

УДК 811.161.2*276.6:641

О. А. Остроушко

СТРУКТУРНІ ТИПИ НАЗВ СТРАВ У «ПРАКТИЧНІЙ КУХНІ» ОЛЬГИ ФРАНКО

Остроушко О. А. Структурні типи назв страв у «Практичній кухні» Ольги Франко.

У статті проаналізовано більше 1000 найменувань страв із кулінарної книги Ольги Франко «Практична кухня». З'ясовано, що однослівні найменування (близько 14 %) засвідчують типові для української мови способи утворення назв страв та семантичні зміни, що при цьому відбуваються; наведено приклади суфіксальних дериватів, назв, утворених лексико-семантичним способом та шляхом запозичення.

Визначено та описано основні типи складених найменувань страв, більшість із яких становлять двоскладні словосполучення (більше ніж 68 %). Типовими для них є структури з головним іменниковим компонентом та залежним прикметником (дієприкметником) чи іменниково-прийменниковим сполученням. Залежні компоненти у своїй більшості вказують на необхідні інгредієнти страви або способи кулінарної обробки продуктів. Водночас назви не містять надмірної деталізації. Описано способи

подальшого ускладнення базових структур та утворення на їх основі три-, чотири- та п'ятикомпонентних назв страв. У проаналізованих назвах страв засвідчено майже повну відсутність образних найменувань і таких, що містять яскраво виражену оцінку.

Ключові слова: гастрономічний дискурс, кулінарна книга, назва страви, складене найменування, словосполучення.

Остроушко О. А. Структурные типы названий блюд в «Практической кухне» Ольги Франко.

В статье проанализированы более 1000 наименований блюд из кулинарной книги Ольги Франко «Практическая кухня». Акцентируется внимание на том, что однословные наименования (около 14 %) демонстрируют типичные для украинского языка способы образования названий блюд и семантические изменения, которые происходят при этом; приводятся примеры суффиксальных дериватов, названий, образованных лексико-семантическим способом и путем заимствований.

Описываются основные типы сложных наименований блюд, большинство из которых составляют двухсоставные словосочетания (более 68 %). Типичными для них являются структуры с главным компонентом – именем существительным и зависимым именем прилагательным (причастием) или именем существительным с предлогом. Зависимые компоненты в большинстве случаев указывают на необходимые ингредиенты блюда или способы кулинарной обработки продуктов. В то же время названия не имеют чрезмерной детализации. Описаны способы дальнейшего усложнения базовых структур и образования на их основе трёх-, четырёх- и пятикомпонентных названий блюд. В проанализированных названиях блюд практически полностью отсутствуют образные наименования и содержащие ярко выраженную оценку.

Ключевые слова: гастрономический дискурс, кулинарная книга, название блюда, сложное наименование, словосочетание.

Ostroushko O. A. Structure types of names of dishes in Olha Franko's "Practical cuisine".

The article is concerned with revealing and describing of main structural types of names of dishes in Olha Franko's cookery book "Practical cuisine". The term "names of dishes" means first components of culinary recipes, their titles. The author overviews main lines of modern research of gastronomic discourse, in particular linguistic studies. The fact is ascertained there are not enough research papers in Ukrainian linguistics analyzing Ukrainian gastronomic discourse. The general description of cookery books as special editions for using is made. Also these books have historic and social value, reflect changes in material culture of society, in food culture, collective consciousness, style of life of different social class etc. More than 1 000 names of dishes in Olha Franko's cookery book "Practical cuisine" are analyzed. One-word names are 14 % of all names. They demonstrate typical for Ukrainian language ways of formation of names of dishes and semantic changes: the article contains examples of suffixal derivatives from names of food products, from verbs with meaning of culinary processes, examples of names derived by lexical-semantic method of derivation and by linguistic borrowing.

The main types of complex names of dishes are described. The most of them are two-part phrases (more than 68 %). The typical structures are substantive phrases with subordinate words expressed by adjectives, participles, and nouns with prepositions. In most cases

subordinate elements regardless of the grammatical form denote necessary ingredients of the dishes and methods of food processing. The dependent components in significantly fewer number of names indicate a qualitative characteristic of the dish (texture, color, taste) or derived from the name of the area where a certain method of cooking is distributed. Names are not massive in details. Methods of further complicating of basic structures and deriving three-, four-, and five-word phrases are described. There is almost complete absence of figurative names and those ones containing prominent assessment among analyzed phrases. The advanced studies are the further analyzing of culinary books published in different periods by using a comparable method. Such essays will reveal changes in gastronomic discourse due to various political, economic, and socio-cultural factors.

Key words: gastronomic discourse, culinary book, name of dish, complex name, phrase.

