

УДК 81'28'373.46'276.6:641.5](477+100)

ГЕОГРАФІЧНІ КУЛІНАРОНІМИ ЯК НЕВІД'ЄМНИЙ КОМПОНЕНТ МІЖКУЛЬТУРНОЇ КОМУНІКАЦІЇ

Роман Литвинович

*Львівський національний університет імені Івана Франка
кафедра українського прикладного мовознавства
вул. Університетська, 1, кімн. 233, 79001, Львів, Україна
ел. пошта: Roman.Lytvynovych@lnu.edu.ua
<http://orcid.org/0009-0006-3642-742X>*

Ірина Кочан

*Львівський національний університет імені Івана Франка
кафедра українського прикладного мовознавства
вул. Університетська, 1, кімн. 233, 79001, Львів, Україна
тел. 032 239 43 55
ел. пошта: Iryna.kochan@lnu.edu.ua
<http://orcid.org/0000-0002-5709-2933>*

Кулінарна лексика здавна привертала до себе увагу науковців. Її описували дієтологи, діалектологи, мовознавці розглядали такі слова у художніх тестах, кулінарний дискурс заповнив кулінарні книги, у яких йдеться про традиційну культуру харчування й особливості приготування їжі. Врешті-решт мистецтво приготування їжі – невід'ємна частина національного мистецтва, національної культури, які мають відмінності у кожній нації, у кожного народу. Але сучасна глобалізація світу уможливила ознайомлення з кулінарними смаками і стравами різних народів, і споживання цих харчових шедеврів не лише у закордонних ресторанах, але й в Україні.

Серед страв виділяють такі, що названі ім'ям кухаря, який їх уперше придумав і приготував. Однак назви страв можуть зберігати не лише ім'я автора, але й назву місця, де її споживають, де вона є національним продуктом, тобто назви міст, країн, континентів, водойм, тобто географічні оніми. Такі кулінароніми ще не були об'єктами спеціальних лінгвістичних досліджень, тому вважаємо, що такий матеріал приверне увагу читачів. Джерельною базою роботи стали кулінарні книги, які написали відомі кухарі, підручники кулінарної етнології, меню деяких закладів харчування.

Послугування лексикою, що містить географічні кулінароніми, сприяє розширенню міжкультурної комунікації, полегшує засвоєння спеціальних слів, зближує осіб різних мовних груп, які не лише опановують назви страв, а й можуть їх скуштувати у відповідних закладах харчування чи приватно в колі друзів. Така лексика – цікавий і потрібний матеріал на заняттях з української мови як іноземної. Вона не лише збагачує словниковий запас іноземця, а й продукує міжкультурну комунікацію в навчальному процесі.

Ключові слова: географічні назви, кулінароніми, структура кулінаронімів, тематичні групи, рецепти страв, українська мова, тематичні групи, міжкультурна комунікація.

DOI:

Формулювання проблеми. Міжкультурна комунікація (далі – МК) – один із сучасних напрямів наукових досліджень, пов'язаних з різними сферами знань і зокрема з комунікативною лінгвістикою та методикою викладання іноземних мов. МК сконцентрована навколо проблем успішного спілкування представників різних етнічних лінгвокультурних спільнот. Важливим свідченням МК може слугувати окремішній напрям спілкування, а саме в кулінарії.

Кулінароніми – кулінарні оніми, тобто назви страв, які містять власну назву: із зазначенням кухаря, який їх придумав, створив, вказівкою на місце, пов'язане з при-

готуванням страви чи походженням продукту тощо. Це підгрупа епонімів, пов'язана з їжею, її приготуванням. **Епонім** (гр. *eponymos* – той, що дає ім'я, назву) – назва поняття (речі, процесу або функції), що містить *онім* (антропонім, топонім, гідронім, міфонім, етніонім), а також переосмислені власні назви, що стали загальними.

Студіювання лексики на позначення їжі тривають уже понад два століття – від початку XIX ст. Перші описи таких важливих артефактів, безперечно, належать етнографам і краєзнавцям. Тільки в другій половині XIX ст. до названої групи лексики звернулися мовознавці й історики, докладно описавши традиційні страви, напої. Якщо донедавна основними чинниками, що визначають систему харчування народу, були географічний та історичний, то нині їм гідну конкуренцію складає глобалізаційний. Цією лексикою послуговуються усі люди у повсякденному мовленні... Опановують її й іноземні студенти, хоча елементи дотичності будуть пов'язані з географічними назвами, нерідко з їхніми рідними національними місцями.

