франком, то їхній гастрономічний раціон був значно скромніший і бідніший. Із напоїв переважали медовуха, пиво та горілка. Селяни через бідне середовище, нужденність просто не мали змоги придбати дорогі напої, тому змушені були споживати ті, що готували їх самі з дешевого солоду та хмелю. Культура споживання напоїв була відсутня, пиво вживали цілими гальбами та закушували салом з цибулею: *Перед паном стояла гальба пива; між селянами кружили дві квартові фляшки горілки; чарки і фляшки йшли з рук до рук. У коримі стояла духота, запах горілки, мокрих кожухів, людського поту і міцного тютюну мішалися докоти* [2]. Медовуху пили гранчаками аж до повного сп'яніння.

Напій, який ми звикли називати медовухою, колись називався питним медом, або мед-горілкою. Цей давній напій був обов'язковим атрибутом свят. Є навіть спогади про те, як Іван Франко частував ученого Сергія Єфремова мед-горілкою. Коли той уставав з-за столу, то відчув, що падає. Річ у тім, що цей напій залишав голову ясною, але, так би мовити, віднімав ноги. Сам Іван Франко не любив алкоголю, і навіть, за спогадами дітей, мав огиду до нього. Втім, час від часу він любив скуштувати чарку мед-горілки, червоного вина або ж келих пива з флячками. У тодішніх галицьких кнайпах цю страву традиційно подавали до пива [43].

Назви певних страв у творах письменника виразно маркують бідне селянське середовище – *свинячі флячки, логоза, квасолевий суп*, на приготування яких використовували продукти із городу та власного виробництва. Селяни через скруту не мали можливостей споживати дорогих десертів, солодоців та фруктів, тому вживали просту їжу: хліб, глечики, яблука, вишні та лісові ягоди. М'ясні продукти до їхнього столу

потрапляли лише на свята чи гостини: *І, обернувшись плечима до пані, він пішов до кухні, де челядь справді вже вся сиділа при обіді, не думаючи чекати на нього. Гапка привітала його рясною лайкою, та він цього не слухав, але, вхопивши ложку, їв, що міг захопити. Тільки підігнавши трохи за другими, він відсапнув і озирнувся по товаристві. Тут був і старий Деменюк, і пастух від корів з підпасичем, і садівник зі своїм хлопцем, і Параска. Всі були, очевидно, голодні, бо не розмовляли нічого, тільки їли мовчки, сьорбаючи з великої миски зупи і закусуючи її чорним хлібом. Аж коли зупа скінчилася і Гапка принесла величезний баняк картоплі, а за нею Параска миску квасного молока, язика трохи розв'язалися [3].*

Використання майстрами художнього слова діалектної лексики не лише розкриває перед сучасним читачем колорит місцевості, а й постає як один із шляхів поступового введення цих одиниць у широкий ужиток. Серед регіональних назв страв, напоїв, продуктів харчування, які представлені в прозі цього автора, є такі, що на сучасному етапі вже зрозумілі більшості українців: *бринза, галаретка, пляцок, гербата*. Частина цих номенів може претендувати на входження й до літературної мови. Безперечно, цьому великою мірою посприяли сучасні засоби комунікації. Проте й роль літературних творів видатних письменників у популяризації діалектної лексики також варто відзначити.

Отже, у підрозділі 2.2. ми з'ясували, що, майстерно вплітаючи в художнє полотно назви різноманітних страв, напоїв, солодоців, продуктів харчування автор уводив ці номени в коло виражальних засобів мови. Кулінарна лексика у творах Івана Франка виконує низку функцій, серед яких основними є такі:

- пізнавальну. Передусім репрезентує сьогоденішньому читачеві реалії тогочасної картини світу, відбиває традиції споживання їжі та напоїв, засвідчує правила гостинності у Галичині на межі XIX – XX століть тощо;

- забезпечення художньої переконливості та етнографічної достовірності. Кулінарна лексика забезпечує правдивість зображення побуту різних соціальних прошарків, маркує їх як представників певних суспільних груп свого часу. Етнографічна достовірність полягає в правдивому відтворенні регіональної кухні галичан;

- збагачення літературної мови. Виявляється в тому, що використання лексики, яка притаманна певному регіону, є надійним джерелом поповнення лексичного складу загальнонаціональної мови;

- презентації автора. Закономірно, що Іван Франко відбиває у творах і власні кулінарні вподобання, кулінарні традиції своєї родини, «передає» їх своїм персонажам.

Через назви страв і напоїв, які репрезентують діалектну та іншомовну лексику, твори наповнюються колоритом, неповторністю, справляють емоційне та естетичне враження на читача.

Висновки до розділу 2

За нашими спостереженнями, кулінарна лексика в проаналізованих творах Івана Франка розподілилася за такими тематичними групами:

- назви страв;
- назви напоїв,
- номени на позначення способів приготування;
- назви продуктів харчування.

Кількісно найбільшою у прозі письменника виявилася група «Назви страв», у якій ми виокремили підгрупи назв: перших страв, других страв, страв із борошна та сиру, молочних страв, солодоців і десертів.

У групі «Назви напоїв» серед дібраного матеріалу чітко окреслилися дві підгрупи: назви алкогольних напоїв і назви безалкогольних напоїв. Помітною за кількістю одиниць є група «Номени на позначення способів приготування». Периферійними в нашому матеріалі виявилися назви харчових продуктів рослинного чи тваринного походження, які споживають у сирому вигляді або використовують для приготування їжі.

Зазначені підгрупи кулінарної лексики ми описали також у структурно-семантичному плані. Виявлена активність суфіксальних назв, а серед багатокomпонентних номенів частотні моделі «дієприкметник + іменник» та «іменник + іменник» (остання – прийменникова). У мотиваційному плані в назві переважно міститься вказівка на спосіб приготування страви і на продукт, із якого страву приготовано.

Кулінарну культуру галичан у проаналізованих творах представляють різні за характером лексеми – передусім регіональні назви та іншомовні слова.

Дослідивши контекстуальну реалізацію кулінарних лексем у прозових творах письменника, ми встановили, що вони мають широкі можливості щодо функційного навантаження.