Потреба в харчуванні – одна з вітальних потреб людини, важливий чинник життєдіяльності індивіда, загалом його існування як живої істоти. Водночас добування, приготування, споживання їжі – процеси, марковані національно, культурно, соціально. Так, Р. Ханке відзначає, що їжа має як матеріальні, так і нематеріальні аспекти. Продукти харчування в суспільстві – це не тільки предмети споживання, що виробляються задля задоволення біологічних потреб, але «символічні ідіоми соціуму», які, впливаючи на всі сенсорні системи завдяки варіаціям у смаку, текстурі, ароматі, звуку, вигляді, часто передають враження й асоціації, які не здатні виразити слова в безпосередньому контексті використання [8, с. 222]. Є. Чередникова констатує, що в мистецтві приготування та споживання їжі, яке є однією з найдавніших сфер людської діяльності, виявляються «національно-специфічні, соціально-специфічні та економічно-специфічні етичні й естетичні норми поведінки» [5, с. 79]. Н. Устінова також підкреслює, що приготування їжі – це феномен культури; їжа не просто підтримує матеріальність і тілесність людини як живої істоти, але супроводжує її повсякденність і соціалізацію [3, с. 29].

Культура харчування як соціокультурний феномен була і є предметом розгляду науковців багатьох сфер: істориків, етнографів, соціологів, мовознавців, фольклористів, літературознавців. Зокрема, стислий огляд історичних та етнографічних праць, присвячених традиційній українській кухні та культурі харчування, наведено в публікаціях А. Цегельник та С. Яценка [4; 7]. Гастрономія як суспільний феномен, практики та системи харчування як продовження соціокультурного контексту розглянуто в докторській дисертації В. Ніколенка [2]. Літературознавці говорять про формування нового

жанру «кулінарної прози» та аналізують різні аспекти «кулінарної складової» в літературно-художньому тексті (наприклад, праці Н. Городнюк, В. Дмитренко, В. Докучаєвої, С. Ковпик, С. Філоненко).

Сферу харчування досліджують і лінгвісти. Передусім ідеться про різноаспектне вивчення відповідних тематичних груп лексики, зокрема й української (М. Волошинова, Е. Гоца, Н. Загнітко, З. Козирева, О. Котяш, О. Новіцька, Л. Струганець, С. Яценко). Дослідники, вивчаючи історію назв продуктів харчування, страв, напоїв, кухонного начиння, аналізуючи широкий діалектний матеріал, акцентують на тісному зв'язку досліджуваних лексико-тематичних груп із матеріальною культурою українського народу. Предметом уваги українських лінгвістів стала й термінологічна кулінарна лексика (О. Приймак, С. Руденко, М. Симонець та ін.).

У сучасних лінгвістичних дослідженнях ідеться про особливе інформаційно-комунікативне та когнітивне середовище – гастрономічний (кулінарний, глютонічний) дискурс, який вивчають із позицій лінгвокраїнознавчого, лінгвокультурологічного, лінгвосеміотичного, прагматичного підходів (М. Бондар, Я. Браницька, П. Буркова, Е. Гашимов, Н. Головницька, Д. Гулінов, С. Захаров, А. Земскова, Л. Єрмакова, Є. Капелюшник, О. Ковальчук, Н. Лосєва, І. Мирошніченко, А. Олянич, І. Пахомова, Є. Пожидаєва, М. Прокурат, М. Ундрицова, Є. Чередникова). Увагу мовознавців привертають мовна репрезентація концепту «їжа», гастрономічна (кулінарна) метафора, компоненти-гастроніми у складі фразеологізмів, проблеми перекладу гастрономічних компонентів різноманітних текстів. Досліджуються особливі типи текстів, властиві гастрономічному дискурсу, зокрема: тексти кулінарних рецептів, реклама продуктів харчування, кулінарні книги. Науковці акцентують на національно-культурній орієнтації гастрономічного дискурсу, наявності в ньому знаків загальнонародської та національної культури, соціальних, гендерних характеристик. Дослідження виконуються на матеріалі англійської, німецької, французької, іспанської, перської, турецької, китайської, російської, польської мов. На жаль, поки відсутні лінгвістичні розвідки, у яких було б здійснено систематичний аналіз українського гастрономічного дискурсу. З. Козирева зазначає: лексико-семантична група «їжа» поки що залишається найменш дослідженою, хоч, маючи безпосередній зв'язок із реальною дійсністю, культурою, звичаями, побутом народу,

будучи незамкнутою системою, маючи широкі синтагматичні зв'язки, «становить безсумнівний інтерес для дослідження» [1, с. 48].

Сказане обґрунтовує актуальність нашої розвідки, яка має на меті визначити й описати основні структурні типи назв страв у кулінарній книзі Ольги Франко «Практична кухня».

