

Кириленко А. О.,

*завідувач лабораторії кафедри українознавства, історико-правових та мовних дисциплін
Одеського національного морського університету*

ГЛЮТОНІМИ ЯК СОЦІОКУЛЬТУРНИЙ ФЕНОМЕН У КНИЗІ Е. ХІМЕНЕСА-БРАВО

Анотація. Стаття присвячена особливостям вживання кулінарної лексики в авторській книзі відомого міжнародного шеф-кухаря Е. Хіменеса-Браво «Моя перша кулінарна книга», яка налічує 112 рецептів. Гастрономічний концепт розглянуто з точки зору як соціальної, так і культурної. У дослідженні задіяно загальнонаукові методи, такі методи, як: описовий (лінгвістичне спостереження, порівняння та узагальнення) – використано при збірці та аналізі кулінарної лексики; кількісних підрахунків – для з'ясування найбільш вживаних семантичних груп глютонімічних найменувань; індукції – для узагальнення й систематизації отриманих результатів.

Емпіричну базу дослідження становить книга Е. Хіменеса-Браво «Моя перша кулінарна книга». За предмет дослідження взято лексико-семантичні й функціональні особливості глютонімічної лексики. Теоретична значущість роботи полягає у розподілі глютонімічних найменувань за методом А. Олянич та виявленні найбільш уживаних автором поняття саме в авторській кулінарній книзі, оскільки розповсюдженими є дослідження кулінарної лексики на базі літературно-художніх текстів.

Стаття актуалізує питання «кулінарного дискурсу», якому присвячено небагато кількості наукових праць, тож у роботі наведено думки вчених з приводу місця харчової сфери у лінгвістиці. Проаналізовано кулінарну лексику, яка виконує номінативну функцію, що становить основу книги, та з'ясовано її конструктивну роль у формуванні їжі не лише як продукту харчування, а й як чинника формування естетичної культури: про це свідчать введені автором у книзі зображення їжі після кожного рецепту страви. У статті відображено взаємозв'язок між їжею та культурою харчування. Зазначено функційні навантаження глютонімічних найменувань і наведено фрагменти їх використання, скомпоновано частоту використання лексичних одиниць у відсотковому співвідношенні. Окреслено й інші особливості авторської книги, окрім наявних лексико-семантичних особливостей, зокрема, історії з життя автора, фотоілюстрації продуктів харчування та страв.

Ключові слова: глютонімія, кулінарний дискурс, кулінарія, гастрономія, етнокультура, соціокультурний феномен.

Постановка проблеми. Упродовж століть в українській мовній картині світу сформувався великий пласт лексики на позначення різних продуктів, страв, напоїв, способів приготування їжі, режиму повсякденного харчування тощо. Водночас лексика тематичної групи «Харчування» належить до найбільш рухомого словникового запасу, адже в сучасному світі швидко розвивається кулінарія, гастрономія та інші поняття пов'язані з процесом приготування їжі. З'являються нові страви, смаки, розробляється величезна кількість концепцій щодо назв страви.

Поки розвивається мистецтво готувати страву, у мовознавстві теж буде розвиватися глютонічний дискурс.

Проблемам вивчення глютонії присвячені наукові праці Е. Гашимова, Л. Єрмакової, А. Земської, А. Олянич тощо. Велика кількість дослідників фокусують увагу на лінгвокультурній специфіці глютонічних найменувань, зокрема під час зіставного аналізу мовних явищ різних етноспільнот (Г. Боваєва, Г. Тазбулатова, М. Ундицова).

Виклад основного матеріалу. Сучасна лінгвістика все більше уваги приділяє різним дослідженням різноманітних видів дискурсу та їх аналізу. Мова, як і її лексико-семантичні особливості зазнає постійного впливу та змін, тож потребує детального вивчення науковцями. Темою дискурсу може бути будь-яка сфера з життя людини, якою ми користуємося щодня – це і кулінарія, екологія, економіка, здоров'я та духовний розвиток. На сьогоднішній день детально вивчається кожна з цих галузей, але особливого значення у дослідженні ми надаємо саме кулінарії. Кулінарія – надзвичайно цікава справа як з боку приготування, так і з боку лінгвістики.