Передусім зазначена тематична група допомагає передати колорит регіону, про який пише автор, а також маркує час описуваних подій – це межа XIX – XX століть, коли на Галичині інтенсивно відбувалася взаємодія культур, зокрема й кулінарних, що не могло не позначитися в цілому на лексичному складі мови.

Ще одна функція кулінарної лексики в прозі Івана Франка – презентація самого автора. Зі спогадів сучасників і біографічних матеріалів письменник постає як гурман, знавець і шанувальник колоритної місцевої кухні, що зазнала багатьох європейських і неєвропейських впливів, адаптувала й узвичаїла їх до того рівня, що перестали сприйматися як чужі. Власні кулінарні вподобання Франко, очевидно, передає персонажам своїх творів.

Кулінарні назви у письменника також слугують маркерами соціальних прошарків населення. У середовищі галицької інтелігенції традиційно споживають певні страви і напої, яких не можуть собі дозволити і не вміють готувати представники нижчих верств населення, зокрема селяни. Назви страв та напоїв майстерно, уведені в художнє полотно, відбивають поведінкову культуру соціальних груп того часу.

Отже, головна функція, яку виконує кулінарна лексика в прозі автора, – правдиве відтворення життя персонажів, презентація їхнього щоденного побуту в часовому й регіональному вимірах.

РОЗДІЛ 3

ЛІНГВОКУЛЬТУРНА СПЕЦИФІКА КУЛІНАРНОЇ ЛЕКСИКИ У ПРОЗІ ІВАНА ФРАНКА

3.1. Кулінарна лексика в лінгвокультурологічному аспекті

Культурне зростання кожного цивілізованого суспільства передбачає його порозуміння з іншими національно-культурними спільнотами. Це стосується будь-якої соціальної сфери, зокрема й сфери харчування, оскільки їжа не лише підтримує тілесність людини як живої істоти, але й супроводжує її повсякденність і соціалізацію (Н. Устинова); у мистецтві приготування й споживання їжі, що є однією з найдавніших сфер людської діяльності, виявляються специфічні національні, соціальні, економічні, етичні й естетичні норми поведінки (Є. Чередникова) [37, с. 34].

Національні страви є об'єктом матеріальної культури, справжньою цінністю для кожного з народів, адже вони передаються з покоління в покоління упродовж багатьох віків [39, с. 63].

Соціолог В. Ніколенко зауважив: «Якщо в архаїчних суспільствах рушійною силою формування систем харчування було відчуття голоду, то сучасний етап їх розвитку вимагає відповіді не лише на питання, чи систематично харчується людина. Сьогодні актуалізується інша проблема: що саме вона їсть, а також як грамотно обробляти й готувати їжу з огляду на її корисність для здоров'я індивіда. Іншими словами, мистецтво куховарити – це більш локальний вияв, певний елемент гастрономічної культури, який обумовлений, радше, медикалістським контекстом, етнокультурними кулінарними традиціями і сучасними нормами» [30, с. 76].

Кулінарні традиції нашого народу, які активно презентують українські письменники на сторінках своїх творів, виступають як своєрідні

знаки національної самоідентифікації, адже сприяють усвідомленню кулінарного феномена нації в просторі художньої літератури.

Отож, кулінарній лексиці випала одна з провідних ролей у презентації етнічної своєрідності, культурних традицій і стереотипів тієї чи тієї лінгвоспільноти. Ця лексико-тематична група має незаперечний статус лінгвокультурного маркера. У межах лінгвокультурного поля «їжа» дослідники художньої літератури окреслюють дві групи:

- 1) глутонічні найменування, що відображають глутонічну культуру української лінгвоспільноти;
- 2) глутонічні найменування, що демонструють специфіку іншомовної культури [28, с. 29–30].

3.2. Лінгвокультурні параметри кулінарної лексики у прозі Івана Франка

Проаналізувавши кулінарну лексику цієї групи, ми спостерегли, що більшість номенів відображає специфіку регіональної кухні, що зумовлена соціальними, економічними й історичними чинниками тогочасної Галичини.

Частина гастрономічних номенів репрезентує у творах письменника розмаїття іншокультурних найменувань. Це можемо пояснити тим, що Галичина тривалий час перебувала у складі чужих держав і регіональна кухня зазнала значного впливу інших народів. Зокрема активно функціонують запозичення з польської мови або ті, що прийшли через польську з інших мов: *цитрина*, *зупа*, *галаретка*. Наприклад, лексема *цитрина* відповідає сучасній назві *лимон* зі значенням ‘плід цитрусового дерева овальної форми, з товстою жовтою шкіркою, кислий на смак’. Лексема *цитрина* потрапила через польське посередництво (ст.-пол. *cytryna*) із лат. *citrus*. Імовірно, була відома вже у староукраїнський період

[30, с. 76]. У творі Івана Франка вживається у формі чоловічого роду: *Поклала кілька шматочків цукру та цитрин на бляшану тарілочку, пригріту булку і пішла з тим усім до о. Нестора* [1]. Ці найменування повністю інтегрувалися в кулінарний реєстр галичан і на сучасному етапі в пересічних українців уже не асоціюються з іноземною кухнею, а сприймаються як номени на позначення продуктів і страв західноукраїнського регіону.

У переліку гастрономічних номенів, дібраних із прози Івана Франка, наявні назви страв, характерні для всієї території України. Вони переважно мають праслов'янську основу, описують реалії не лише української національної кухні, а подекуди й білоруської та польської. До таких належать назви на зразок *пиріг з сиром, завиванець, сливове варення*.

Із-поміж національно маркованих лексем у творах автора вирізняється назва *борщ*, яка позначає чи не найпопулярнішу страву України, знану далеко за її межами: – *Видно, що мене дуже любить, – сміючись сказав Гади́на, вишкребуючи ложкою миску від борщу* [3]. Саме про українське походження страви свідчать етимологічні дослідження. Аналізоване слово виводять із псл. *bъrŝŝь < *bъrstjь *борщівник* (ботанічна назва), яке згодом розширило свою семантику і стало позначати ще й страву саме тому, що в борщівника гостре на смак листя. Для слов'янських форм значення 'борщівник' первісне, потім 'юшка з борщівника', нарешті, спочатку лише в українській мові – 'юшка, суп з буряка і капусти', а потім з української поширилося й на інші мови: рос. борщ, ч. слц. boršč, каш. bjršč, болг. борш і т. д. [34, с. 188]. Пов'язують також слово з давньоукраїнським *обръзгнѹти* 'ставати кислим', чес. břesk 'терпкий смак'.