Кулінарні книги – особливий, утилітарний, тип друкованих видань, який останнім часом набув особливої популярності. Основне їх призначення – бути практичним керівництвом для господарок (гендерний аспект, який яскраво виявляється в цих книгах, вартий окремого дослідження) у їх щоденних турботах, як і чим нагодувати всіх членів родини. Кулінарні книги – це передусім збірники рецептів страв. Добір рецептів, критерії їх упорядкування, інформаційна повнота рецептур, авторські коментарі, наявність ілюстрацій, схем, принагідних зауважень, додаткової інформації щодо окремих інгредієнтів, кухонного приладдя, дій господині, процесів, що відбуваються з продуктами при їх обробці, наведення порад щодо організації роботи на кухні – усе це та деякі інші моменти інформаційного наповнення роблять кожну з кулінарних книг унікальною. І будь-яка господиня, головне залежно від своєї кулінарної майстерності, може дібрати видання, яке найбільшою мірою відповідає її очікуванням.

Але кулінарні книги – це не просто керівництва з приготування страв і напоїв. Дослідники вказують на їх вагоме історичне та соціокультурне значення. Так, Е. Вішарт та А. Весселл говорять про те, що кулінарні книги є прекрасним зразком матеріальної культури, вони мають історичну та соціальну цінність, містять важливу інформацію про щоденне, буденне життя, як-от: ставлення до їжі, домашнього господарства, уявлення про ролі жінки [9]. Ці книги містять множини значень і різноманітних відомостей, вони є водночас і текстами, і об'єктами дослідження – прообрази їжі, втручання у спосіб харчування народу та суперечки про їжу та дім [9]. О. Яхно, аналізуючи дореволюційні та радянські видання кулінарних книг, зазначає, що останні – «енциклопедія радянського способу життя» [6, с. 49].

Не є винятком і українські кулінарні книги, які можна розглядати як яскраві свідчення змін не тільки в матеріальній культурі українського суспільства, але й у культурі харчування та побуту, суспільній свідомості, способі життя різних верств соціуму тощо. Особливе місце серед тиках видань посідають і кулінарні книги Ольги Франко.

Ольга Франко, невістка Івана Франка, була знаним кулінаром. У 1920-х роках вона закінчила у Відні дворічні кулінарні курси при Вищій школі сільського господарства (відділення кулінарії), усе своє життя куховарила, досліджувала та збирала різні рецепти. Є авторкою трьох кулінарних книг: «Кухня в таборі», «1-ша українська загально-практична кухня», «Всенародна кухня».

«1-ша українська загально-практична кухня» була вперше видана в Коломиї в 1929 році. Ця книга – збірка традиційних та авторських рецептів, які, за словами чоловіка Ольги, Петра Франка, «старанно випробувані» (Петро Франко написав передмову до першого видання книги). У 1990–1992 роках у львівському видавництві «Каменярь» вийшло два перевидання книги в літературному опрацюванні Оксани Сенатович.

Матеріалом нашого дослідження стали назви страв, дібрані методом суцільної вибірки із видання книги 1992 року. Під терміном «назва страви» маємо на увазі перші компоненти кулінарних рецептів, їх заголовки. Об'єкт нашого уваги – назви страв української кухні. Предмет дослідження – структурні типи назв українських страв у кулінарній книзі Ольги Франко «Практична кухня».

Загальна кількість проаналізованих назв становить 1063. Структурно вони поділяються на дві великі групи: 1) однослівні найменування; 2) складені найменування, що являють собою кількокомпонентні (здебільшого двокомпонентні) словосполучення.

Однослівних найменувань зафіксовано 158 (14,86 %), із яких 28 – назви окремих груп страв. Щодо останнього, це переважно множинна форма назви певної страви (напою) (15 найменувань), наприклад: *супи* (с. 25), *борщі* (с. 32), *юшки* (с. 36), *підливи* (с. 89), *паштети* (с. 97), *парені* (с. 147), *торти* (с. 185), *баби* (с. 199), *соки* (с. 219). До трьох назв груп страв авторка наводить синонімічні найменування: *холодники* (*холодні юшки*) (с. 23), *бульйони* (*м'ясні юшки*) (с. 30), *шпички* (*водички, лимонади*) (с. 207). Зауважимо, що таким способом найменування страв Ольга Франко послуговується доволі часто. Синонімічними виступають здебільшого власне українські та запозичені лексеми, загальноживані слова та діалектизми. У трьох випадках назви групи страв являють собою однинні іменники: *морозиво* (с. 192), *печиво* (с. 199), *варення* (*конфітур*) (с. 215). Десять назв, які вживаються на позначення груп страв, являють собою найменування продуктів харчування, що є основними інгредієнтами страв: *воловина* (с. 42), *свинина* (с. 72), *дріб* (с. 105), *риба* (с. 115), *ярина* (с. 127), *яйця* (с. 150), *гриби* (с. 153).