Глютонімія (від лат. *gluttio* – ковтати, споживати) – терміни, що вживаються на позначення продуктів їжі. Насамперед зазначимо, що чіткого визначення що ж таке глютонімія вітчизняний словник не містить, адже слово введене в 2003 р. доктором філологічних наук А.В. Оляничем. Різні науковці по-різному використовують термін «глютонімія», використовуючи певні лексеми. Наприклад, вітчизняні мовознавці П.П. Бурков та Н.П. Головницька застосовують термін «гастрономічний дискурс», П.П. Банман – «кулінарний дискурс». Серед зарубіжних мовознавців С. Берге вводить в обіг поняття «gastronomic discourse», Л. Россато керується «culinary discourse». І лише М. Девіс пропонує термін, який вирізняється своєю назвою «restaurant discourse».

Якщо ж ми розглянемо саме поняття «глютонімія» з точки зору тлумачення, то з латинської мови термін «*gluttire*» набуває такого пояснення, як «ковтати, поглинати». Тобто значення пов'язане лише з процесом вживання їжі, а ніяк не процесом приготування. Ю. Половинчак вважає, що на сьогоднішній день порушено більшість проблем із гастрономічної практики студійовані як «food studies», що пов'язали між собою вивчення етнографії, антропології, антропоніміки, соціокультурні аспекти та культурні контексти. Всі вони між собою об'єднані в одну концептуальну галузь іменовану «Їжа», але чіткого позначення, окрім як «кулінарний дискурс», кулінарна галузь на жаль ще немає [1;89].

Сучасна лінгвістика у наш час недостатньо вивчена та розмежована поняттями «кулінарія», «гастрономія» та «глютонімія». Вчені спираються на теорію, що позначення їжі та сукупних їй понять найкраще характеризує поняття «глютонічний

дискурс», адже їй відповідає таке визначення: насамперед це вид комунікації, що поділяє харчовий процес на такі етапи: розроблення харчової продукції, підготовка харчової продукції до готування, сам процес готування та вживання їжі. Незважаючи на це, більшість науковців вважають концептосферу глютонімічних досліджень некоректно, через своє ускладнення комунікативних особливостей. Саме поняття глютонімічного дискурсу має такі категорійні ознаки: 1) репрезентація культурних, мовних, релігійних, наукових, економічних та ідеологічних вподобань будь-якої лінгвокультурної спільноти; 2) трансляція гастрономічної картини світу [2; 14].

На позначення «глютонімічного дискурсу» саме А. Олянич розгорнув найвагомішу та найбільш розширену класифікацію, що співвідноситься до поняття кулінарія та є основною базою фізіологічних потреб людини. Класифікація має такий розподіл:

1) власне глютоніми – напівфабрикати, продукти рослинного або тваринного походження, консерви, напої. Напр.: вареники, борщ, пампушки, сало;

2) глютоніми-процесиви – представляють собою процес приготування їжі, презентація, споживання їжі та етикет, дієта, їжа як естетика, збалансоване харчування. Напр.: готувати, тушкувати, готувати на парі, запікати;

3) глютоніми-органолептиви визначають якість страв за запахом, виглядом, смаком, звуком та дотиком. Напр.: солодкий, пряний, смачний;

4) глютоніми-кваліфікатори позначають якість їжі, ознаки якості, вміст продуктів. Напр.: свіжий, органічний, якісний;

5) глютоніми-локативи є місцем готування, продажу, вживання їжі. Напр.: кав'ярня, кафетерій, заклад швидкого харчування;

6) глютоніми-агенси – особи, які вирощують рослини або сировину для харчування, розводять тварин, готують та презентують їжу, є посередниками між вирощуванням їжі та її реалізацією, займаються управлінням ресторанного бізнесу та обслуговують відвідувачів. Напр.: рибалка, кухар, офіціант, овочівники, садівники, ягідники, хлібороби, птахівники, забійники тощо [3; 143].

Нами було проаналізовано та упорядковано глютоніми за відомою класифікацією А. Олянича на основі кулінарної книги «Моя перша кулінарна книга» Е. Хіменеса-Браво. Ми скомпонували глютоніми і отримали таку класифікацію:

а) власне глютоніми – скибочки хліба, оливкова олія, чебрець, розмарин, анчоус, сир, томати, гренадин (сироп), винний оцет, вода, печінка, чорний перець, желатин, цибуля у лущинні, мармелад, желе, нут, пюре, кунжут, морква, огірок, кунжутна паста, цукрова пудра, редис, лавровий лист, бад'ян (рослина), цедра лайма, червона ікра, вершкове масло, сіль, мандарин, агар-агар (суміш), паштет, конфітур (варення), лемонграсс (рослина), яйця, лосось, чорнила каракатиці, рослинна олія, профітролі, корнішони, жовток, каперси, бальзамін (рослина), гірчиця, вершковий сир, унагі (соус), базилік, оселедець, апельсин, креветки, кнелі (кульки), соус винегрет, листя салату, восьминіг, буряк, ріпа, салат ромен, гриби, броколі, бульйон, мед, сік, лимон, хрін, маслини, оливки, моцарела, млинці, цибуля-порей, спаржа, шинка, ковбаска, грінка, трюфель, петрушка, відвар, картопля, гарбуз, борошно, крохмаль, ньокі (кульки), багет, яйце-пашот, бекон, рав'юлі, табаско (соус), філе куряче, фенхель, часник, букет гарні (спеції), шафран, куркума (приправа), сир