Кулінаронім *борщ* у національній традиції досить часто має атрибутивний поширювач «червоний», який, своєю чергою, подекуди увиразнюється ще й атрибутом класичний чи означальним компонентом,

що вказує на один із його інгредієнтів: *Якщо вона зварить червоний борщ, то нехай зробить й суп із манными кльоцками і м'ясними кульками* [3].

Відомо, що у своїй творчості Іван Франко використовував західноукраїнський варіант літературної мови, що характеризується специфічною лексикою, частину з якої на сучасному етапі розвитку мови кваліфікують як діалектну: *Не знаю тільки, що ясна пані на се скажуть. Я думаю, що можна би курячу потравку з рижем* [3]. Діалектні назви солодощів *пінники*, *парень* також вказують на проживання персонажів у певному регіоні.

У досліджуваних текстах паралельно вживаються слова *картопля* і *бульба*. Лексема *бульба* [б у' л' б а], очевидно, запозичена з польської мови, до якої вона, на думку дослідників, увійшла з латинської: лат. *bulbus* 'цибуля, цибулина; бульба' походить від гр. *βολβός* 'цибуля, цибулина' [24, с. 13]. Страва з потертої картоплі, підсмаженої на олії у вигляді млинців, називається *плячок*. Лексема *плячок* [п л' а' ц о к], очевидно, через польське і чеське посередництво запозичена з німецької мови: нім. *Platz* «тонке тістечко, печиво; пиріг» пов'язується з *Fladse* «оладка, коржик».

У народному мовленні на позначення тієї самої страви іноді використовують різні назви. Така народна синонімія відбита й у творах Івана Франка: для позначення страви у вигляді галушок з тертої картоплі та пшеничного борошна, политих маслом або олією, функціонують синонімічні назви *книглі*, *палюшки*. Слово *книглі* [к н и' г л' і] запозичено з німецької мови (можливо через польське посередництво) [30, с. 77]. Щодо лексеми *палюшки* [п а л' у' ш к и], то етимологи припускають, що вона є видозміною назви *пелюстка* 'листок капусти', зближеної з *пелюшка*. Слово *палюшка* у сучасній українській мові вживається як діалектне, але на позначення зменшено-пестливої форми до *палюх* [30, с. 75].

У творах Івана Франка натрапляємо на кулінарні номени, які письменник сам уналежнює до тієї чи тієї регіональної кухні. Наприклад, з-

поміж аналізованого матеріалу фіксуємо продуктивність уживання лексем, пов'язаних із реаліями гуцульської гастрономії: *До екзотичних гуцульських наїдків належать: квашені рижики, тушена осетрина, свинячі ніжки; Перед Бараном стояла гальба пива та миска телячих ніжок; між селянами кружили дві квартові фляшки горілки; чарки і фляшки йшли з рук до рук* [2].

Загальновідомим є те, що Західна Україна, зокрема Гуцульщина, славиться виготовленням різних сирів, які вже давно стали національним надбанням. У проаналізованих творах репрезентовано кілька кулінарних номінацій на позначення видів сиру – *будз, бриндза*.

Будз (бундз) ‘твердий овечий або коров’ячий сир зі свіжого молока у формі кулі, із якого роблять бриндзю’, а *бриндза (бринза)* – ‘спеціально приготовлений для зберігання посолений сир, бриндзя’. Цікавим є спостереження стосовно лексеми *бринза*, яка в гуцульських говірках досі вживається у фонетичних варіантах: *бриндза і бриндзя*. Походження слова на сьогодні до кінця не з’ясоване: одні пов’язують з назвою місцевості Briens (у Швейцарії), інші – від албанського «нутроці»; внутрішня оболонка шлунка ягняти, використовуваного для виготовлення сиру. Вважається, що у нас воно відоме з XVIII ст., а в польських пам’ятках *bryndza* з XVII ст. Відсутнє воно і в староукраїнській мові XVI – першої половини XVII ст. Однак у Житомирській актовій книзі в одному з текстів ця назва зафіксована значно раніше, ніж засвідчують етимологи, ще в 1590 році: *польти слонины два, масла кгорнец, сыра, брынъдзы*. Це дає підстави робити припущення, що саме в цій пам’ятці маємо першу фіксацію аналізованого слова [51, с. 201].

У сучасних дослідженнях як звичний закріпився термін «кулінарна проза», що позначає сукупність творів, які маніфестують глютонічний досвід, знання, уміння, навички передусім авторів, а також особливості лінгвокультури того чи того етносу [28, с. 29]. Твори Івана Франка, як-от: «Основи суспільності», «Для домашнього огнища», «Перехресні стежки»,

«Лель і Полель» – відображають, на наш погляд, оригінальні «гастрономічні фрагменти», ілюструють яскраві зразки як національних, так і іншокультурних кулінарних найменувань. Аналізовані літературно-художні тексти репрезентують розмаїття іншокультурних глютонічних найменувань (40%). Інша частина лексем (60%) є зразками, що відображають культуру українського етносу.

Кулінарну культуру українського етносу в них маніфестують назви страв: *грибівка, юшка, підлива, цибулівка, драгли, бурячки, кльоцки* тощо. Досить часто значення таких назв конкретизується за рахунок додаткового компонента, як-от: *пиріг з капустою, тушена осетрина, ліниві пироги, печений язик, пиріг з рисом, смажена курка, рис з яблуками, квашені рижики, парове м'ясо, ребра з рисом, варений біб, печена картопля, бульба в мундирі, печена шинка, солоне м'ясо, підбивка з рисом, пиріг з м'яса* та ін.: *Давно подали вишневий лікер* [1], де вишневий лікер – «різновид лікеру, звареного з кісточок вишні».