У полі нашого дослідження – кулінарна лексика на позначення харчових продуктів і страв, що містить назви географічних об'єктів: континентів, держав, населених пунктів: міст, річок, морів, островів тощо. Існує навіть законодавча база в межах Європейського Союзу. Держави-члени розмежують зазначені сфери виробництва та визначають правила, найменування продукту чи страви за географічним місцем, де виробляють той чи той продукт.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Лексика на позначення страв є невід'ємним складником мовної картини світу. Значну роль у дослідженні цієї групи лексики здійснюється на перетині лінгвістики, етнографії та культурології. У сучасній освіті вивчається навіть дисципліна «Кулінарна етнологія», яка надає знання про технології та способи приготування страв різних етнічних кухонь світу. Їжа є важливим соціальним маркером, який характеризує певний соціальний клас. За словами Галини Мелех, вона є соціальним та національним ідентифікатором нації. Страва, особливо приготована професійним кухарем, такий же мистецький витвір, як робота художника [21 : 107–112].

1992 р. Г. Волощук, А. Нечепоренко написали про особливості кухонь народів світу, що стало класичним українським довідником, який систематизував знання про світову гастрономію. У ньому описано особливості харчування, традиційні продукти та специфічні технологічні прийоми обробки їжі в різних країнах Європи, Азії, Америки та Африки [8].

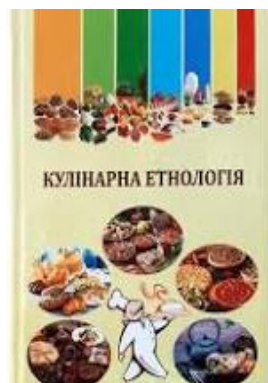
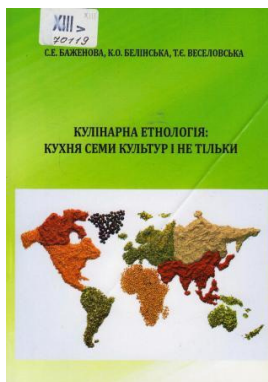
2000 року Ю. Безлепкін у Харкові перевидав працю «Кухня народів світу» (перше видання 1993 року). Матеріал структурований за категоріями страв, а не лише за географічним принципом: холодні та гарячі закуски; перші страви (супи, борщі, бульйони); другі страви (м'ясні, рибні, овочеві); вироби з тіста та солодкі страви; напої. Видання містить як екзотичні рецепти, так і страви європейської, азійської та кавказької кухонь [7]. А через десять років також у Харкові з'явилася праця О. Махальської «Страви світової кухні». Видання містить рецепти популярних страв різних країн світу, від класичних європейських до екзотичних азійських [20].

Навчальний посібник «Кухня народів світу» написала Л. Головка (Бердянськ, 2011) [9], у якому проаналізовано особливості національних кухонь Європи (включаючи Східну Європу), Азії (зокрема Закавказзя), Америки та інших регіонів.

Під такою самою назвою з'явилася книга Л. Жадан та А. Кривко (Харків, 2011) [12] Видання є кулінарним путівником, що знайомить читачів із гастрономічними традиціями різних країн Європи та Азії.

Окремо слід виділити книжки, присвячені кулінарії якоїсь конкретної держави чи нації. Серед них: М. Джироламо «Італійська кухня» (2011) [11]; Ф. Зайцель «Єврейська кухня» (2010) [14]; Д. Моріс «Все про французьку кухню» (2001) [22] тощо.

Історія кулінарних рецептів і процеси приготування страв завжди привертала увагу науковців. Особливу увагу вони звертали на кулінарні назви.



Мета статті – окреслити основні групи лексем на позначення страв, що містять онімний компонент, мотивований географічними чинниками (топонімами, гідронімами), з'ясувати групу і місце їх походження та деякі кулінарні особливості позначуваних об'єктів. Тобто в основі статті є географічна кулінарія.

Кулінарні традиції кожного народу формують історичні, географічні та культурні чинники. **Джерельною базою** статті стали кулінарні книжки різних років видання, підручники кулінарної етнології, меню деяких закладів харчування. Зібрана лексика налічує 463 номінації, у складі яких є топонім чи гідронім. Топонім (від грец. τόπος – місце і грец. όνομα – назва) – назва місцевості, регіону, населеного пункту, об'єкта рельєфу, будь-якої частини поверхні Землі, тобто географічна власна назва.

Усю сукупність зібраних назв можна поділити на кілька груп:

1. Страви, у яких міститься назва **континенту** (74).
2. Страви, у яких зазначена **назва країни** (293).
3. Страви, що містять **національність** (43).
4. Страви, що містять назву **регіону, штату** (103).

5. Страви, що містять назву **міста чи області** (84).

6. Страви, що містять **назви містечок і провінцій** (21).

7. Страви, пов'язані з назвами **водойм** (17).

Продукти кухні тієї чи тієї національності залежать від природних особливостей та географії місцевості. Національна кухня виокремлює особливості кулінарних традицій і технологій, прийнятих для кожної країни або народу. Розглянемо кожну групу зокрема.