фета, груша, інжир, рокфор, цикорій (рослина), лікер, коньяк, манго, авокадо, краб, грейпфрут, кінза, червона ікра, квасоля, білок, жовток, фарш курячий, соус тартар, баклажан, кус-кус (крупа), молоски, мідії, кальмар, гребінці, локшина, зелений горох, полента (каша), шука, карі (приправа), бер-блан (соус), скумбрія, сібас, кокос, цукіні, банан, малина, броколі, свинячі ребра, чорнослив, капуста, індичка, естрагон, макарони, яблуко, персик, мус, тісто, селера, сироп, айва, розпушувач, ванілін, фісташки, гвоздика, крем-брюле, меренга, вершки, молоко, слива, родзинки, вівсяні пластівці, горіхи, обліпиха.

б) глютоніми-процесиви – засмажте, змішайте, скропіть хлібом, викладіть на тарілку, розплавте сир, доведіть до кипіння, замийте цибулю, наріжте помідор, ошпарте спаржу, приправте биток, надайте форму, скропити оцетом, занурити у воду, запікати, охолонути, нарізати скибочками, загорнути у плівку, паніруйте, випарити спирт, замаринуйте, збийте нут, полийте сумішшю, очистіть, зачистіть, налейте коньяк, змішайте малину, процідіть соус, присипте фісташками, прикрасьте чіпсами, видаліть, вичавіть сік, обшпарте окропом, обсушіть, розріжте, вимішуйте, відсадіть на деко, розкачайте скибочки, випаріть до густоти, обв'яжіть м'ясо, збризніть оцетом, пропустіть через м'ясорубку, запечіть перець, паніруйте фісташками, влийте молоко, уваріть, розкачайте, змастіть пательню, протушкуйте, просійте борошно, загорніть у плівку, бланшуйте томати, збризніть олією, в'яльте, скропіть, сформууйте кульки, заціпніть краї, проваріть, задекоруйте, виріжте серцевину, перебийте блендером, відокремте м'ясо, розітріть у крем, зніміть шкурку, запаніруйте рулет, посоліть, поперчіть, наповніть барабульку, струсіть, збийте пюре, заціпніть шпажкою, закарاملізуйте цукор, натріть гірчицею, зачистіть м'ясо, обваліайте в борошні, приваріть гриби, уваріть соус, перетріть жовтки, скрутіть тісто, вимісіть борошно, обімініть тісто, конфі (є способом приготування);

3) глютоніми-органолептиви – обсмажений, ошпарений, замочений агар-агар, товчений перець, нарізана шніт-цибуля, випарене яйце, неочищені мандарини, збиті вершки, охолоджене м'ясо, зачищена корейка, подрібнені томати, натертий пармезан, бланшовані овочі, нарубана морква, топлене масло, запечені цибулини, підсолена вода, очищена картопля, приготований суп, протертий соус, копчена качка, слабосолений лосось, підготовлений маринад, підкопчений шмат, в'ялений томат, відварена картопля, збите яйце, карамелізована ріпа, панірувальні сухарі, запечена ніжка, змащене деко;

4) глютоніми-кваліфікатори – хрустка скоринка, золотиста скоринка, консистенція мусу, ніжність м'яса, однорідність, карамельна скоринка;

5) глютоніми-локативи – у тексті відсутні;

6) глютоніми-агенти – кухарі, шеф-кухар.

Найбільше у кулінарній книзі власних глютонімів на позначення їжі (овочів, фруктів тощо) та готових страв, таких як горіхи та шоколад.

Трохи менше у тексті зустрічаємо глютоніми-процесиви, які вказують на дії, що стосуються моменту приготування, дії пов'язаної з продуктами харчування, презентацією тощо. У тексті набувають наказового способу дії: вичавіть сік, розріжте огірок.

Ще менше у тексті використано глютоніми-органолептиви, які мають виразну ознаку, як суфікс -ен- на позначення стану продукту: випарене яйце, очищена картопля.

