

2. Струганець Л. Богословська лексика: особливості кодифікації та реалізації в сучасній мовній практиці. *Слово і Церква як духовно-культурні домінанти української ідентичності: збірник наукових праць за матеріалами науково-практичної конференції 13-14 листопада 2023 р. Б.* / за ред. владыки Володимира Фірмана. Тернопіль: Підручники і посібники, 2024. С. 232-243.

3. Яремчук С. Система богословських термінів: семантика лексем *АПОСТОЛ, БІБЛІЯ, ЄВАНГЕЛІЄ*. URL: https://vlp.com.ua/files/19_36.pdf

Діана Бійчук,

Тернопільський національний педагогічний
університет імені Володимира Гнатюка

Науковий керівник:

канд. філол. наук, доц. Галина Бачинська

СЕМАНТИКО-СТРУКТУРНИЙ АНАЛІЗ ГАСТРОНІМІВ ПОЛЬСЬКОЇ КУХНІ

Кожна країна унікальна своєю кухнею, яка формується згідно з культурно-історичними та географічними особливостями і відображає властивості смаків, ароматів та національних звичаїв. Польща – це держава з надзвичайно багатою спадщиною. Вона вирізняється своїми унікальними стравами. Кухня цієї країни заснована на традиційних продуктах, які використовуються вже століттями, а їх приготування передається роками - від старого до малого.

Актуальність теми полягає у дослідженні польських гастрономів, тому що саме вони відображають ментальні, етнографічні та побутові особливості польського етносу. До цього часу дослідження цієї групи лексики як системи мали загальний характер, тому існує необхідність детально проаналізувати структурно-семантичні риси кулінарних лексем Польщі.

Метою статті є дослідження особливостей польської кулінарної лексики, її етимології та граматичних особливостей.

Серед культурних елементів, які дають можливість найточніше виявити етнокультурну складову певного концепту, особливе місце займають лексичні одиниці, що позначають страви та напої – **гастроніми** - (від грецьк. *gastros* «шлунок» + *nomos* «закон» + *опута* «ім'я»), бо «національна їжа – це та частина Космосу, що переходить до нас усередину і стає частиною мікрокосмосу. Їжа – це посередник між внутрішнім та зовнішнім світами», тому такі реалії матеріальної культури, як національні кухні, страви, що формуються на основі спільного для певного народу смакових відчуттів, є невід'ємною частиною національної культури кожного народу і являють собою цінності» [2, с. 36].

Кулінарна лексика є однією з найдавніших груп словникового складу. У вітчизняному мовознавстві традиційно виділяють 21 тематичну групу основного лексичного фонду, до однієї з яких відносяться назви предметів харчування і страв: молоко, м'ясо, мед, хліб, борщ, куліш тощо. До сучасної кулінарної лексики належать терміни, номенклатура, професіоналізми та різноманітні власні назви страв.

Польські гастроніми досліджували L. Przymuszała, M. Dawidziak-Kładoczna, M. Witaszek Samborska, Juliusz Długosz, Janusz Adamowski, Anna Dybcińska, Tadeusz Lehr-Spławiński та ін.

Аналізуючи семантико-структурні особливості польських глютонімів, ми слідували такій класифікації: гастроніми на позначення перших страв; гастроніми на позначення других страв, із них окремо виділили найменування м'ясних страв, рибних, страви із борошна, овочів та фруктів. Також приділили увагу гастронімам на позначення десертів і напоїв.

Особливістю польської кухні є велике розмаїття **zup** і **wywarów**, приготованих із місцевих рослин, круп, м'ясних продуктів, овочів і фруктів. Королем польських страв у поляків є **żurek**. Назва супу походить від німецького слова "sauerk", що в перекладі означає кислий. Розрізняють "żurek z białą kielbasą", "żurek z grzybami" – лексеми мотивовані основним компонентом страви; "żurek lemkowski", "szlachetny żurek z kozim serem"–

мотивовані етнонімом; "*żurek góralski*" – мотивовані топонімом; "*tradycyjny żurek wielkanocny*", "*żurek postny*", "*żurek wigilijny z grzybami*" – мотивовані релігійними чинниками, "*żurek biały*" – лексеми мотивовані кольором. У польській кухні є навіть "*żurek ekspresowy*", семантика якого вказує на час приготування.

