

життя українського народу питання, мають велике значення й у сучасному національно-культурному процесі.

*Список використаної літератури*

1. Вервес Г. Іван Франко і питання польсько-українських літературно-громадських взаємин 70–90-х рр. XIX ст. / Г. Вервес. – К., 1959. – 366 с.
2. Косів М. Співробітництво І. Франка в газеті “Kurjer Lwowski” / М. Косів // Збірник робіт аспірантів ЛДУ. – Л., 1963. – С. 89–98.
3. Мороз М. До питання атрибуції творів І. Франка в газеті “Kurjer Lwowski” / М. Мороз // Питання текстології. Іван Франко. – К. : Наук. думка, 1983. – С. 188–216.
4. Нечиталюк М. Проблеми вивчення Франкової публіцистики / М. Нечиталюк // Укр. літературознав. – Л., 1975. – Вип. 23. – С. 7–13.
5. Сербенська О. Журналістська творчість у концепції І. Франка / О. Сербенська // Укр. літературознав. – Л., 1989. – Вип. 52. – С. 75–80.
6. Lwów. List “Kraju”. [Stosunki między narodowcami a moskalofilamy. Pisownia fonetyczna] // Kraj. – 1887. – № 16, 17 (29). IV – S. 8.
7. Upadek trzech pism rusińskich // Kraj. – 1887. – № 39, 25. IX (7. X) – S. 7.
8. Nowy Hałyczanyn // Kurjer Lwowski. – 1889. – № 15, 15. I – S. 5
9. Sprawa pisowni ruskiej // Kurjer Lwowski. – 1892 – № 152, 1. VI – S. 2–3.
10. Język ruski w urzędach i sądach // Kurjer Lwowski. – 1892. – № 218, 6. V. – S. 1
11. Kto czytał ostatnimi dniami pisma ruskie... // Ruch. – 1887 – № 7, 1. IV – S. 222–223.

Статтю подано до редколегії  
11.11.2011 р.

УДК 811. 111

**К. С. Кисіль** – магістр, викладач кафедри гуманітарно-соціальних дисциплін Рівненського інституту відкритого міжнародного університету розвитку людини “Україна”

**Специфіка вербалізації гастрономічних назв із семантикою  
“випічка” в англійській мові**

*Роботу виконано на кафедрі гуманітарно-соціальних дисциплін РІ ВМУРоЛ “Україна”*

У статті розглянуто різноманітність національно-специфічних гастрономічних назв англійської кулінарії, які входять до концептосфери “випічка”. Проаналізовано особливості номінації такої лексики.

**Ключові слова:** гастроном, їжа, випічка, семантика.

**Кисель К. С. Специфика вербализации гастрономических названий с семантикой “выпечка” в английском языке.** В статье представлено разнообразие национально-специфических гастрономических названий английской кулинарии, которые есть частью концептосферы “выпечка”. Проанализированно особенности номинации такой лексики.

**Ключевые слова:** гастроном, еда, выпечка, семантика.

**Kysil K. S. Specific of Verbalization of the Gastronomic Names with Semantics “Baking” in English.** The article deals with the semantic interpretation of nominative signs which are incorporated by linguistic field of concept “baking”. Nominative peculiarities are analyzed.

**Key words:** gastronom, meal, baking, semantics.

**Постановка наукової проблеми та її значення.** Сучасний етап розвитку лінгвістики характеризується підвищеним зацікавленням до вивчення різних типів споживацького дискурсу, серед яких усе більше науковців обирають як об’єкт аналізу гастрономічний дискурс (Н. Головницька, С. Захаров, А. Земскова, О. Комарова, К. Мізін, С. Руденко, Є. Юріна). Концепт “їжа” (Food) належить до

важливих смислових ділянок буденної свідомості, оскільки є складником повсякденних потреб індивіда – потреби в харчуванні поряд з потребами в житлі та одязі незалежно від його етнічної, расової, соціальної, вікової, статевої характеристик. Усе це засвідчує **актуальність** дослідження.