У межах художнього контексту можна почерпнути ще й додаткову інформацію щодо територіального побутування відповідного кулінароніма або його витоків. Ці найменування української кухні зазвичай демонструють її самобутність.

Літературно-художні тексти автора маніфестують не лише національно марковані найменування, а й відбивають світовий контекст кулінарії. На становлення національної кулінарії в різний час впливали та продовжують впливати чинники як внутрішньо-суспільного, так і міжнародного рівнів [40]. Здавна Галичина була середовищем міжкультурної комунікації, тому закономірно, що там постійно з'являлися нові страви і, відповідно, їх найменування. Останні швидко зазнавали адаптації на українськомовному ґрунті, а самі страви почали претендувати на статус національних (наприклад, домашня локшина, рисова каша): *На десерт нам подали солодкі налисники й гербату; Учора Ганель зварила*

рисову кашу...[1]. Як бачимо, кожен із проілюстрованих вище зразків відображає специфіку нашої національної кухні, що зумовлена соціальними, економічними й історичними чинниками, тривалими міжнародними зв'язками та культурним обміном.

Номени, які позначають загальновідомі страви, напої тощо відбивають спільний компонент у кулінарних традиціях різних країн і народів: *Та в тій хвилі та рука дрогнула непропорційально сильно і так штучно, що весь лікер вихлюпнувся Регіні в лице і на сукню* [2]; *Вернув по хвилі, а за ним служниця на таці несла тарілки, накраяну платочками шинку, булку, пару бутельок вина, бутельку коньяку і кілька чарок* [2]; *Здидавшись з ним ще десь коло восьмої, вони пару годин просиділи в шиночку, п'ючи пиво і балакаючи* [2]; *А приїхавши, нам подали шампана й усі вийшли в сад* [2].

Проілюстровані кулінарні найменування демонструють входження національної кулінарії в світову кулінарну культуру. Тобто лінгвокультурна складова кулінаронімів ґрунтується не лише на реалізації соціального та регіонального характеру. Водночас кулінарні номени є тим комунікативним каналом, що уможлиблює взаємообмін інформацією між народами, зокрема й тією, що стосується кулінарної культури. Тому передбачуваним є використання в художніх текстах, зокрема й у прозі Івана Франка, значної кількості кулінарних найменувань, що демонструють взаємозв'язок і взаємозбагачення культур. Одні з цих назв давно стабілізувалися мовним узусом і як іншомовні вже й не сприймаються, як-от: *Кулеша зварена тоді, коли відстає від стінок казана*[2], де кулеша – «каша з вареного в окропі кукурудзяного борошна»; *А ще такі холодні котлетки можна подати до гарячих книглів* [2], де книглі (кнедлі) – «страва у вигляді галушок із тертої картоплі і пшеничного борошна з м'ясною начинкою». Пор.: Кулеш / кулеша – запозичення з румунської мови, книглі (кнедлі) – з німецької, через посередництво польської. Такі слова зазвичай є зрозумілими для

середньостатистичного носія мови, загалом знаходять адекватне пояснення. Науковці пояснюють це явище процесами міжкультурної комунікації й глобалізації, які стирають межі «між кухнями різних народів» [13, с. 363], національних і регіональних кулінарних шкіл: *Салтисон сам від себе розсипається* [1], де салтисон – «добре вимочений і вичищений свинячий шлунок, начинений свинячим м'ясом, шоковиною, салом, вухами» – запозичено з польської мови. Так само полонізмом є давно запозичена і зовсім не зрозуміла для багатьох регіонів назва *цвіклі* – «страва, що готується з відвареного буряка, хрону та прянощів»: *Вдома завжди готували цвіклі та стільки смачних і різних страв* [3].

Чимало запозичених кулінарних найменувань успішно адаптувалися в українськомовному середовищі, стали настільки звичними в нашому словнику, що не вимагають жодних зусиль під час їх тлумачення: *Мати зробила ще гербату з мармеладом* [2].

Окремі кулінароніми з творів автора видаються семантично непрозорими, зокрема *галяретка*, *мадленки*, *пінники*. Про їх належність до сфери кулінарії свідчать наявні супровідні дієслова: *І взялися пекти «мадленки»* [1], де *мадленки* – «французьке бісквітне печиво».

Отже, досліджувані твори Івана Франка містять цілі гастрономічні фрагменти, які виступають ілюстраціями національних та іншокультурних традицій. Кулінарні назви відіграють у цих контекстах ключову роль, проявляючись як лінгвокультурні одиниці, оскільки відображають етнічну своєрідність, культурні традиції та стереотипи тієї чи тієї лінгвоспільноти.

У кулінарному словнику галичан з'являлися нові, переважно запозичені гастрономічні лексеми, а старі слова зникали або архаїзувалися. Причини таких процесів часто перебували в позамовній площині й були пов'язані передусім із появою чи втратою реалій. Ці процеси також відбиті у творах письменника.

Національно марковані найменування, якими послуговуються представники українського соціуму і які є зрозумілими й прийнятними для нас, засвідчують відповідну етнічну належність, дають змогу уналежнювати себе до українського етносу й дають змогу вирізнити нас із-поміж представників інших народів, інших культур. Крім того, у прозі автора виразно проявляється пласт міжкультурної кулінарної лексики. Кулінарна культура українців завжди була своєрідною, різнобарвною, відкритою до впливів, що також відбито в кулінарному словнику нашого народу.

Висновки до розділу 3

Найменування страв є одним із культурно маркованих і значущих елементів картини світу будь-якого народу, адже в кулінарних лексемах відображено етнічну членованість світу, сенсорні сприйняття: зорові, тактильні, смакові.

Кожна національна література є базою для лінгвокультурних досліджень, зокрема кулінарної лексики. У художніх творах нашої літератури представлено значний пласт найменувань, що репрезентують лінгвокультурні особливості як української, так і іншопольтурної спільнот.

Дослідники художніх творів, на чий праці ми покликалися в розділі 3, окреслили дві групи глютонічних найменувань:

1) найменування, що відображають глютонічну культуру української лінгвоспільноти;

2) найменування, що демонструють специфіку іншомовної культури.