Однослівні назви страв у кулінарній книзі Ольги Франко засвідчують типові для української мови способи утворення назв страв та семантичні зміни, що при цьому відбуваються [1, с. 51–54], як-от:

1) суфіксальні утворення від назв продукту: *слив'янка*, *цибулівка*, *кукурудзянка* (с. 25), *грибівка*, *картоплівка* (с. 27), *горохівка* (с. 28), *баранівка* (с. 32) – назви супів, *сирники* (с. 160), *маківник* (с. 174) – назви виробів із солодкого тіста, *яблучник*, *апелсинівка* (с. 207), *порічківка*, *смородинівка* (с. 208) – назви напоїв (лимонадів). Зазначимо, що назви м'яса тварин як назви страв із них функціонують у складі словосполучень. Ми зафіксували лише один випадок уживання такого іменника як самостійної назви м'ясної страви: *ягнятина* (с. 71);

2) суфіксальні утворення від дієслівних основ, які вказують на спосіб приготування їжі (способи первинної обробки продукту, теплової обробки, формування продуктів у цілісну страву): *накладанці* (*канапки*, *бутерброди*) (с. 11), *перекладанець* (с. 21), *сіканець* (*фальшивий заєць*) (с. 44), *товканець* (*біфштекс*) (с. 45), *печеня* (с. 46), *краянци* (*шницлі*) (с. 56, 69), *завиванець* (с. 56, 182), *сіканці* (с. 56, 66), *краянци* (*філе*) (с. 76), *меленець* (с. 77), *плетінки* (с. 202). Як бачимо, однакові кулінарні процеси та способи обробки різних продуктів є основою формування багатозначності в назвах страв;

3) суфіксальні утворення від основ, що вказують на властивості страви (текстуру, колір, температуру, форму тощо): *пінники* (с. 20), *сухарики* (*бісквіти*) (с. 177), *сухарі* (с. 203), *хрусти* (с. 175), *пісковик* (с. 205), *холодець* (с. 61), *леденець* (с. 102), *рогалики* (с. 203), *круглянки* (*ватрушки*) (с. 173), *обаранки* (*кренделі*) (с. 204), *жовтець* (*майонез*) (с. 94). Щодо останньої назви, можемо говорити про мотивацію як за ознакою основного інгредієнта страви (4 сирі та 4 варені жовтки), так і за ознакою кольору (зроблений із такою кількістю жовтків соус має жовтий колір);

4) назви, утворені лексико-семантичним способом. Передусім ідеться про вживання в ролі назв страв найменувань продуктів (назв рослин, риб, частин туші тварин тощо): *баклажани* (с. 13), *нирки* (с. 44, 78), *вим'я* (с. 50), *мнюхи* (с. 122), *сочевиця* (с. 128), *шпинат* (с. 142). Засвідчено назви із семантичним перенесенням на основі подібності форми кулінарного виробу: *пальчики* (с. 204), *кружальця* (*пизи*) (с. 162);

5) запозичені лексеми: *форшмак* (с. 15), *бануш* (с. 39), *локишина*, *макарони* (с. 39), *полядвця* (с. 45, 61), *ростбіф* (с. 45), *бігос* (с. 61), *паприкаж* (с. 69, 109), *гуляш* (с. 75), *сервелат (саямі)* (с. 85), *бешамель* (с. 95), *шодо* (с. 96), *нугат* (с. 175), *зефір* (с. 194), *пунш*, *крюшон* (с. 213).

Більшість назв страв у кулінарній книзі Ольги Франко, як і в будь-якій іншій такій книзі, – складені найменування. Загалом їх зафіксовано 905 (85,14 %) (із них 9 складених найменувань уживаються як родові назви для груп страв, наприклад: *солодке тісто* (с. 19), *вуджені ковбаси* (с. 84), *маси для тортів* (с. 190). Серед них переважають двоскладні словосполучення – загалом 726 назв (68,3 %). Основними типами двоскладних структур є такі: іменниково-прикметникові (дієприкметникові), іменниково-іменникові, іменниково-прислівникові.