**Об'єктом** вивчення є система англомовної глютонії (від лат. *gluttonare* – “харчуватися, поглинати їжу”). Термін “глютонія” характеризує харчовий процес у цілому – добування і первинну обробку їжі, підготовку напівфабрикатів, процес її приготування і споживання [4, 13].

**Мета** нашої статті – показати варіантність і національну специфіку вербалізації гастрономічних назв із семантикою “випічка” в англійській мові.

**Виклад основного матеріалу й обґрунтування отриманих результатів дослідження.** Британська кухня формувалася століттями. Історично склалося так, що на території країни співіснували декілька етносів, які були представниками різних культур. Так, з часом усе більше виявлялися специфічні відмінності і в психологічних типах національної мовної особливості жителів Англії, Шотландії, Ірландії й Уельсу, і в кулінарних традиціях та харчових перевагах. Найвідоміші страви з національно-специфічними глютонімами, такі як *kedgeree* (кеджері), *pudding* (пудинг), *haggis* (хаггіс), *boxty pancakes* (боксті), *Welsh Rarebit* (грінки з сиром по-уельстки), *Irish Stew* (ірландське рагу), *stovies* (стовіз) та ін. [3].

У цій розвідці звернемо увагу на різноманітність національно-специфічних глютонімів англійських етносів, які входять до сфери “випічка”.

Головним продуктом харчування здебільшого у всіх народів вважається хліб/*bread*. Відтоді, як перші хліби пекли у Єгипті близько 4 тис. до н. е., ця страва є життєвим живильним джерелом для народів у всьому світі.

Хліб здавна є символом добробуту, гостинності, хлібосольства. Протягом віків у народі вироблялося ставлення до нього як до священного. Крихти і шматки хліба ніколи не викидали, а віддавали птиці чи худобі. За гріх вважалося недоїсти шматок хліба, а якщо такий шматок падав на землю, годилося підняти його, очистити від пилу, поцілувати й доїсти [1].

Германські мови мають спільний корінь лексеми – *brew*, тому і спостерігаємо схожі семантими слова в різних мовах: у англійській *bread*, фризській *brea*, голландській *brood*, німецькій *Brot*, шведській *bröd*, норвезькій і данській *brød* [7].

Семантика лексеми *bread* [ED1, 387] – випічка з тіста, яке готується з муки і води, часто з додаванням певних інгредієнтів. Тісто зазвичай печеться, але може і смажитися, або випікатися на сковороді, незмащеній олією. Лексема *bread* також має значення вівсяний тортик, твердий бісквіт [ED1, 387].

Сьгодні лексема *bread*/хліб набула широкого значення і маркує не лише саму страву з тіста, а й може означати їжу в цілому. Так, *chuck* [ED1, 599] – хліб, їжа, провізія, так само і *chuff* [ED1, 602] – хліб, їжа загалом; лексема *baking* [ED1, 138] маніфестує всі види хліба. Домашню випічку, хліб, випечений вдома, позначають лексеми *bake-house bread* [ED1, 137], *baker's bread* [ED1, 138] та *bought-bread* [ED1, 356].

Від місцевості, кліматичних умов і кваліфікативних переваг, уподобань носіїв культури залежить рецептура, кількість інгредієнтів та складність приготування страви, внаслідок чого спостерігаємо велику кількість різновидів певного виду їжі. Основним інгредієнтом для приготування хліба є борошно. Борошно – символ багатства, належить одночасно до сфери природи (виготовляється із зерна) і до сфери культури (проходить складну обробку та перетворюється на хліб) [СДТЗ, 330].