На основі опрацьованого фактичного матеріалу можна зробити висновок, що у творах Івана Франка також наявний значний пласт кулінарних назв, які демонструють своєрідність української культури, вказують на особливості регіонального розмежування та національну специфіку етносу.

Пласт іншомовних назв в аналізованих творах репрезентований лексикою, що вже адаптувалася й закріпилася в кулінарному словнику українців, де позначає страви чи напої, які стали звичними, традиційними в нашій кухні. Певна частина запозичених назв навіть на сучасному етапі зберігає ознаки інших культур і вказує на ментальні особливості того чи того народу.

Можемо говорити й про кулінароніми, які вже набули ознак міжкультурних номінацій, бо хоча свого часу й були запозичені, зараз стали

позначати улюблені в різних культурах страви та напої (чай, кава, коньяк, шампанське, лікер тощо).

Наш матеріал дозволяє виокремити ще одну групу глютонімів – міжкультурні одиниці – назви, що відбивають спільний компонент у кулінарних традиціях різних країн і народів.

Як свідчить мовне розмаїття аналізованих творів, письменник досить часто послуговується кулінарними найменуваннями, значення яких неможливо пояснити без додаткових знань. Ці іншомовні або діалектні компоненти являють собою складники культури Галичини, яка здавна формувалася як мультикультурний регіон. Крім того, в кулінарному словнику галичан з'являлися нові, переважно запозичені гастрономічні лексеми, а старі слова зникали або архаїзувалися. Причини таких процесів часто перебували в позамовній площині й були пов'язані передусім із появою чи втратою реалій. Ці процеси також відбиті у творах письменника.

Лексико-тематична група кулінарної лексики має незаперечний статус лінгвокультурного маркера.

ВИСНОВКИ

Різноаспектне дослідження тематичних і лексико-семантичних груп, генези та географії номінативних одиниць залишається одним із актуальних завдань українського мовознавства. Цікавим і недостатньо вивченим пластом на сучасному етапі залишається кулінарна лексика. З одного боку, це мовні засоби, які функціонують у професійному середовищі, а з іншого – одиниці, що широко побутують у повсякденному спілкуванні, значною мірою відомі широкому загалу.

Як одна з найпоширеніших у побутовому мовленні термінологічних груп номенів кулінарна лексика широко представлена й у художній літературі та заслуговує на вивчення мовознавців в аспекті текстотворення й можливостей репрезентації національно-культурного простору.

Художня творчість відомих письменників постає як специфічна сфера для функціонування лексичних засобів мови, де вони розкриваються своєрідно й по-новому. Багатий матеріал у цьому аспекті дає прозова спадщина видатного письменника Івана Франка.

Твори геніального митця неодноразово ставали об'єктом уваги літературознавців і мовознавців, проте кулінарна лексика у прозі автора стала предметом вивчення вперше. Монографічних досліджень про цю тематичну групу номенів в україністиці досі нема.

У роботі ми поставили за мету виявити особливості представлення кулінарної лексики в прозі Івана Франка.

У першому розділі магістерського дослідження ми виконали низку завдань, зокрема з'ясували зміст поняття «кулінарна лексика», оглянули доступні типології гастрономічних одиниць, встановили аспекти вивчення слів цієї тематичної групи в українському мовознавстві, окреслили напрями мовознавчого франкознавства, а також розглянули чинники, які свого часу

вплинули на формування специфіки й складу галицького кулінарного лексикону.

У процесі огляду наукової літератури з нашої проблеми прийшли до висновку, що кулінарна лексика як об'єкт вивчення зацікавила мовознавців відносно нещодавно. Лексема «кулінарія» функціонує як багатозначна й позначає мистецтво приготування їжі та власне приготовану їжу, страви.

Ми спостерегли, що вчені кулінарну лексику групують дещо по-різному. Одні, наприклад, обмежуються групами страв і напоїв, інші беруть до уваги й способи приготування їжі та питва, що, на наш погляд, цілком виправдано, зважаючи на словникове значення лексеми «кулінарія». Саме останній підхід ми поклали в основу власного дослідження.

Активні мовознавчі студії кулінарної лексики вчені здійснюють у кількох напрямках – діалектологічному, лінгвокультурологічному, етнолінгвістичному, лексикографічному та з позицій історії мови й дискурсології.

Предметом вивчення діалектологів традиційно стають місцеві назви окремих продуктів чи страв у різних регіонах України, регіональні кулінарні словники в цілому, а також динаміка діалектних лексем у говірковому мовленні. А термінологічні студії на матеріалі кулінарної лексики, за нашими спостереженнями, потребують активізації.

Як одну з найбільш освоєних людиною і значущих для неї сфер життя, що є частиною національної культури, основою концептуалізації світу, наповнюється культурно-символічним змістом, набуваючи обрядового, ритуального, іноді міфологічного чи сакрального змісту, розглядають кулінарну лексику дослідники, які працюють у лінгвокультурологічному напрямі досліджень.

Поняття «їжа» відображає національно-культурну специфіку уявлень про харчування, є багатокомпонентним уявленням, що репрезентується через певні лінгвістичні засоби, які кваліфікують як глютоніми, або

глютонічні найменування. Зважаючи на побутування в мовознавчих колах різноаспектних підходів щодо вивчення й тлумачення зазначених номенів, актуальною є позиція трактувати їх як лінгвістичні знаки з широким планом вираження та змістом. Зазначене лінгвокультурне поле посідає провідне місце у сучасних дослідженнях, бо відображає етнічну своєрідність, культурні традиції та розвиток лінгвоспільноти. Аналізовані глютонічні номени є джерелом для дослідження духовного та культурного потенціалу як українського народу, так іншокультурних національностей.

Історики мови вивчають ці номени від найдавніших часів до сучасного стану, аналізують їх на зрізах часів Київської Русі чи доби козацької України.

На сьогодні не можна стверджувати, що процес формування української національної кухні є повністю завершеним, оскільки з'являються нові страви, які згодом стають національними та репрезентують культурні, релігійні, мовні, етнічні картини світу.