Найменше всього у тексті зазначено глутоніми-кваліфікатори на позначення форми їжі: консистенція мусу, золотиста скоринка.

Глутоніми-агенси використані лише двічі. Автор зовсім не послуговується цією групою глутонімів.

А ось глутоніми-локативи у книзі відсутні зовсім, адже автор описує приготування страв та їх презентацію, не користуючись місцем подачі їжі. Все-таки поза основним матеріалом ми можемо бачити історії з життя, які містять деякі згадування про глутоніми-локативи, але відношення до рецепту вони не мають.

У відсотковому відношенні частота використань різних класифікацій глутонімів має такий вигляд: (рис. 1).

Одразу бачимо, що більшу половину глутонімів – 63% використано саме власних глутонімів, що робить текст суто кулінарним.

Оскільки на перший погляд текст буквально пронизаний глутонімами, що виконують директивну функцію – описують процес приготування їжі, на думку спадає відсутність інших функцій глутонімів. Якщо до уваги взяти історії автора під рецептами, там ми знайдемо й глутоніми, які виконують різноманітні функції. У тексті можемо простежити такі функції:

1) денотативна – «Кожна країна викликає у мене певну асоціацію: Колумбію я зіставляю з млином, США – з океанічною сіллю, Канаду разом із кленовим цукром, Росію – з часником, Мальдіви – з куркумою, а от Україну...з укропом. Уявляючи укроп, одразу на думку спадає українська земля та її родючість.» – тут мовець чітко уявляє рослину кріп, яка є для нього елементом зіставлення з державою.

«Наразі є недооцінені супи-пюре, тож незважаючи на різноовоче розмаїття, є злочином не готувати такі страви. З іншого ж боку, величний борець. І я вважаючи його могутньою силою української кухні». – робимо висновок, що автор має своє уявлення до українських перших страв.

«Десерти – окрема держава у царині кулінарії»

2) директивна – «Готову качку викладіть на таріль та прикрасьте нарізаними яблуками. Полийте соусом та подавайте разом із апельсиновим желе» [4; 85].

«Очищайте овочі та коріння, нарізайте великими шматками та обсмажуйте на соняшниковому маслі. Вливайте вино, дайте скипіти, додавайте цукор, перець та лимонну кислоту» [4; 88].

«Ошпарте томат, зніміть шкірку, приваріть гриби та змочіть все оливковою олією» [4; 73].

3) оцінно-кваліфікаційна – «Усе-таки окрошка це надто екзотична страва для колумбійця.» Мовець використовує глутонім, що висловлює ставлення мовця до їжі, вважаючи «занадто екзотичним».

«Єдину страву яку я ненавидів – це суп. Але зараз я змінив свою думку щодо цього. І дня не можу без нього прожити» [4; 45].

«Ми копчили оленину і ...о, який же запах розповсюджувався кухнею... Обожнював подавати її разом із козячим сиром, карамелізовану горіхами та все це приправляти шафраном. Це були незабутні роки праці та обслуговування Єлизавети II» [4; 96].

«З досвідом я зрозумів, що чим більше любові віддаси під час процесу приготування, тим більше почерпнеш із готової страви. Людина, що насолоджується кожним моментом приготування їжі, не може вийти несмачна страва» [4; 205].

4) презентаційна – «Салати це є сфера фантазії та самоствердження. Варто це помічати та використовувати цю ідею. Здавна, салати стали повноцінними стравами. Територія свободи – ось що маю на увазі, коли кажу про цей чудотворний інгредієнт.» – автор висловлює своє ставлення до здавалося б такого непомітної та дріб'язкової складової як салат, прославляючи його та вважаючи символом свободи.

«Частою є проблема, коли люди вживають одну й ту саму їжу, не комбінуючи її, не замислюючись над потребою організму на різноманітні мікроелементи та вітаміни» [4; 115].

Наводимо приклади функційного навантаження глутонімів у тексті та їхнє призначення. Основна роль – підкреслити прагнення автора та передати кулінарний досвід читачам. Проаналізувавши кількість функціональних навантажень глутонімів у тексті, можемо надати їх у відсотковому відношенні діаграмою: (рис. 2).



Рис. 1.



Рис. 2.

Як бачимо найбільшу чисельність має саме директивна функція, адже вона передає сам процес приготування їжі, що становить 84% глутонімів у тексті. Лише зрідка глутоніми виконують інші функції – відповідно 8%, 5%, 3% – денотативна, оцінно-кваліфікаційна та презентаційна функції.