Борошно може бути різним, з різної крупи: частіше з пшениці та жита, рідше – вівсяне, ячмінне. Так, *anack* [ED1, 51] є різновидом хорошого хліба, основою тіста для якого є овес. Овес – ярова злакова культура, яка наділяється “чоловічою” символікою сили, багатства і протиставляється озимій пшениці як носію жіночого начала. Здебільшого використовується в обрядових діях і ритуалах як ціле зерно [СДТЗ, 489]. Вівсяна крупа також є інгредієнтом різновиду хліба з назвою *bar* [ED1, 159] – товста хлібина, випечена в духовці. Борошно тут може бути як вівсяним, пшеничним або житнім, так і їх сумішшю. Також *bar* – це плаский рогалик, який їдять на сніданок.

Згадувалося, що жито та пшениця є найпоширенішими зерновими культурами, які перемелюють на борошно для приготування випічки, включно і хліба. Розглянемо приклади різновидів хліба, виробленого з таких злаків: *anchor stock* [ED1, 52] називає велику, довгу хлібину (батон) з житнього, рідше з пшеничного борошна. Припускається, що *anchor stock* отримав назву через подібність до

форми опори якоря. В Единбурзі перед Різдвом біля рибного ринку на великих столах такі хлібини виставлялися на продаж. Вони були різні за розміром та формою і коштували відповідно від півпенса до півкрони. Також до темпоративно маркованих глютонімів з семантикою хліба належать: *arval-bread* [ED1, 77] – хліб, який подається гостям під час жалобного обіду після похорону, де *arval* номінує жалобну трапезу, що зазвичай складається з хліба з елем; на All Souls' Day (укр. Батьківська субота або Поминальна субота, коли всі згадують померлих, а у храмах правиться спеціальна служба) випікали хліб *bara ran* [ED1, 160] для духів небіжчиків; під час таїнства Причастя використовується хліб *cor-cri* (*cor-cry*) [ED1, 730], який символізує тіло Христове (*cor-cri* від *Corps Christ*); термін *dreaming bread* [ED2, 164] номінує весільний хліб або хліб, що випікається на хрестини, шматки якого забирали додому та клали під подушку ті, що бажали побачити уві сні своїх коханих.

Іншими різновидами хліба в англійській кухні є: *ben-joltram* [ED1, 242] – чорний хліб, змочений у незбиране молоко, це був звичний сніданок орачів; чорний хліб загалом як різновид страви номінує лексема *coarse-bread* [ED1, 674]; *bolted bread* [ED1, 333] – хліб, випечений з просіяного борошна; перемішане з житом борошно – *bouilly-bown* [ED1, 357]; *brash-bread* [ED1, 380] – хліб, виготовлений із суміші житнього та вівсяного борошна; пшеничний хліб, рецептуру якого запозичили з Норвегії, – *cringle-bread* [ED1, 796].

В англійській глютонічній концептосфері “випічка” найбільш частотними є лексеми, які номінують тортики, пироги, пудинги з різними начинками, тому що англійці не прихильники страв з тіста і вживають мало хліба.

Велика кількість глютонімів в англійській мові, які номінують кекси, тортики, пудинги, пов'язані безпосередньо з релігійними святами, біблійними подіями. Вівсяний кекс з сиром *brautin* [ED1, 384] поміщається у горщик, який ставлять на вогонь, і поливають зверху маслом, тому отримав назву *butter-brughtins*, де *butter* – масло. Він добре відомий як ланч для косарів під час жнив, викладався шарами: перший шар – дріжджовий кекс, другий – сирний, і так повторювали чотири–п'ять разів. Такий кекс різали на скибочки і вживали з солодким ромовим соусом. Страву подавали на вечерю під час святкування *Midsummer/Середина літа* та *St. Thomas' night/дня Св. Томаса*. У Великобританії з XIII ст. *Midsummer* святкували 23 червня в день St. John/Св. Іоана та 28 червня – день St. Peter/Св. Петра. Святкування відбувалося біля вогнища та супроводжувалося масовими гуляннями. Темпоратив *all-hallows cake* [ED1, 42] маркує тістечко, яке печеться на фестивалі до дня Всіх Святих першого листопада.