Твори Івана Франка дають яскраву картину мовної ситуації в Галичині II половини XIX – початку XX століття. Він відіграв важливу роль в історії української культури, літератури, критики, мовознавства, брав участь у формуванні західноукраїнського варіанта української літературної мови.

Українське мовознавство має певні традиції вивчення наукової, публіцистичної та літературної спадщини Івана Франка. Однак проблеми лінгвістичного франкознавства досі не вичерпані або потребують осмислення з урахуванням новітніх ідей, підходів, напрямів, зокрема це стосується багатства кулінарної лексики у творах автора.

Цікавим об'єктом наукових студій постає кулінарний словник Галичини, який сформувався як специфічне явище під впливом низки чинників, зокрема завдяки багатонаціональному складу населення,

унікальній історії, тривалому перебуванню цих українських земель у складі трьох держав, що надало міжнародного характеру кухні Галичини.

У другому розділі кваліфікаційного дослідження ми виявили та описали тематичні групи й підгрупи кулінарної лексики в прозових творах Івана Франка, встановили їх семантико-структурні особливості, а також з'ясували функційне навантаження кулінарної лексики в художній спадщині письменника.

Наш матеріал дозволив здійснити групування кулінарної лексики у прозі Івана Франка за чотирма групами: назви страв, назви напоїв, способи приготування, назви продуктів рослинного чи тваринного походження, що їх споживають у необробленому вигляді або використовують для приготування страв.

Закономірно, що центральною за кількістю представлених у текстах одиниць є група «Назви страв», у складі якої можна виокремити низку підгруп, як-от: назви перших страв, назви других страв, назви страв із борошна та сиру, назви молочних страв, назви солодоців і десертів.

Послідовно представлені у прозі письменника лексичні одиниці з тематичних підгруп «Назви напоїв» і «Номени на позначення способів приготування». Периферійність лексем останньої групи очевидна, оскільки ці назви представлені поодинокі.

Більшість багатокomпонентних назв містять вказівку на основний продукт, із якого страва приготована, значна частина однокомпонентних номенів також семантично мотивовані.

Значна частина кулінарних лексем, які ми виявили у творах письменника, активно використовується навіть у сучасному мовленні, є загальновідомими; інші — репрезентують безеквівалентну лексику, зрозумілу лише носіям нашої мови; треті — маніфестують діалектний шар лексику, маркуючи західноукраїнський регіон; четверті, а саме іншомовні

запозичення, відбивають характер цієї тематичної групи в цілому, вказуючи на таку її ознаку, як відкритість.

Ми спостерегли, що у прозових творах великого майстра слова Івана Франка кулінарні лексеми стали повноцінними виражальними засобами мови. Вони виконують низку важливих функцій, серед яких основні: пізнавальна, забезпечення художньої переконливості та етнографічної достовірності, збагачення літературної мови, презентації самого автора.

Зазначена тематична група маркує час описуваних подій, коли на території багатонаціональної Галичини інтенсивно відбувалася взаємодія культур, зокрема й кулінарних, що не могло не позначитися в цілому на лексичному складі мови. Ці одиниці допомогли авторові передати й колорит регіону, про який він пише.

Художня переконливість зображення полягає також у тому, що кулінарні назви у письменника слугують маркерами соціальних прошарків населення. У середовищі галицької інтелігенції на межі XIX – XX століть традиційно споживали певні страви і напої, яких не могли собі дозволити й не вміли готувати представники нижчих верств населення, зокрема селяни й робітники. Назви страв та напоїв майстерно, уведені в художнє полотно, відбивають поведінкову культуру різних соціальних груп того часу.

Варто відзначити й роль творів Івана Франка в популяризації лексики свого регіону. Зафіксовані нами у Франкових творах місцеві кулінарні назви не лише розкривають перед сучасним читачем колоритну культуру галицького краю, а й поступово завойовують позиції у лексиконі українців. Серед регіональних назв страв, напоїв, які представлені в прозі автора, є такі, що на сучасному етапі вже зрозумілі більшості представників нашого етносу. Частина з цих лексем ще сприймаються як маркери західноукраїнської кухні, проте є одиниці, які цілком можуть увійти в літературний ужиток.

Зі спогадів сучасників і біографічних матеріалів письменник постає як гурман, знавець і шанувальник колоритної місцевої кухні, що зазнала багатьох європейських і неєвропейських впливів, адаптувала й узвичаїла їх до того рівня, що вже перестали сприйматися як чужі. Закономірно, що власні кулінарні вподобання Іван Франко «передав» персонажам своїх творів. Так, на наш погляд, за допомогою кулінарної лексики реалізована функція презентації самого автора.

Незаперечно, що письменник один із тих, хто професійно користувався різними мовними засобами для реалізації художніх завдань. Поліглот та інтелектуал, Іван Франко поза тим ретельно виписував побутові реалії свого регіону, майстерно маркуючи його колорит, зокрема й за допомогою кулінарної лексики. Ця група слів, з одного боку, характеризується універсальністю, бо окреслює мешканців галицького краю як частину українського народу, а з іншого – репрезентує особливості побуту й культури цього регіону.

У третьому розділі кваліфікаційної роботи окреслено лінгвокультурний статус лексико-тематичної групи кулінарної лексики та встановлено лінгвокультурну специфіку цих одиниць у творах автора.

Кулінарні традиції нашого народу, які активно презентують українські письменники на сторінках своїх творів, виступають компонентами гастрономічного дискурсу й містять маркери національної самоідентифікації – специфічну лексику. Отже, кулінарній лексиці випала одна з провідних ролей у презентації етнічної своєрідності, культурних традицій і стереотипів тієї чи тієї лінгвоспільноти. Ці одиниці сприяють усвідомленню кулінарного феномена нації та культурній самоідентифікації.

У прозових творах Івана Франка ми виявили кулінарну лексику, яка в лінгвокультурному плані розподіляється на такі групи:

1) найменування, що відображають культуру української лінгвоспільноти;

- 2) найменування, що демонструють специфіку іншомовної культури;
- 3) міжкультурні найменування, що відбивають спільний компонент у кулінарних традиціях різних країн і народів.