Словосполучення з головним словом – іменником і залежним прикметником або дієприкметником (363 назви, 34,15 %) поділяємо на групи залежно від семантики залежного компонента:

1) найбільшу кількість (146; 13,73 %) становлять словосполучення, у яких залежний прикметник вказує на продукт, який є або основним інгредієнтом страви, або тим компонентом, який надає страві особливого смаку: *огірковий холодник* (с. 24), *щавлевий борщ* (с. 33), *кров'яна кишка* (с. 86), *сардинова підлива* (с. 94), *картопляні котлети* (с. 137), *грибні консерви* (с. 156), *марципанові тістечка* (с. 173), *шоколадні тістечка* (с. 177), *вишневий торт* (с. 185), *вершкове морозиво* (с. 193), *вівсяний кисіль* (с. 196), *малинове парфе* (с. 197), *хлібний квас* (с. 210), *соснове пиво* (с. 212), *гірчичне масло* (с. 220);

2) 117 складених найменувань (11 %) являють собою словосполучення іменників із залежними дієприкметниками, які вказують на види кулінарної обробки продуктів (первинної, теплової, хімічної), спосіб формування страви. Так, дієприкметник (*під*)*смажений* уживається у 22 назвах, наприклад: *смажене підгорля* (с. 50), *смажена печінка* (с. 58), *смажений короп* (с. 118), *смажена картопля* (с. 137), *підсмажена кольрабі* (с. 139). 13 назв мають компонент (*за*)*печений*, як-от: *печені ребра* (с. 78), *печений шупак* (с. 116), *печена гуска* (с. 111); 7 – *тушкований*, наприклад: *тушкова печеня* (с. 73), *тушкова капуста* (с. 132). Також назви страв вказують на такі кулінарні процеси, як варіння, маринування, копчення, соління, в'яління, квашення, сушіння, заморожування, консервування, варіння

парою, наприклад: *варені кабачки* (с. 141), *мариновані печериці* (с. 154) (синонім – *оцтований*: *оцтовані оселедці* (с. 126)), *вуджена* (*копчена*) *риба* (с. 121), *солені гриби* (с. 156), *в'ялений судак* (с. 118), *квашені огірки* (с. 134), *сушені помідори* (с. 140), *морожена кава* (с. 197), *консервованій горошок* (с. 127), *парена булка* (с. 201) (для вказівки на цей процес уживається і прикметник *паровий*: *парове м'ясо* (с. 44)). Низка словосполучень містить дієприкметники, які вказують на спосіб механічної обробки продуктів та спосіб формування страви: *терте тісто* (с. 41), *січені легені* (с. 60), *завивана голова* (*рулет*) (с. 82), *товчені печериці* (с. 155), *перекладані тістечка* (с. 177). 25 назв страв містять вказівку на виготовлення страви способом фарширування. Але тільки три назви мають у своєму складі дієприкметник *фарширований* (с. 39, 57, 68), інші ж – діалектний відповідник *надіваний*, наприклад: *надіване порося* (с. 80), *надіваний крілик* (с. 114), *надівана наприка* (с. 139), *надівані яйця* (с. 150). Відзначимо, що лише в одній назві ми зафіксували прикметник *лінивий* на означення технологічно неповного процесу приготування страви: *ліниві пиріжки* (с. 163);

3) нечисельною виявилася група назв із залежними прикметниками – похідними від назв місцевості – 42 приклади (3,95%). Так, лише 14 найменувань страв містять прикметники, пов'язані з назвами української місцевості, наприклад: *український борщ* (с. 33), *капусняк* (с. 34), *ковбаса* (с. 86), *мазурик* (с. 176), *баба* (с. 200); *закарпатська гарбузівка* (с. 26), *плотиницька яринівка* (с. 27), *галицький борщ* (с. 34). Принагідно зауважимо, що «український соціальний колорит» засвідчено в 7 назвах із прикметниками *гетьманський* (*печеня* (с. 53), *короп* (с. 117), *млинці* (с. 160), *каша* (с. 166), *торт* (с. 187)) і *стрілецький* (*печеня* (с. 49), *ковбаса* (с. 85)). 6 назв мають компонент *англійський*: *зеленина* (с. 145), *тістечка* (с. 176), *налисники* (с. 182), *торт* (с. 188), *бріош* (с. 203), *хлібчики* (с. 204). Зафіксовано інші поодинокі відтопонімічні прикметники: *угорський суп* (с. 30), *французький бульйон* (с. 31), *віденський торт* (с. 186), *карлсбадські булки* (с. 202), *чеські калачики* (с. 205);

4) 20 складених назв (1,88%) мають залежний компонент – прикметник, що вказує на якісну характеристику страви (текстуру, смак, температуру, колір), наприклад: *розсипчаста каша* (с. 11), *крихкий торт* (с. 186), *солодка підлива* (с. 95), *гарячі накладанці* (с. 11), *жовта підлива* (с. 89). На відміну від популярних зараз назв

страв із вказівкою на їх поживність, калорійність, дієтичність тощо, в аналізованій книзі ми зафіксували лише два таких приклади: *бульйон дієтичний* (с. 32), *вітамінна паляниця* (с. 168);