Маленькі тістечка, тісто яких замішується з яйцем, споживають на *Shrove Tuesday/Прощений вівторок* (у православних християн – Прощена неділя) мають назву *car-cake* [ED1, 519]. Лексема *shrove* – дієприкметник минулого часу англійського дієслова *to shrive*, що означає *сповідатися, отримати прощення за гріхи*. Протягом тижня перед Великим Постом, який має назву *Shrovetide/Масляниця*, християни відвідують Богослужіння, які готують до сорокаденного посту та покаєння перед Богом. Це останній тиждень, у який дозволяється скоромна їжа, тому і в рецептурі тістечка *car-cake* є яйце.

У день Св. Марка 25 квітня незаміжні жінки пекли особливі тістечка – *dumb-cake* [ED2, 205], щоб побачити свого судженого. У Пасхальні дні печуть і пригощають друзів тістечками *easter-cake* [ED2, 231]. Тістечка трикутної форми *count-cakes* [ED1, 745] були популярними ласощами під час зустрічей управлінців. У кожен кутик тістечка клали по родзинці, які репрезентували мера та двох суддів, що уособлювали владу за часів Джеймса I, в іншому випадку три родзинки мали релігійну конотацію та символізували Трійцю.

На Різдво пекли тістечко, що мало таку назву, як і саме свято – *Christmas* [ED1, 599]. Особливість цього тістечка в тому, що маленькі шматочки тіста клали в центрі великого шматка і так випікали. Цей маленький шматочок власне і називався *the christmas/Різдво*. Кожен член сім'ї мав своє “особливе” тістечко і мав покуштувати шматок у всіх інших родичів. До обряду хрещення дитини теж випікали спеціальний торт-тістечко *Christen-cake* [ED1, 598]. Деякі родини і до нині практикують брати шматок цього тістечка та пропонувати тому, хто перший зустрінеться. За повір'ям, якщо першого зустрінуть чоловіка – наступним у родині (чи в селі) народиться хлопчик, а коли зустрічають жінку – дівчинка.

Глютонім *barn-brack* [ED1, 170] маніфестує велику солодку булку зі смородиною або порічками. Під час Хеловіну в одну з таких булок клали перстень: хто вибирає булку з перстнем, той першим

одружується. В Ірландії жінки фермерів у день St. Bridget пекли булки за такою ж рецептурою, вони називалися *bairin-bread* [ED1, 170].

Тістечко зі змішаного вівсяного та ячмінного борошна називається *bannok* [ED1, 157]. Також з ячмінного або вівсяного борошна печуть тістечко, яке маркують *birlin* [ED1, 272]. Вівсяне печиво, підсмажене на вогні, називають *cripple-men* [ED1, 797]. Тістечко з вівсянки та риби – це *cruppy-dow* [ED1, 826]. Широкий і товстий кекс з вівсянки або ж ячменю, спечений у духовці або під гарячим жаром називається *derrin* [ED2, 57]. Ще коржі, що печуться на вогні, покриті гарячим жаром, називають *dabbit* [ED2, 3]. *Collop-cake* [ED1, 701] складається з двох шарів, начинкою є бекон або шинка. Маленький кекс, який готують з такого тіста, як для хліба, номінують *cob* [ED1, 675], ще має назву *muffin* – здобна булка. Слово *muffin* уперше з'являється в Британії і походить від французького *moufflet*, що означає м'який (про хліб). Спочатку така здоба була не дуже солодкою та мала лише декілька інгредієнтів, основні – мука (з різного зерна: пшениці, висівок або вівсянки) та вода, іноді додавалися горішки, шматочки яблук; готувалася швидко та легко. Просте вівсяне печиво, приготоване нашвидкоруч, має назву *baalie* [ED1, 106]. Інгредієнтами кексу *bara-picklet* [ED1, 160] є свіже молоко, хороша мука, солодке масло та жовтки яєць. *Diss bread* [ED2, 90] – вид тістечка або імбирного пряника. Булку або кекс, що давали фермерам після орання землі у період між обідом та вечерею, називають *dorder-meat* [ED2, 126]. Тістечко для дітей номінують *doy-cake* [ED2, 149]. Коржі з муки, жиру та води – *fat-cake* [ED2, 307]. Пиріг, простий зовні та з фруктовую начинкою, – *cheat* [ED1, 571].