1. Страви, у яких міститься назва континенту:

- не всі континенти охоплені такими назвами;
- різна **кількість позначуваних кулінаронімів з такими назвами.**

Так, не зафіксовані назви з онімами *Антарктида, Арктика, Австралія*. Однак інші континенти фігурують у кулінарних назвах. Порівняймо. **Європа:** салат *європейський*, салат «Європа». **Африка:** баранина *по-африканськи*, торт «Африка», торт «Усмішка Африки», *африканський* арахісовий суп, баранина *по-африканськи*, маринована риба *по-африканськи*, *африканська* запіканка з фаршу, *африканська* закуска з овочів, рис з родзинками *по-південноафриканськи*... **Америка:** *кава «американо»*, яблучний пиріг *американо*, *американський* сир, *американський* кокосовий торт на кефірі, панкейки *американські*, *американське* печиво зі шматочками шоколаду, салат з картоплі *по-американськи*, *американське* печиво кукіс з кокосовим праліне та абрикосовим джемом, картопля *по-американськи*, сирна картопля *по-американськи*, *американське* печиво Кукс, *американський* гарбузовий (яблучний, сливовий, вишневий) пиріг, хот-дог *по-американськи*, *американський* шпинатно-полуничний салат, паста *по-американськи*... **Азія.** овочевий рис у рукаві *по-азійськи*, *азійські* парові булочки бао з пряною свининою, теплий салат з кабачків в *азійському* стилі, баклажани з грибами *по-азійськи*, салат в *азійському* стилі з теплою яловичиною, смажені курячі сердечка з овочами в *азійському* стилі, м'ясо *по-азійськи*, спаржева квасоля *по-азійськи*, курка в *азійському* соусі з солодким перцем, курка *по-азійськи*, смажені пельмені з сиром в *азіатському* стилі, свинина з солодким перцем в *азійському* стилі, салат весняний в *азійському* стилі, брюсельська капуста *по-азіатськи*, салат «Азія», рисова локшина з куркою і овочами *по-азійськи*, курочка в *азійському* стилі зі стручковою квасолею і болгарським перцем, салат з яловичиною в *азійському* стилі, салат з яловичини в *азійському* стилі, рис *по-азіатськи*.

Як бачимо, найчастіше уживаними є назви страв зі словом Азія. Однак натрапляємо на варіанти *азійський* та *азіатський*, що пояснюємо як назвою континенту, так і назвами мешканців (*азієць, азіат*).

2. Страви, у яких зазначена назва країни. У цій групі виділяємо назви зарубіжних країн і окремо Україну.

Так, серед страв, у яких є назва країни, можна виділити світові регіони: Західна Європа, Північна Європа, Централь Європа, Східна Європа, Закавказзя, Середземномор'я, Азія тощо.

Найбільша кількість номінацій у нашому мовленні пов'язана із **Середземномор'ям** (Франція, Португалія, Іспанія, Італія, Греція, Туреччина, Ізраїль). У нашій вибірці є назви страв чи продуктів, що містить вказівку на одну із перелічених країн.

Так, страви і продукти, пов'язані з **Францією:** *французький* буханець, омлет *по-французьки*, соус *по-французьки*, шпинат *по-французьки*, цибуля *запече-*

на *по-французьки*, квасоля *по-французьки*, помідори *по-французьки*, картопля *по-французьки*, риба в горщиках *по-французьки*, молоко *по-французьки*, французький бульйон, цибульний суп *по-французьки*, французький багет, французькі тости з ягодами, білий французький соус, винний соус *по-французьки*, французькі еклери, французький десерт крем-брюле; **Італією:** італійський томатний соус, рис *по-італійськи*, яєшня *по-італійськи*, овочі *по-італійськи*, риба *по-італійськи*, суп помідоровий *по-італійськи*, кабачки *по-італійськи*, бульйон з рисом *по-італійськи*, італійська піца, італійська паста, італійський суп з овочами, грінки з сиром і жовтком *по-італійськи*; **Туреччиною:** баклажани *по-турецьки*, кабачки *по-турецьки*, баранина *по-турецьки*, кава *по-турецьки*, турецький пиріг з тархани, турецький шашлик, турецький плов, турецька піца; **Іспанією:** рис *по-іспанськи*, омлет *по-іспанськи*, солянка *по-іспанськи*, іспанський омлет з картоплею; **Грецією:** грецький хліб, посипаний кунжутом, салат грецький, помідори *по-грецьки*, риба в горщиках *по-грецьки*, цибуля *по-грецьки*, кабачки *по-грецьки*, грецький салат, шаурма *по-грецьки*; **Боснія і Герцоговина:** боснійські ковбаски, боснійський фарширований солодкий перець; **Ізраїлем:** ізраїльський бублик.

«Грецький салат» поширений і в українській кулінарній практиці, проте в Греції цю страву називають «сільським салатом», за смаком вона відрізняється від варіантів, представлених у наших кафе та ресторанах.