У кулінарному словнику галичан, як загалом у мові, з'являлися нові запозичені гастрономічні лексеми, а старі слова зникали або архаїзувалися. Причини таких процесів часто перебували в позамовній площині й були пов'язані передусім із появою чи втратою реалій. Ці процеси також відбиті у творах письменника.

Запропонований нами підхід до аналізу кулінарної лексики в художній літературі може послугувати зразком для написання студентських наукових досліджень із зазначеної проблематики.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Аркушин Г. Л. Словник західнополіських говірок : у 2 т. / Г. Л. Аркушин. – Луцьк : Вежа, 2000. – Т. 1. – 354 с.
2. Артюх Л. З історії народної кухні. Великий піст. Молочні страви / Л. Артюх // Неопалима купина. – 1995. – № 1–2. – С. 3 – 5.
3. Артюх Л. Українська народна кулінарія / Л. Артюх. – К., 1977. – 155 с.
4. Борис Л. Назви хлібних виробів у буковинських говірках / Борис Л. // Науковий вісник Чернівецького університету : зб. наук. праць. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2013. – Вип. 661–662 : Слов'янська філологія. – С. 307–321.
5. Бігусяк М. В. Лексика традиційних сімейних обрядів у гуцульському говорі : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. філол. наук : спец. 10.02.01 «Українська мова» / М. В. Бігусяк. – Івано-Франківськ, 1997. – 17 с.
6. Великий тлумачний словник сучасної української. – К. : Ірпінь : ВТФ «Перун», 2009. – 1736 с.
7. Вешторт Г. Ф. Из истории названия некоторых древних названий пицци / Г. Ф. Вешторт // Актуальные проблемы исторической лексикографии восточнославянских языков : тезисы докладов и сообщений всесоюзной научной конференции (Днепропетровск, ноябрь 1975 г.) / гл. ред. Ф. Филин. – Днепропетровск, 1975. – С. 44 – 45.
8. Волошинова М. О. Динаміка традиційної предметної лексики в українських східнослов'янських говірках : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. філол. наук : спец. 10.02.01 «Українська мова» / М. О. Волошинова. – Луганськ, 2014. – 20 с.

9. Ганудель З. Народні страви і напої: лексика українських говорів Східної Словаччини / З. Ганудель. – Пряшів: Слов. пед. вид-во в Братиславі, 1987. – 212 с.
10. Гонтар Т. О. Народне харчування українців / Гонтар Т. О. – К., 1979. – 127 с.
11. Горленко В. Ф. Нариси з історії української етнографії / Горленко В. Ф. – К., 1964. – 230 с.
12. Грінченко Борис. Словарь української мови. Украинско-русский словарь / Борис Грінченко. – Берлін: Укр. Слово, 1924. – (Словарі «Українського Слова»).
13. Гриценко П. Ю. Українська діалектна лексика: реальність і опис (деякі аспекти) / П. Ю. Гриценко // Діалектна лексика: лексикологічний, лексикографічний, лінгвогеографічний аспекти: матеріали доповідей Міжнародної наукової конференції. – Глухів: РВВ ГДПУ, 2005. – С. 5–23.
14. Гоца Е. Д. Назви їжі й кухонного начиння в українських карпатських говорах: монографія / Е. Д. Гоца; відп. ред. І. В. Сабадош. – Ужгород: Гражда, 2010. – 360 с.
15. Гусейнова А. С. Історія розвитку кулінарної терміносистеми / Гусейнова А. С. // Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Сер. :Філологія. – 2016 – № 12. – том 2. – С. 11 – 15.
16. Державецька І. О. Глютонічний дискурс: лексикографічний аспект / І. О. Державецька // Одеський лінгвістичний вісник: зб. наук. праць. – Одеса: НУ «ОЮА», 2014. – Вип. 4. – С. 69–72.
17. Дзендзелівський Й. О Назви молочних продуктів вівчарства в закарпатських українських говорах / Й. Дзендзелівський // Територіальні діалекти і власні назви / [відп. ред. К. Цілуйко]. – К.: Наук. думка, 1965. – С. 80–89.
18. Доктрина галицької кухні [електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://muliarova.if.ua/ua/golovna/doktryna-halytskoi-kukhni.html>.

19. Дроботенко, В. Ю. Семантичні назви весільного хліба у східностепових говірках / В. Ю. Дроботенко // Лінгвістичні студії : зб. наук. праць. – Донецьк : ДонДу, 1997. – Вип. 3. – С. 155–158.
20. Загнітко Н. Назви страв з вареного тіста в донецьких говірках / Н. Загнітко // Лінгвістичні студії. – 2010. – Вип. 21. – С. 222–226. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/lingst_2010_21_46.
21. Інший Франко: кулінарні смаки та традиції родини письменника [електронний ресурс]. – Режим доступу : http://tvoemisto.tv/exclusive/intervyu_tvogo_mista_inshyy_franko_kulinarни_sm_aky_ta_tradytsii_rodyny_pysmennyyka_79842.html.
22. Клиновецька З. Страви й напитки на Україні / Клиновецька З. – К.–Львів, 1913. – 170 с.
23. Кобрин А. Ю. Особливості кулінарної лексики Галичини [електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.rusnauka.com/41_FPN_2015/Philologia/3_202409.doc.htm.
24. Козырева З. Г. История названий продуктов питания и пицци в украинском языке : автореф. дис. на соиск. учен. степ. канд. филол. наук : спец. 10.02.02 «Языки народов СССР (украинский язык)» / З. Г. Козырева. – К., 1984. – 25 с.
25. Конобродська, В. Поліський поховальний і поминальний обряди / В. Конобродська. – Житомир : Полісся, 2007. – 356 с.
26. Магрицька І. В. Назви весільного печива в українських східнослов'янських говірках / І. В. Магрицька // Вісн. Луган. держ. пед. ун-ту імені Тараса Шевченка. – 1999. – № 5. – С. 78–89.
27. Майборода А. Назви страв з картоплі в галицьких говірках / А. Майборода // XIV Республіканська діалектологічна нарада : тези доповідей / [відп. ред. І. Матвіяс]. – К. : Наук. думка, 1977. – С. 113–114.
28. Масляєва І. В. Назви страв у сучасному художньому мовленні: структурно-семантичний та функціонально-стилістичний аспекти

[електронний ресурс]. – Режим доступу : http://elibrary.kdpu.edu.ua/jspui/bitstream/0564/2618/1/%D0%9C%D0%90%D0%A1%D0%9B%D0%AF%D0%84%D0%92%D0%90%20%D0%86.%20%D0%92._%D0%9C%D0%B0%D0%B3%D1%96%D1%81%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B0%20%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%B0_2018.pdf

29. Ніколенко В. В. Гастрономічні детермінанти суспільного життя : соціологічний вимір : дис. ... доктора соціол. наук / В. В. Ніколенко. – Дніпропетровськ, 2015. – 407 с.