5) 12 назв (1,13 %) мають у своєму складі присвійно-відносні прикметники, похідні від назв тварин. Такі назви здебільшого вказують на частину туші тварини, яку готують, як-от: *телячі ніжки* (с. 21), *баранячі нирки* (с. 67), *кролячі битки* (с. 114);

6) 26 іменниково-прикметникових назв (2,45 %) мають іншу мотивацію, наприклад, вказівку на простоту рецептури: *звичайна каша* (с. 39), *звичайна булка* (с. 201), тривалість процесу приготування: *довготривала булка* (с. 202), економність рецептури: *ощадний жовтець* (с. 94), образність: *снігові кулі* (с. 174) (різновид млинців; подібних образних назв у кулінарній книзі обмаль).

Серед двоскладних іменниково-іменникових словосполучень – назв страв (загалом зафіксовано 340 прикладів; 31,98 %) лише 5 безприйменникові (0,47 %), мають залежний компонент – власну назву, можливо, як вказівку на автора рецепта: *пюре Данусі* (с. 137), *галушки Марійки* (с. 161), *паляниця Наталі* (с. 167).

Інші назви мають залежний іменник із прийменником у таких відмінках (335 прикладів; 31,51%):

1) орудний відмінок із прийменником з (із) – 166 назв (15,62 %). Це може бути поєднання назви страви з назвою продукту – у такому разі залежний іменник вказує на той обов'язковий компонент нової страви, який робить її унікальною: *юшка з фрикадельками* (с. 36), *налисники з м'ясом* (с. 40), *сіканці з рисом* (с. 77), *зі сливами* (с. 77), *парень з вишнями* (с. 164), *пиріг зі сливами* (с. 171), *тістечка з конфітюром* (с. 176), *з кремом* (с. 178), *торт з ромом* (с. 187). Типовим є вираження у формі орудного відмінка назви начинки чи намазки ряду страв: *вареники з капустою*, *з ягодами*, *з повидлом* (с. 163), *з грибами* (с. 164), *грінки з печерицями*, *з мозком*, *з печінкою*, *з помідорами* (с. 19). І головний, і залежний іменники можуть бути назвами продуктів, які, поєднуючись, утворюють страву: *язик з помідорами* (с. 61), *курятина з підливою* (с. 106), *цупак з хроном* (с. 116), *морква з горошком* (с. 138), *шпинат з яйцями* (с. 142), *опеньки зі сметаною* (с. 154), *рис з яблуками* (с. 174). В одній назві залежний компонент вказує на спосіб обробки продукту: *печеня з надрізами* (с. 47);

2) родовий відмінок із прийменником з (із) – 115 назв (10,82 %). Такі словосполучення являють собою поєднання назви страви із

назвою продукту, який є її основним інгредієнтом: *галушки з манки* (с. 38), *форшмак з телятини* (с. 55), *завиванець з голови* (с. 81), *кружолояти з курятини* (с. 105), *підбивка з курки* (с. 106), *з індика* (с. 110), *пульпети з риби* (с. 120), *котлети з оселедців* (с. 125), *парень з рису*, *з булки*, *з капусти* (с. 147), *з гороху*, *з гарбуза* (с. 148), *зі шпинату* (с. 149), *пінник з яблук* (с. 181), *узвар з апельсинів*, *з вишень*, *зі сливок* (с. 191), *морозиво з кавуна* (с. 193);

3) місцевий відмінок із прийменниками у (в), на – 42 назви (3,95 %). Залежні компоненти можуть вказувати на інгредієнти страви, а також на кухонне начиння, необхідне для її приготування, наприклад: *яблука в тісті* (с. 14), *затирка на молоці* (с. 35), *шинка в тісті* (с. 60), *печення в майонезі* (с. 73), *шинка у вині* (с. 83), *тісто на сирі* (с. 169); *мозок у мисочках* (с. 20), *гуска на рожні* (с. 111), *крілик на дико* (с. 113). Зафіксовано й образну назву: *яйця у сорочечках* (с. 12) (те, що зараз більш відомо як *яйця-пашот*);

4) родовий відмінок із прийменниками до, для, без (9 прикладів; 0,85 %): назви з прийменником *без* вказують на відсутність у рецептурі страви інгредієнта, який там звичайно наявний: *булка без яєць* (с. 202); з прийменниками *для* і *до* – на призначення страви: *клеїк для дітей* (с. 23), *підлива до котлет* (с. 95), *начинка до паштетів* (с. 88);

5) знахідний відмінок із прийменником на (3 приклади): *тісто на пиріг* (с. 158), *щавель на зиму* (с. 142), *рижики на зиму* (с. 153). Ці назви також вказують на призначення страви.