Північна Європа охоплює Великобританію, Ірландію, Данію, Норвегію, Фінляндію, Швецію, Ісландію та країни Прибалтики.

Ірландія: ірландське рагу, баранина *по-ірландськи*, ірландський картопляний хліб, кава *по-ірландськи*, «ірландське рагу» з картоплею, цибулею, петрушкою і кмином, ірландські кекси з родзинками. **Норвегія:** норвезький лосось, норвезькі булочки з корицею; **Данія:** шпик *по-датські*, датські булочки; **Латвія:** латвійський пиріг з ревенем, латвійська амброзія (житні сухарі), крем та повидло; **Литва:** форель *по-литовськи*, литовські вареники (у які як начинку додають картоплю, сир, рубані шматочки м'яса і посипають шкварками зі свинячого сала), литовський холодник.

Західна Європа охоплює Нідерланди, Бельгію, Німеччину, Австрію, Швейцарію тощо.

Голландія – це історичний регіон і дві провінції (Північна Голландія та Південна Голландія) західної частини Королівства Нідерландів: голландський соус, голландський сир, капуста *по-голландськи*, голландські ліпинці. **Швейцарія:** швейцарське фондю, швейцарський сирний суп, м'ясо *по-швейцарськи*, швейцарський шоколад, яловичина *по-швейцарськи*, лосось *по-швейцарськи*, **Бельгія:** бельгійський шоколад.

Центральна Європа (Німеччина, Австрія, Польща, Чехія, Словаччина, Угорщина, Словенія). Оскільки існують різні класифікації поділу країн за місцем розташування на європейському континенті, тому виникають деякі накладки, коли одну і ту саму країну можна зарахувати і до центральної, і до північної частини, і до Середземномор'я. Наприклад:

Польща: цвітна капуста *по-польськи*, короп *по-польськи*, польський бульйон, польські зрази, шарлотка *по-польськи*; **Чехія:** капуста *по-чеськи*, рулет з оленини *по-чеськи*, чеські мариновані сосиски, чеські калачики, старочеське трдло¹; **Словаччина:** гуляш *по-словацьки*, словацькі млинці; **Словенія:** словенський плов; **Угорщина:** угорське лечо, овочеve рагу *по-угорськи*, угорська уха, угорська паприка, угорський суп.

¹Трдло – це солодка трубочка, обсипана цукром, корицею, горішками, а іноді навіть наповнена морозивом або кремом. Його готують прямо на вулицях Праги, де повітря наповнене чарівним ароматом карамелізованого цукру.

Східна Європа (Україна, Білорусь, Молдова, Румунія, Болгарія, Росія).

Болгарія: перець *по-болгарськи*, помідори *по-болгарськи*, короп *по-болгарськи*; **Білорусь:** *білоруські* драники.

Американський континент.

Північна Америка (Канада, США): *американський* пшеничний хліб, гороховий суп *по-канадськи*. **Південна Америка** (Аргентина, Бразилія, Чилі, Болівія, Колумбія...): *бразильський* горіховий торт, густий *болівійський* суп, *колумбійські* млинці, *колумбійський* ром, *чилійський* суп з морепродуктів, яловичина *по-чилійськи*, *чилійський* суп з курки, рисом, картоплею і спеціями, *чилійські* млинчики, *чилійський* салат, перець *чилі*, оладки *по-чилійськи*, *уругвайське* морозиво з горіхами і фруктами, рис *по-мексиканськи*.

Африка (Ліван, Лівія, Марокко, Мавританія, Туніс, Танзанія... усього 62 країни): *єгипетський* омлет з цибулею, плячки з фаршем *по-єгипетськи*, смажені яйця *по-єгипетськи*, *єгипетський* пиріг з ніжним ванільним кремом, *єгипетський* пиріг з манки, *марокканські* дріжджові млинці, *марокканський* суп із гарбуза, *марокканський* суп харира з макаронами, *марокканські* фрикадельки в томатному соусі, шашлик з риби в *марокканському* стилі, *марокканський* гороховий суп, стейк в *марокканському* стилі, люля-кебаб *по-марокканськи*, *південносуданський* салат з помідорами, *танзанійський* омлет зі смаженою картоплею, *ліванське* меззі, тажин *по-марокканськи*» (м'ясне рагу з додаванням величезної кількості спецій).

Азія (охоплює 51 країну): *Китай, Корея, Індія*.

Закавказзя: *Грузія, Вірменія, Азербайджан*. Страва – дошбара *по-азербайжанськи*.

Центральна Азія: Монголія, Казахстан, Узбекистан, Туркменістан, Киргистан. Страва – *узбецький* плов.