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

31. Олянич А. В. Когнитивная и лингвосемиотическая системы глоттонии : к разработке типологии знаков гастрономического дискурса / А. В. Олянич // Филологические науки в МГИМО : сб. науч. тр. – М. : МГИМО-Университет, 2014. – № 56 (71). – С. 91–111.

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

33. Панько Т. І. Мова і нація в естетичній концепції І.Франка / Панько Т. І. – Львів : Світ, 1992.

34. Поповський А. Про слово *борщ* та його деривати в українській мові / А. Поповський // Українська історична та діалектна лексика : зб. наук. праць / [ред. Г. Войтів, О. Кровицька]. – Львів, 2003. – Вип. 4. – С. 187–192.

35. Різник В. П. Назви їжі та кухонного начиння в говірках надсянсько-наддністрянського суміжжя : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. філол. наук : спец. 10.02.01 «Українська мова» / В. П. Різник. – Львів, 2017. – 21 с.

36. Руденко С. А. Закономірності та особливості термінотворення у підмові громадського харчування / Руденко С. А. – К., 2000. – 85 с.
37. Руденко С. М. Лінгвістичні знаки-кваліфікативи у складі глютонічного дискурсу / С. М. Руденко // Мова і культура : Науковий журнал Київського нац. ун-ту ім. Т. Шевченка. – К., 2008. – Вип. 10. – Т. Х. (110). – С. 30–38.
38. Словник іншомовних слів : за ред. О. С. Мельничука. – 2-е видання, випр. і доп. – Київ : Головна редакція «Українська радянська енциклопедія» (УРЕ), 1985. – 966 с.
39. Струганець Л. В Назви продуктів харчування у нормативних словниках української мови / Л. В. Струганець // Культура слова. – К., 2001.– Вип. 57–58. – С. 62 – 75.
40. Торчинський М. М. Українська ономастика: історія, сьогодення, перспективи / М. М. Торчинський // Актуальні проблеми філології та перекладознавства. – 2013. – Вип. 6 (1). – С. 217 – 238. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/apftp_2013_6\(1\)__29](http://nbuv.gov.ua/UJRN/apftp_2013_6(1)__29).
41. Тихолоз Б. Побут Івана Франка [електронний ресурс] / Тихолоз Б., Тихолоз Н. – Режим доступу : http://na-skryzhalyah.blogspot.com/2016/05/blog-post_2.html.
42. Українська минувшина : ілюстрований етнографічний довідник / уклад. : А. П. Пономарів, Л.Ф. Артюх, Т. В. Косміна та ін. – К. : Либідь, 1993. – 108 с.
43. Франко Ольга. Практична кухня / Ольга Франко. – Львів : Каменяр, 1992. – 238 с.
44. Хобзей Н. Галицька кухня в словах / Н. Хобзей // Незалежний культурологічний часопис «І». – 2013. – Число 73. – С. 28 – 33.
45. Хібеба Н. В. Структурно-семантична організація весільної лексики бойківських говірок : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. філол. наук : спец. 10.02.01. «Українська мова» / Н. В. Хібеба. – Львів, 2007. – 20 с.

46. Чапленко Н. Українські назви з куховарства й харчування / Чапленко Н. – Нью-Йорк, 1980. – 115 с.
47. Чубинський П. Українське народознавство / Чубинський П. – К., 1995. – Кн. 1. – 222 с.; Кн. 2 – 233 с.
48. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. / Шумило Г. І. – К. : Кондор. – 2003. – 506 с.
49. Шпаковська Т. Л. Українська стародавня кухня / Шпаковська Т. Л. – К., 1993. – 150 с.
50. Ястремська Т. Традиційне гуцульське пастухування / Т. Ястремська. – Львів : Інститут українознавства ім. І. Крип'якевича НАН України, 2008. – 424 с.
51. Яценко С. А. Апелятиви на позначення продуктів харчування, страв та напоїв у ролі власних імен у Козацькому Реєстрі 1642 року / С. А. Яценко // Вісник Житомирського державного університету імені Івана Франка. – Житомир, 2008. – Вип. 41. – С. 218 – 221.
52. Яценко С. А. Назви продуктів харчування, страв та напоїв в українській мові XIV–XVIII століть : автореф. дис. ... канд. філол. н. зі спец. 10.02.01 «Українська мова» / Яценко С. А. – К., 2009. – 22 с.
53. Яценко С. А. Традиційна народна їжа як предмет етнографічного дослідження / С. А. Яценко // Вісник Житомирського державного університету імені Івана Франка. – Житомир, 2006. – Вип. 28. – С. 233–236.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Франко І. Для домашнього огнища / І. Франко // Франко І. Зібр. тв. : у 50-ти тт. – К. : Наукова думка, 1976–1986. – 1979. – Т. 19. – С. 7–144.
2. Франко І. Мойсей. Перехресні стежки / Франко І. – К. : Наукова думка, 2001. – 384 с.
3. Франко І. Основи суспільності / І. Франко // Франко І. Зібр. тв. : у 50-ти тт. – К. : Наукова думка, 1976–1986. – Т. 19. Повісті та оповідання (1892–1896). – С. 144–341.
4. Франко І. Лель і Полель / Франко І. – К. : Молодь, 1999. – 201 с.

ДОДАТОК

Номени на позначення страв у творі Івана Франка