Зафіксовано 18 складених назв страв (1,69 %), що являють собою іменниково-прислівникові словосполучення, у яких залежний компонент передає інформацію про особливості приготування страви, властиві певній території, народу, окремій особі, наприклад: *телятина по-коломійськи* (с. 54), *голова по-французьки* (с. 57) (також *качка* (с. 112), *горошок* (с. 127), *печериці* (с. 154), *салат* (с. 143), *щупак по-сверейськи* (с. 116), *картопля по-італійськи* (с. 135), *яйце по-мадярськи* (с. 150), *м'ясо по-строгановськи* (с. 46). Два словосполучення містять прислівник *нашвидкуруч*, який акцентує на нетривалості, швидкості приготування: *галушки нашвидкуруч* (с. 38), *баба нашвидкуруч* (с. 199).

Зафіксовано лише дві назви – словосполучення прикладкового типу: *підлива провансаль* (с. 94), *підлива-вінегрет* (с. 95).

Лише одна назва являє собою сполучення слів, поєднаних сурядним зв'язком: *яблуківка і грушівка* (с. 23).

Назв страв, які містять три та більше компонентів, зафіксовано загалом 170 (15,99 %). Серед них більшість – трикомпонентні структури (153 приклади; 14,39 %), які чітко поділяються на два типи:

1) ускладнення опорного двоскладного словосполучення залежним компонентом, який виконує функцію уточнення та конкретизації, – іменниково-прийменниковою конструкцією (27 назв), прикметником (дієприкметником) (12 назв), прислівником (1 назва). Форми та семантика компонентів такі ж, як і у двоскладних структурах, наприклад: *свіжі ягоди в тісті* (с. 14), *зелена квасоля зі сметаною* (с. 129), *крижке тісто на пиріжки* (с. 157), *гречана каша з шинкою* (с. 166), *віденський торт з мигдалем* (с. 186); *гостра цибулева підлива* (с. 92), *смажені надівані печериці* (с. 155), *американський пшеничний хліб* (с. 203); *бульйон з рисом по-італійськи* (с. 32).

П'ять назв являють собою сурядне словосполучення, ускладнене залежним іменниковим або прикметниковим (дієприкметниковим) компонентом, наприклад: *щупак або судак з печерицями* (с. 116), *маринована осетрина або короп* (с. 121);

2) опорний компонент – однослівна назва страви має залежний компонент, виражений словосполученням: іменниково-прикметниковим (дієприкметниковим) (67 назв; 6,3 %), іменниково-іменниковим (7 назв), дієприкметниково-іменниковим (дієприкметниковим зворотом) (6 назв), наприклад: *хлібчики з наприкованою бринзою* (с. 22), *телятина в апельсиновій підливі* (с. 57), *баранина з солодкою капустою* (с. 68), *салат у масляній підливі* (с. 143), *торт з лісових горіхів* (с. 187); *битки в підливі з цибулі* (с. 64), *помадка для прикрашання тортів* (с. 189); *картопля, надівана грибами* (с. 136), *водичка, настояна на ізюмі* (с. 208).

Ускладнення структури може відбуватися і шляхом приєднання до опорного компонента залежних супідрядних іменників (19 прикладів; 1,79 %) чи прикметників (6 назв; 0,56 %): *студенець з мозку і печінки* (с. 104), *пюре з вершиками і хроном* (с. 137), *парень з капусти і рису* (с. 149), *каша з жита або пшениці* (с. 166), *узвар з абрикосів або персиків* (с. 191); *лимонне і апельсинове морозиво* (с. 194).

Три назви являють собою приклади інших структур із різними синтаксичними зв'язками: *фрукти, морозиво, киселі* (с. 191) (назва групи страв), *вишнівка, малинівка і порічнівка* (с. 23), *ожинівка і холодник з бузини* (с. 24).

14 назв (1,32 %) структурно є чотирикомпонентними словосполученнями, які утворені або шляхом об'єднання двох двокомпонентних назв в єдине структурно-сміслову ціле (6 прикладів, як-от: *воловий мозок у білій підливі* (с. 52), *горіховий торт з вершиковою масою* (с. 185)), або шляхом приєднання до опорного слова залежної трикомпонентної сполуки (8 прикладів, як-от: *суп із свіжих рижиків або печериць* (с. 26), *паштет з телячої печінки і ярини* (с. 97), *пиріг з тертого чорного хліба* (с. 171).

Лише три назви (0,28 %) страв у кулінарній книзі Ольги Франко являють собою складні п'ятикомпонентні структури з різними типами зв'язку: *студенець з щука, карася, судака або ляца* (с. 120), *смажені млинці з цвіту акації і бузку* (с. 198), *водичка, настояна на листі чорної смородини* (с. 207). Зауважимо, що в кулінарних книгах пізнішого періоду і в сучасних виданнях багатоконпонентні назви страв (з кількістю компонентів від 3 до 7) значно поширеніші.