Південна Азія. Індія: рис *по-індійськи*, капуста *по-індійськи*, курка *по-індійськи*, *індійський* чай; **Китай:** свіжі овочі *по-китайськи*, «*китайські* пельмені» (з начинкою з м'яса і овочів), «*китайський* самовар» (страва, що складається з багатьох компонентів (яловичини, баранини, креветок, риби, овочів, вермішелі)), *китайська* цукрова вата, биті огірки *по-китайськи*, картопляна закуска *по-китайськи*, *китайський* чай, *китайські* солоні коржики з зеленою цибулею *по-китайськи*, курячі крильця *по-китайськи*, свинина *по-китайськи*, *ніжинські* биті бобові локшини *по-китайськи*, огірки *по-китайськи*, *китайські* локшини з морепродуктами, рис *по-китайськи*, *китайські* булочки на пару, форель *по-китайськи* в аерогрилі, кисло-солодкий соус *по-китайськи*, бобові локшини *по-китайськи*, *китайські* деруни; **Корея:** баклажани *по-корейськи*, морква *по-корейськи*, кабаки *по-корейськи*, рулет з морквою *по-корейськи*, кабачки *по-корейськи*, рулет з сиром і морквою з лаваша *по-корейськи*, куряче філе *по-корейськи*, сендвіч *по-корейськи*, помідори *по-корейськи*, мариновані перепелині яйця *по-корейськи*, буряк *по-корейськи* з часником, салат з копченою куркою і морквою *по-корейськи*, цвітна капуста *по-корейськи*, баклажани *по-корейськи* з морквою та томатами, зелені помідори *по-корейськи*, реберця *по-корейськи*, свинина *по-корейськи*, часникові стрілки *по-корейськи*, салат змолодої капусти з морквою *по-корейськи*, скумбрія *по-корейськи*, солодкий перець *по-корейськи*, патісони *по-корейськи*.

Східна Азія.

Японія: *японський* бісквіт, омлет *по-японськи*, *японське* карі, *японські* бана-

нові капкейки, японські смажені пельмені з курячим фаршем, сендвіч по-японськи на сніданок, японський салат «тамаго-які» з сиром, японський шовковий бісквіт, японські рисові кульки з сиром, японський молочний хліб «Хокайдо», японський хліб за згущеним молоком, японський десерт «Моті», курячі крильця по-японськи, суп з локшиною в японському стилі, японський жовтий шоколад, японські панкейки...

Щодо **України**, то найчастіше уживаною є назва *український борщ*, а ще: *українські вареники*, *українська ковбаса*, *українська ковбаса зі шкварками*, *український капуста*, *солянка українська*, *закуска «Українська»*, *nudli по-українськи*, *сало по-українськи*, *український снікерс*, *смаженина українська* тощо. Однак саме в Україні прикметник часто опускають.

3. Страви, що містять назви страв за національністю: *фрикадельки по-шведськи*, *тефтелі по-шведськи*, *великі шведські пельмені*, *яблука по-шведськи* (шведська кухня); *риба по-фінськи*, *фінський салат з оселедця*, *рибний суп по-фінськи* (фінська кухня); *яблука по-латиськи* (латиська кухня); *стейк кельтський* (кельтська кухня); *солянка м'ясна по-грузинськи*, *баранина по-грузинськи* (грузинська кухня); *узбецька халва*, *узбецькі ватрушки*, *узбецький плов* (узбецька кухня); *шашлик по-таджицькому*, *голубці по-таджицькому*, *таджицькі ковбаски з конини*, *фірмовий таджицький плов*, *таджицькі пельмені з зеленню*, *таджицькі листові піріжки з м'ясом*, *баклажани*, *фаршировані овочами по-таджицькому* (таджицька кухня); *англійський ростбіф*, *англійський чай*, *англійський яблучний пиріг* (англійська кухня); *яйце по-мадярськи* (угорська кухня); *щупак по-єврейськи*, *короп по-єврейськи* (єврейська кухня).

4. Страви, що містять назви міст чи областей.

Також досить велика група страв, у яких зазначена **назва міста чи області**. Ці назви також поділяємо на національні та іноземні.

До першої групи належать міста України: *баклажани по-херсонськи*, *юшка по-херсонськи*, *котлети на кістці в тісті по-херсонськи*, *манна запіканка по-полтавськи*, *січеники полтавські*, *полтавські галушки*, *сало по-полтавськи*, *галушки «Полтавські»*, *завиванці по-ужгородськи*, *печеня томлена по-ужгородськи*, *помідори по-рівненськи*, *борщ по-житомирськи*, *язик по-житомирськи*, *чернігівська гартаначка*, *львівська ковбаса*, *львівські мандрики*, *дрогобицька ковбаса*, *ніжинські огірки*, *салат «Одеський»*, *салат «Київський»*, *київський торт*, *флячки львівські*, *вінницьке сало*, *торт «Вінниця»*, *торт «Львів»*, *квасольник по-франківськи*, *риба по-франківськи*, *банос по-івано-франківськи* (з бринзою), *телятина по-коломийськи* (Коломия - місто Франківської обл.); *запорізький капуста*, *київський борщ*, *торт «Хортичанка»* (Хортиця – острів в Запоріжжі), *Олександрійський торт* (місто в Кіровоградській обл.) тощо.