Різноманітність гастронімів на позначення перших страв польської кухні обумовлена різними критеріями: **топонімом** — "*żurek staropolski*", "*barszcz ukraiński*", "*bułgarski chłodnik*", "*mazurska zupa rybna*", "*regionalna kartoflanka*"; **етнонімом** — "*grochówka wojskowa*", "*zupa cygańska*", "*bullion szlachetny zborowikami*"; **основним компонентом-конкретизатором** — "*barszcz z uszkami*", "*chłodnik z pomidorów i papryki*", "*zupa pomidorowa z mlekiem kokosowym*", "*zupa wiśniowa*", "*rosół z królika*"; **кольором** — "*barszcz czerwony*", "*barszcz biały na zakwasie z kapusty kiszonej*", "*zielony chłodnik z awokado*"; **способом/часом приготування** — "*zupa cebulowa zapiekana z serem francuzkim*", "*szybka zupa z ciecierzycy*", "*zalewajka*"; **сезонністю** — "*letnia zupa jarzynowa*"; **релігійними чинниками** — "*wigilijna zupa grzybowa*", "*wigilijny barszcz czerwony z uszkami*". Більшість цих гастронімів за своєю конструкцією дво- і трикомпонентні іменниково-прикметникові або ж двокомпонентні іменникові, мотивовані різними критеріями.

До других страв польської кухні належать: "*kasza gryczana*", "*kasza jaglana*", "*kasza jęczmienna*" – двокомпонентні конструкції, де залежне означення є стрижневим елементом страви та вказує на різновид каші / крупи [3] ; "*bigos*" – страва походить від німецького *becken* ("рубати", "різати") і вказує на спосіб приготування, оскільки складниками є капуста, різні види м'яса, які потрібно різати.

Семантика польських "*gołąbków*" мотивована формою страви. Вважається, що під час приготування голубці набувають округлої форми, схожої на груди голуба. Крім того, після термічної обробки капустяне листя стає світло-зеленим або з легким блакитним відтінком, що також може викликати асоціації з голубами.

Що ж стосується м'ясних страв, то виділимо такі групи: назви, що походять від частини туші (органів) тварини і вказують на м'ясну страву: "*pierś kaczki z sosem wiśniowo-jabłkowym*", "*ryż zapiekany z aromatycznymi udkami kurczaka*", "*bitki wieprzowe*", "*kiszka ziemnaczana*", "*zrazy wołowe*", "*kotlet schabowy*" – назва "**schabowy**" пов'язана зі словом *schab*, що в польській мові означає свинячу корейку або відбивну зі свинини, яка є основою цієї страви; "*pulpety z indyka w sosie kurkowym*"; основний компонент приготування: "*stek z dzika z mięta i tymiankiem*", "*kotlety mielone z młodymi ziemniakami*"; найменування страви, що вказує на спосіб її приготування: "*boczek pieczony*", "*duszone żeberka*", "*grillowany jeleń*"; назва тварини, риби – назва страви: "*kaczka z chrupiącą glazurowaną skórką*", "*gęś faszerowana jabłkami z goździkami i cynamonem*"; найменування страв, мотивовані географічними чинниками (є топонімами): "*kurczak po toskańsku*"; "*tradycyjna maczanka krakowska*". Більшість гастронімів є складними конструкціями у формі іменників і прикметників.

Польська кухня переважно базується на прісноводній рибі, виловленій із озер, ставків і річок, а також раках, які невідомі в західноєвропейських кухнях і нагадують закордонних лобстерів. Морська риба в польській кухні здебільшого була представлена оселедцем, який завдяки солінню добре зберігався й транспортувався на далекі від моря території, проте на сьогодні активно використовуються швидкопсувні морепродукти, як-от устриці, лосось чи креветки, вживається рибна ікра у великих кількостях. Більшість глутонімів цієї підгрупи є багатокомпонентними. Це складні конструкції у формі іменників і прикметників.

Іменниково-прикметникові конструкції, які утворені на основі таких семантичних переходів: "*łosoś w kremowym sosie czosnkowym*", "*kotlety śledziowe*" – назва частини туші (органів) тварини – рибна страву; "*karp smażony z sałatką ziemniaczaną*", "*jesiotr maślany z soczewicą i sosem grzybowym*" – залежне слово-означення виступає стрижневим компонентом страви; "*stek z tuńczyka po francuzku*", "*śledzie po kaszubsku*", "*karp po żydowsku*" – страви,

мотивовані географічними чинниками; "*grillowana makrela w ostrej marynacie*", "*dorsz na parze*" – страви, мотивовані способом приготування.