Національно-спецефічним глютонімом в англійській кухні є *pudding/пудинг* [ED4, 637] – нутроші свині, нафаршировані різними інгредієнтами; ковбаски зі свинини. Вважається, що лексема *pudding* походить від французького *boudin*, що у свою чергу походить від латинського *botellus* та маркує “сардельку”.

Лексема *pudding* маніфестує і солодку мучну страву, що споживають відразу після основної страви, і гостру страву або частину основної, наприклад, *black pudding/ковбаса кров'янка*. Так, лексема *hoonska* [ED3, 226] позначає страву-пудинг з телячої крові та м'яса. Синонімом до номінації *black pudding* є *pig's pudding* [ED4, 494], обидва глютоніми позначають ковбасу-кров'янку. М'ясний пудинг з подрібнених свинячих нутрошів – *lungister* [ED3, 693]. Пудинг, інгредієнтами якого є лише молоко та борошно, називають *baugh* [ED1, 191]. Глютонім *groaty-puddind* [ED1, 748] позначає пудинг, що готують з крупи та невеликих шматків м'яса. Так, пудинг з вівсянки та великих шматків нутрянного сала маркують *cow't lord* [ED2, 760]. Також нутряне сало є інгредієнтом різновиду пудингу *duff* [ED2, 214]. Пудинг із залишків свинини, коли її б'ють та обсмажують, має назву *criddlin pudden* [ED, 794]. Селяни пригощали гостей у Пасхальний вечір пудингом, який називався *jaudi* [ED3, 350]. Готували його з вівсяної муки і свинячого жиру з цибулею та перцем. Ця маса закладалася у вичинений свинячий шлунок і запікалася. Глютонім-темпоратив *easter-ball* [ED2, 243] загалом маркує пудинг, який готують на Пасху.

Часто начинкою для пудингів є фрукти або ж ягоди. *Dunch* [ED2, 222] – важкий пудинг з муки, води та начинки – порічок або смородини. Композита *dunch-pudding* [ED2, 222] навпаки позначає простий пудинг, інгредієнтами якого є лише мука та вода. Пудинг, у якого сливова начинка, має назву *figged-pudding* [ED2, 364]; коли начинкою є інжир, – *figgetty-dumpling* [ED2, 364]. Фруктовий пудинг, який споживали під час сімейного сніданку на Різдво, має назву *hackings* [ED3, 16]. Особливістю фруктового *hoot-pudding* [ED3, 227] є те, що сливи, які є начинкою у цій страві, розкладають на великій відстані одна від одної. Такий самий принцип готування страви *hop-skip-and-jump* [ED3, 230]. Сливовий пудинг, що має форму довгого рулету, називають *stocking-pudding* [ED5, 776]. Солодким є *well-pudding* [ED6, 426], інгредієнтами якого були порічки або смородина, посипані коричневим цукром та політі розтопленим маслом.

**Висновки та перспективи подальших досліджень.** Всупереч хибним уявленням про мізерність, позбавленість різноманітності та поживності англійської кухні, аналіз діалектних словників на прикладі глютонічної сфери “випічка” дає підстави зробити висновок про різноманітність і національну специфіку гастрономії в англійській мові. Перспективу подальших досліджень вбачаємо в опрацюванні гастрономічної лексики у порівняльному аспекті.