До другої групи належать страви, що увібрали назви **іноземних** міст: *віденські рулети*, *віденський шніцель*, *віденський торт з мигдалем*, *зальцбургські галушки* (Австрія); *берлінський салат*, *відбивна котлета по-берлінськи*, *салат «Мюнхенський»* (Німеччина), *фрикадельки по-кенігсберзьки* (Прусія – Німеччина); *омлет по-міланськи*, *сицилійська кростата* (Італія); *качка по-пекінськи*, *качка по-шанхайськи* (Китай); *петровська юшка*, *краківська ковбаса*, *сілезькі кльоцкі*, *шарлотка по-варшавськи*, *флячки варшавські*, *оселедець гданський*, *оселедець варшавський* (Польща); *ризький бальзам*, *тістечка «Стара Рига»*, *ризькі рогаики* (Латвія); *бургер «Нью-Йорк»*, *салат «Чикаго»*, *хот-дог «Чикаго»*, *коктейлі-аперитиви Манхетен* (район Нью-Йорка), *сирна маса «Філадельфія»* (США); *Празький торт*, *празький салат*, *празька печеня*,

празький салат, карловарський рулет (Чехія); бернський суп, телятина по-бернськи, імбирні пряники з Базеля, куряче фрикасе по-жєневськи (Швейцарія); камберлендська ковбаска (скручена у вигляді спіралі і обсмажена на олії), «йоркширський пудинг» (запечена маса з яєць, молока і муки), ланкаширське рагу (Ланкашир неметропольне місто Великобританії) (страва – м'ясо, цибуля і картопля, приготовані в горщику); юшка по-марсельськи; риба по-брюссельськи під соусом з білого вина, брюссельські вафлі (Бельгія); торт «Афіни» (Греція).

5. Страви, що містять назви регіону, області, штату, провінції, території: *гуцульські голубці, банош по-гуцульськи (Гуцульщина – етнографічний район у східній частині Карпат), галицький сирник, галицький борщ (Галичина – історико-географічний регіон на заході України), рулька по-донбаськи, котлета по-донбаськи (Донбас – регіон Донецького вугільного басейну України), мазурики по-волинськи, волинські крученики (Волинь – північно-західна Україна), салат «Верховина» (Верховина – гуцульська столиця України, селище), салат «Закарпатський», бограч по-закарпатськи (зі шкварками), закарпатська гарбузівка (Закарпаття – історико-географічна назва території у південно-західній частині України), тістечко «Буковинський горіх» (Буковина – історичний регіон, розташований між середньою течією Дністра та головним Карпатським хребтом у долинах верхньої течії Пруту та Сірету. Нині ця територія входить до складу України та Румунії.); салат «Поліський» (Полісся – історико-етнографічний регіон на півночі України).*

Закордонні регіони: *баварський крем, баварські ковбаски (Баварія – найбільша федеративна земля Німеччини); смажений фазан по-богемськи, тушкований короп «по-богемськи» в червоному вині, капуста по-богемськи (Богемія – історична область у сучасній Чехії); суп курячий гавайський, свинина смажена по-гавайськи (Гаваї – штат США); курка по-кавказьки (Кавказ – гірська частина Євразії); голубці по-трансільванськи (Трансильванія – регіон в Румунії); силезькі вареники з картоплею (Сілезія – край, що належить сучасній Польщі); м'ясо по-бургундськи, равлики по-бургундськи, а також бургундські вина (Бургундія – французький регіон); суп по-нормандськи, нормандський кальвадос, тобто яблучна горілка (Нормандія – регіон Франції).*

6. Страви з назвами містечок і провінцій: *яворівський пиріг (місто на Львівщині), сахновщинський коровай з Харківщини (Сахновщина – селище на Слобожанщині у Берестинському районі Харківської області), матіївський борщ (селище на Миколаївщині), зінківська ковбаса (населений пункт на Хмельниччині), квасоля по-гасконськи (Гасконія – історична провінція Французького королівства); бовтанка по-савойськи (Савойя – провінція на південному сході Франції).*

7. Страви, пов'язані з назвами водойм: *м'ясне рагу по-рейнськи (ріка Рейн в Західній Європі, що протікає у Швейцарії, Лихтенштейні, Австрії, Німеччині, Франції та Нідерландах, впадає до Північного моря). Страву готують з філе баранини, свинини, свинячих ніжок, картоплі, цибулі й ельзаського вина; подають тільки по понеділках. Салат «Дністер» (Дністер – річка на південному заході України та в Молдові, що впадає у Чорне море), салат «Південнобугський» (Південний Буг – ріка у Хмельницькій, Вінницькій, Кіровоградській, Миколаївській областях України, впадає у Чорне море), салат «Ігульський» (Ігул – річка в Центрі та Півдні України, у межах Кіровоградської та Миколаївської областей, ліва і найбільша притока Південного Бугу), оселедець «Дунайський» (ріка Дунай бере початок у Німеччині, у горах Шварцвальда, далі тече через Відень, Братиславу, Будапешт і Белград, і вливається в Чорне море че-*

рез дельту Дунаю в Румунії та Україні), салат «Чорне море», салат «Червоне море»...