Глутоніми також мають відображення етнокультурних настроїв – можемо спостерегти у розповідях автора про менталітет українців та колумбійців. Мовець має на меті розповісти про свої погляди, своє ставлення до приготування їжі, до деяких страв та думок про певні кухні світу. Галузь кулінарії, чітко окреслена автором, є найбільш величним досягненням у житті мовця та посідає центральне положення у книзі. Особисті фото автора та продуктів харчування створюють ефект невербального спілкування з читачами, адже на сторінках зазначено не лише рецепти та поради, а й особисті історії з життя та досвіду праці. Історії, що автор вводить для різноманіття розповідей, окрім типологічних кулінарних рецептів, виконують вже іншу функцію та мають інакші типи глутонії. Однак, деякі види глутонії, такі як локатив, зовсім відсутні у книзі.

Незважаючи на перевагу одних глутонімів над іншими, книга має розповідний, описовий та дидактичний характер. Вона містить у собі повчальні елементи, історії з життя та описи традицій.

Висновки. Отже, хочемо підкреслити те, що глутоніми все ще досліджуються як вітчизняними, так і зарубіжними вченими, тож досі не мають чітко узгодженої класифікації. Під час дослідження ми послуговувалися класифікацією А. Олянич, який ввів в обіг термін «глутонія».

Ми визначили, що найбільш уживаними глутонімами у книзі кулінарного тексту є власні глутоніми та глутоніми-процесиви. Найчастіше вони виконують директивну функцію, яка слугує описом процесу приготування їжі. Дослідивши книгу та представивши результати дослідження у коловій діаграмі, ми з'ясували, що автор тяжіє до використання одного типу глутонії та одного виду функціональних навантажень.

У книзі «Моя перша кулінарна книга» Е. Хіменеса-Браво ми виявили сукупність різних видів глутонімів та їх функ-

цій. Представили результати дослідження у вигляді діаграми та у відсотках. Проаналізувавши думки вчених щодо поняття «глутонія» дійшли висновку, що перш за все – це «дискурс», який у собі окрім лексики, має також етнокультуру, що несе в собі інформаційний характер.

Література:

1. Половинчак Ю.М. Кулінарно-гастрономічний дискурс соціальних медіа в процесах формування національної ідентичності. *Інформаційно-аналітичний журнал. Серія: Україна: подія, факти, коментарі: зб. наук. праць.* № 4. Київ: НБУ. 2016. С. 93–99.
2. Мелех Г. Сучасний стан дослідження фахової мови кулінарії. *Дрогобич.* С. 91–94.
3. Олянич А.В. Презентаційна теорія дискурса: монографія. Волгоград: Парадигма. 2004. 507 с.
4. Ектор Хіменес-Браво. Перша кулінарна книга. Вид. 2. Київ: Саміт-Книга, 2017. 304 с.

Kirilenko A. Gluttonies as a socio-cultural phenomenon in the book of H Jimenez-Bravo

Summary. This article dedicated to the specific of use of the culinary vocabulary in the book of famous international Chef Héctor Jiménez-Bravo “The First Culinary Book”, which contains 112 recipes. Gastronomic concept was considered from the social and cultural points of view as well. There are general scientific methods were used in the research, such as: descriptive (linguistic observation, comparison and generalization) – used during collecting and analysis of culinary vocabulary; counting – for definition of most useful semantic groups of gluttonomic terms; induction – for generalization and systematization of results obtained.

The book of Héctor Jiménez-Bravo “The First Culinary Book” makes an empiric base of the research. As a subject of the research, we took vocabularic-semantic and functional specific of gluttonomic vocabulary. Theoretical importance of the work is in distribution of gluttonomic names by the method of A. Olyanich and in finding the most useful concepts exactly in author’s culinary book, because common are research of culinary vocabulary on the basis of literary and artistic texts.

The article actualizing the question of “culinary discourse”, to which quite small number of scientific works

are dedicated, so in this work the thoughts of the scientists on the place of culinary sector in linguistics are given. Culinary vocabulary of nomination function, which made basis of the book, is analyzed. Its constructive role in forming food not as food product only, but as a matter of forming esthetics culture discovered: the food pictures after each receipt witnessing on it. Connection between food and culinary culture reflected in the article. Functional

load of gluttonomic names designated and fragments of their use are given, the frequency of use of vocabulary units in percentage is given also. Other specific of author's book, besides present vocabularic-semantic specific are highlighted, such as stories from author's life, photography of food products and dishes.

Key words: gluttonim, culinary discourse, cooking, gastronomy, ethnoculture, sociocultural phenomenon.