Проведений аналіз структурних типів назв страв у кулінарній книзі Ольги Франко засвідчує практичне, утилітарне призначення видання. Назви страв, які виступають першим – заголовним – компонентом дібраних авторкою кулінарних рецептів, виконують інформативну функцію, вказуючи головне на тип страви, основний та / або додатковий інгредієнти, рідше – на спосіб кулінарної обробки продуктів. У досліджених назвах страв відсутня надмірна деталізація, хоч рецепти здебільшого доволі складні, передбачають використання значної кількості інгредієнтів. Скажімо, для приготування *паштету з качок* (с. 98), крім самих качок, необхідно також: імбир, масло, бульйон, солонина, печінка, терта булка, сіль, яйця, перець, французьке тісто, цибуля, палений цукор, оцет.

Більшість назв страв являють собою складені найменування, що є типовим для кулінарних книг, оскільки дає змогу посилити інформативність найменування. Прикметним для книги Ольги Франко є майже повна відсутність образних назв, оцінних найменувань, в основу яких покладено певні соціально чи культурно зумовлені асоціативні смисли. Відсутні також умовні назви. Винятком до певної міри можуть бути проаналізовані приклади з компонентом, утвореним від назви місцевості, народу чи особи. Але в загальному контексті книги й такі назви швидше виконують функцію інформування, а не оцінки.

Доволі обмеженим є перелік схем, за якими утворені словосполучення – назви страв, що є переважно структурами з опорним іменником та залежним прикметником (дісприкметником) чи іменниково-прийменниковим сполученням. Найчастотнішими компонентами назв є найменування продуктів – інгредієнтів страви.

Перспективи подальших досліджень убачаємо в зівставному аналізі кулінарних книг, виданих у різні періоди останнього століття. Такі розвідки дадуть змогу виявити зміни в дискурсивних практиках гастрономії, зумовлені соціокультурними, політичними, економічними та іншими чинниками, а також можуть засвідчити вплив гастрономічного дискурсу на різні сторони життя українського суспільства.

Література

1. Козирева З. Г. Українська когнітосфера «їжа» як предмет лінгвістичного дослідження / З. Г. Козирева // Науковий вісник кафедри ЮНЕСКО КНЛУ. Серія «Філологія. Педагогіка. Психологія». – 2014. – Вип. 29. – С. 48–55.
2. Ніколенко В. В. Гастрономічні детермінанти суспільного життя : соціологічний вимір : дис. ... д. соціол. наук / В. В. Ніколенко. – Дніпропетровськ, 2015. – 441 с.
3. Устинова Н. А. Пищевой код как символизация пищевой традиции (на материале говоров Среднего Приобья) / Н. А. Устинова // Вестник Томского гос. ун-та. – 2010. – № 333. – С. 28–31.
4. Цегельник А. О. Формування культури харчування : до історіографії проблеми / А. О. Цегельник // Питання культурології. – 2013. – № 29. – С. 146–152.
5. Чередникова Е. А. Аксиологические характеристики гастрономического дискурса / Е. А. Чередникова. – Вестник Московского гос. обл. ун-та. Серия «Лингвистика». – 2011. – № 5. – С. 78–82.
6. Яхно О. Н. Полезные книги о вкусной пище : традиция XIX в. и советский эталон питания / О. Н. Яхно // Вестник РУДН. Серия «История России». – 2007. – № 3. – С. 48–54.
7. Яценко С. А. Традиційна народна їжа як предмет етнографічного дослідження / С. А. Яценко // Вісник Житомирського держ. ун-ту ім. І. Франка. – 2006. – Вип. 28. – С. 233–236.
8. Hanke R. Mass Media and Lifestyle Differentiation : An Analysis of the Public Discourse About Food [Електронний ресурс] / R. Hanke // Communication. – 1989. – Vol. 10. – P. 221–239. – Режим доступу : <http://bhanke.apps01.yorku.ca/wpcontent/uploads/2016/07/hanke1989a.pdf>
9. Wishart A. Recipes for Reading Culinary Heritage : Flora Pell and Her Cookery Book [Електронний ресурс] / A. Wishart, A. Wessell. – Режим доступу : http://recollections.nma.gov.au/issues/vol_5_no_1/papers/recipes_for_reading_culinary_heritage

Список джерел ілюстративного матеріалу

Франко О. Ф. Практична кухня / О. Ф. Франко ; літ. опрацюв. О. П. Сенатович, худож. І. П. Плєсканко. – [2-е вид.]. – Львів : Каменяр, 1992. – 238 с.

Стаття надійшла до редакції 07.10.2017 р.