#### Список використаної літератури

1. Артюх Л. Ф. Повсякденна, святкова, обрядова їжа та напої (система харчування українців) Л. Ф. Артюх [Електронний ресурс] // Бібліотечний інформаційний центр “Слово”. – Режим доступу : <http://bizslovo.org>

2. Головницкая Н. П. Лингвокультурные характеристики немецкоязычного гастрономического дискурса : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.04 / Н. П. Головницкая. – Волгоград, 2007. – 16 с.
3. Земскова А. Ю. Лингвосомиотические характеристики англоязычного гастрономического дискурса : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.04 / А. Ю. Земскова. – Волгоград, 2009. – 24 с.
4. Олянич А. В. Презентационная теория дискурса : монография / А. В. Олянич. – Волгоград : Парадигма, 2004. – 507 с.
5. СДТЗ – Славянские древности : этнолингв. словарь: в 5 т. / под ред. Н. И. Толстого. – М., 1995. – Т. 3. – 697 с.
6. Wright J. The English Dialect Dictionary Volumes I – VI / J. Wright. – Oxford : University Press, 1898–1905.
7. The free Dictionary [Elektronik resource]. – Mode of access : <http://encyclopedia.thefreedictionary.com>

Статтю подано до редколегії  
20.10.2011 р.

УДК 811.161.2'367

**Н. М. Костусяк** – кандидат філологічних наук, доцент кафедри української мови Волинського національного університету імені Лесі Українки

## Синтаксична парадигма відмінків сучасної української мови

*Роботу виконано на кафедрі української мови  
ВНУ ім. Лесі Українки*

У статті здійснено системний опис синтаксичної парадигми відмінків, визначено кількість граем, ієрархізовано та схарактеризовано формальні засоби їхньої реалізації.

**Ключові слова:** парадигма, відмінок, граема, суб'єкт, об'єкт, адресат, інструменталь, локатив.

**Костусяк Н. М. Синтаксическая парадигма падежей современного украинского языка.** В статье осуществлено системное описание синтаксической парадигмы падежей, определено количество граммем, иерархизированы и охарактеризованы формальные средства их реализации.

**Ключевые слова:** парадигма, падеж, граммема, субъект, объект, адресат, инструменталь, локатив.

**Kostusyak N. M. The Syntactic Paradigm of the Modern Ukrainian Language Cases.** In the article the systematic description of the case syntactic paradigm is carried out, its number of grammemes is defined, the formal means of implementation is described and characterized.

**Key words:** paradigm, case, grammeme, subject, object, addressee, instrumental, lokativ.

**Постановка наукової проблеми та її значення.** Концептуальну основу сучасної лінгвістики становлять дослідження, присвячені вивченню мовних одиниць на тлі формальної, семантичної та комунікативної цілісності. Такий комплексний підхід дає змогу не лише об'єктивно й повно описати категорійну систему української мови, а й простежити динаміку синтаксичної, морфологічної та словотвірної її структур. Указаний багатоаспектний вимір варто застосувати до відмінка іменника, що потребує ретельнішого аналізу, спрямованого на вияв функційних особливостей його граем. На сьогодні маємо чимало студій, у яких відображено зазначену проблему. Вагомий внесок у розвиток української відмінкової теорії зробили І. Р. Вихованець, К. Г. Городенська, М. Я. Плющ, А. П. Загнітко та ін. Їхня концепція побудована на засадах системного підходу до категорії відмінка, що передбачає відмежування “від поширеного вузького морфологізму, при якому домінують виступає інтегруючий (об'єднуючий) характер морфологічної форми” [2, 3]. Хоча в працях цих учених здійснено якісно новий акцент на поліфункційності відмінкового значення, проте дослідження синтаксичної парадигми відмінкових граем перебуває поза увагою лінгвістів.

З огляду на нерівномірність вивчення відмінкової системи, вказана проблема потребує ґрунтовного дослідження. Розглядаючи парадигматичні особливості іменника, лінгвісти зазвичай спрямовують свої наукові пошуки на вияв особливостей його словозміни, флексійної специфіки. Загальний