Одна із найвідоміших страв із борошна в польській кухні – це традиційні "**pierogi**". Розрізняють "*pierogi z ziemniakami*", "*pierogi z twarogiem*", "*pierogi z dżemem*", "*pierogi z jagodami*" – двокомпонентні іменникові кулінарні форми Н. в. + О. в. одн. і мн., мотивовані основним компонентом страви.

Серед найпопулярніших страв із використанням овочів і фруктів можна виділити такі: "*kartoflak*", "*mizeria*", "*peperonata*" – прості іменникові односемні конструкції, мотивовані основним компонентом-конкретизатором. "*Salatka z ryżem i tuńczykiem*" – складна іменниково-прикметникова конструкція, в якій залежне слово-означення і виступає тим головним компонентом приготування страви, "*salatka wiosenna*" – страва мотивована сезонністю, а "*salatka grecka*" дає нам зрозуміти, що утворена від топоніма.

Польська "*szarlotka*", "*makowiec*", "*rogaliki*", "*pączki*", "*serniki*", "*babki*", "*tamałyga*", "*naleśniki*" за структурним аспектом є простими іменниковими односемними конструкціями (Н. в. одн. та множ.). Ці популярні страви надзвичайно поширені у Польщі і відображають національні традиції у випічці та десертах. Вони часто мають просту, але водночас насичену рецептуру, що передає характерні риси польської кухні – любов до солодкого, використання місцевих інгредієнтів (яблук, сиру, маку) та збереження класичних рецептів у сімейних традиціях.

У Польщі існує багато традиційних напоїв, з яких два найпопулярніші – "*Żubrówka*" і "*kompot*" [4]. Зубрівка — це горілка, настояна або змішана з екстрактом трави "чаполоч пахуча" або "зубрівка". Назва рослини пов'язана з тим, що вона є кормом для зубрів. Кажуть, що вони так полюбляють цю траву, бо в ній міститься кумарин — афродизіак. Окрім того, трава зубрівки та настоянки з неї здавна використовувалася в народній медицині. Тому сміло можемо сказати, що ця лексема мотивована лікувальним компонентом [1].

Компотів у поляків безліч. Найчастіше ці гастроніми мотивовані основним компонентом приготування і за структурою є двокомпонентними

іменниковими кулінаронами у формі Н. в. + О. в. одн. і мн.: "kompot z czereśni", "kompot z suszu", "kompot jabłkowy", "kompot z truskawek mrożonych".

Поляки, як українці, любляють пити каву. На завершення хотіла би сказати, що польська "biała kawa" означає "кава з молоком", тобто при перекладі ми вказуємо інгредієнт напою (молоко), завдяки якому ця лексема отримала назву *biała* (біла, як молоко). Такий варіант як "kawa z mlekiem" у польській кухні не простежується.

Отже, лексика польської гастрономії багата на назви, які відображають не лише склад і методи приготування страв, але й відображають історико-культурні традиції країни. Структурний аналіз показав, що більшість гастронімів утворені як прості іменникові односемні або ж дво- чи трикомпонентні іменниково-прикметникові. Семантичний аналіз виявив, що назви найчастіше мотивовані головним компонентом приготування, але й можна виокремити гастроніми утворені від топонімів, етронімів, обумовлені релігійними чинниками. Таким чином, польські гастроніми не лише називають страви, а й виконують важливу культурну функцію, будучи вагомим елементом польської мовної і кулінарної спадщини.

Список використаної літератури

1. Зубровка — напій зубрів чи полководців? URL: <https://bayadera.ua/posts/zubrovka--napitok-zubrov-ili-polkovodcev> (дата звернення: 31.10.2024)
2. Каракевич Р. О. Лінгвокультуремна асиметрія гастронімів (на матеріалі німецької та української мов) . *Молодий вчений*. 2020. № 3.2. С. 35-40
3. Magdalena Kasprzyk-Chevriaux. Wszystkie nasze polskie kasze. URL: <https://culture.pl/pl/artykul/wszystkie-nasze-polskie-kasze> (дата звернення: 31.10.2024)
4. Plboutique. Tradycyjne napoje polskie. URL: <https://polandboutique.com/tradycyjne-napoje-polskie/> (дата звернення: 31.10.2024)