II. Структура географічних кулінаронімів

Двочленні конструкції. Найбільшу кількість таких онімів посідають конструкції, у яких є **прикметник + іменник**: *американський сир, англійський ростбіф, баварське пиво, віденський хліб, галицький сирник, грецький салат, ірландське рагу, празька печеня, турецький плов, український борщ, японський бісквіт* або комбінація інших структур: *оселедець «Дунайський», торт «Празький»*; **іменник + прислівник**: *юшка по-марсельськи, тефтелі по-шведськи, м'ясо по-бургундськи, яловичина по-провансальськи, кус-кус по-мароканськи, кава по-турецьки, курка по-азійськи*; **іменник + іменник**: салат «Азія», салат «Дністер», торт «Львів», торт «Прага».

Серед **трислівних варіантів** виокремлюємо конструкції, у яких є **прикметник + іменник + прислівник**: *відбивна котлета по-берлінськи, спаржева квасоля по-азійськи, брюсельська капуста по-азіатськи, сирна картопля по-американськи, маринована риба по-африканськи, салат з картоплі по-американськи, смажені яйця по-єгипетськи, спаржева квасоля по-азійськи, картопляна закуска по-китайськи, куряче філе по-корейськи, китайський чай по-турецьки, рибний суп по-фінськи*; **іменник + іменник + прислівник**: *салат з картоплі по-американськи, баклажани з грибами по-азійськи, рулет з оленини по-чеськи, рис з родзинками по південноафриканськи, плячки з фаршем по-єгипетськи*; **прикметник + прикметник + іменник**: *американський гарбузовий пиріг, американський яблучний пиріг, американське кокосове печиво, марокканський гороховий суп, ірландський картопляний хліб, великі шведські пельмені, чеські мариновані сосиски, марокканські дріжджові млинці*; **прикметник + іменник + іменник**: *американське печиво «Браун», американська закуска з овочів, єгипетський пиріг з манки, африканська закуска з овочів, африканська запіканка з фаршу, норвезькі булочки з корицею, італійський суп з овочами, іспанський омлет з картоплею, імбирні пряники з Базеля*; **іменник + прикметник + іменник**: *стейк у марокканському стилі*.

Серед **чотиричлених структур** виділяємо: **прикметник + іменник + іменник + прислівник**: *американське печиво зі шматочками шоколаду, овочевий рис у рукаві по-азійськи*; **прикметник + іменник + прикметник + іменник**: *марокканські фрикадельки з томатним соусом, танзанійський омлет зі смаженою картоплею, шашлик з риби в марокканському стилі, азійський салат з маринованої редьки, смажена свинина в ефіопському стилі, грецький хліб, посипаний кунжутом*; **іменник + прикметник + прикметник + іменник**: *салат весняний в азійському стилі*; **прикметник + прикметник + прикметник + іменник**: *американський шпинатно-полуничний салат*; **прикметник + прикметник + іменник + іменник**: *американський кокосовий торт на кефірі, американське печиво зі шматочками шоколаду*; **іменник + іменник + прикметник + іменник**: *салат з яловичиною в азійському стилі, танзанійський омлет зі смаженою картоплею*; **прикметник + прикметник + іменник + прислівник**: *мариновані перепелині яйця по-корейськи*; **прикметник + іменник + іменник + іменник**: *марокканський суп з гарбуза і нута, варене м'ясо з сиром*; **іменник + прислівник + іменник + іменник**: *баклажани по-корейськи з морквою та томатами*.

Є і **п'ятичленні номени**. **Іменник + прикметник + іменник + прикметник + іменник**: *салат в азіатському стилі з теплою яловичиною, курка в азійському соусі з солодким перцем, свинина з солодким перцем в азійському соусі, свинина з солодким перцем в азійському стилі*; **іменник + прикметник + іменник + іменник**

+ **прислівник**: салат з копченою куркою і морквою по-корейськи; **прикметник** + **іменник** + **іменник** + **прикметник** + **іменник**: смажені пельмені з сиром в азійському стилі, весняні канапки з тофу в азійському стилі, теплий салат з кабачків в азійському стилі; **іменник** + **іменник** + **іменник** + **іменник** + **прислівник**: рулет з сиром і морквою з лаваша по-корейськи; **прикметник** + **іменник** + **прикметник** + **прикметник** + **іменник**: єгипетський пиріг з ніжним ванільним кремом.

Серед 6-членних кулінаронімів виявлено такі моделі: **прикметник** + **прикметник** + **іменник** + **прикметник** + **іменник** (смажені курячі сердечка з овочами в азійському стилі, китайські солоні коржики з зеленою цибулею), **іменник** + **прислівник** + **іменник** + **прикметник** + **іменник** (риба по-брюсельськи під соусом з білого вина).

Спостерігаємо найрізноманітніші комбінації трьох частин мови: прикметника, іменника і прислівника на позначення назв страв як простих, так і з переліком інгредієнтів. Найбільшу кількість зафіксовано серед тричленних конструкцій з різними частиномовними комбінаціями.

III. Тематичні групи зібраних кулінаронімів

Страви традиційно поділяють згідно з етапами споживання їжі на «перші страви», «другі страви» та «солодкі страви». Іншою класифікацією є перші страви, основна страв та десерт. Альтернативною класифікацією, згідно з сучаснішими джерелами, є поділ на холодні страви або закуски, гарячі страви та десерт. Може бути й змішана класифікація: за етапами споживання (холодні закуски, перші, основні, десерти), видами продуктів (м'ясні, рибні, овочеві), способом приготування (варені, смажені, запечені) та температурою подачі (гарячі, холодні).

Класифікація тематичної групи лексики на позначення їжі та напоїв у має шість позицій: 1) назви їжі; 2) назви хлібних виробів; 3) назви молочних та овочевих продуктів та виробів з них; 4) загальні назви їжі; 5) лексеми на позначення дій та понять, пов'язані з приготуванням їжі; 6) лексеми на позначення якості, ознак їжі [7].

Найбільш схожим до нашої досліджуваної класифікації є поділ кулінарних номінацій на [16]. 1) назви виробів із тіста; 2) назви перших страв; 3) назви других страв (переважно страви із картоплі); 4) назви молочних страв; 5) назви м'ясних страв; 6) назви соусів та підлив; 7) назви напоїв.

Ми ж виділяємо: 1) назви продуктів і 2) назви страв, які можуть бути а) овочеві, б) м'ясні, в) рибні, г) кондитерські вироби, д) соуси, підливи, приправи; 3) напої (+ спиртні вироби).

1. Назви продуктів.

2. Назви страв.

Назви продуктів харчування поділяють на: а) овочі і фрукти; б) закуски, в) м'ясні страви; г) супи; г) морепродукти; д) десерти; е) крупи; є) безалкогольні напої. А страви із них на: 1) салати; б) м'ясні закуски, в) сирні закуски; г) перші страви; д) другі страви; е) випічка та солодощі; є) напої безалкогольні; ж) хлібні продукти.

Розглянемо зібраний матеріал за етапами споживання.

Насамперед варто виділити салати. **Салат** (від італ. *salato*, *salate* – солоне) – страв, що готується з різних сирих, запечених на грилі, відварених чи солених, маринуваних продуктів. Назва салату залежить від його складників. Це може бути власне салат, різна зелень, коренеплоди, гриби, картопля, огірки, боби, фрукти, сир, риба, морепродукти та ін. В описаному матеріалі є такі салати: салат «Закарпатський», салат «Верховина», салат «Мюнхенський», салат «Азія», фінський салат з

оселедця, японський салат «тамаго-які» з сиром, салат з молодого капусти з морквою по-корейськи, південносуданський салат з помідорами, чилійський салат тощо. Різниця в інгредієнтах та способах приготування.

М'ясні закуски. До них належать ковбасні та сирні нарізки: баварські ковбаски, камберлендська ковбаска, дрогобицька ковбаса, львівська ковбаса, краківська ковбаса, боснійські ковбаски, таджицькі ковбаски з конини та ін.

Сирна нарізка містить різноманітні види сиру, від м'яких (камамбер, брі) до твердих (пармезан, чеддер), нарізають акуратними шматочками, трикутниками або кубиками. У нашій вибірці є голландський сир, напівтвердий «Латвійський», осетинський сир, швейцарський сир.

Зібраний і поданий матеріал дав підстави виділити такі дві **групи овочевих страв**: суто овочеві та овочево-м'ясні. Серед **суто овочевих** виявлено: капуста по-богемськи, баклажани з грибами по-азійськи, брюсельська капуста по-азіатськи, баклажани, фаршировані овочами по-таджицькому, солодкий перець по-корейськи, патісони по-корейськи, буряк по-корейськи з часником, баклажани по-корейськи, морква по-корейськи, кабаки по-корейськи, рулет з морквою по-корейськи, кабачки по-корейськи, цвітна капуста по-корейськи, баклажани по-корейськи з морквою та томатами, зелені помідори по-корейськи, солодкий перець по-корейськи, патісони по-корейськи, часникові стрілки по-корейськи, шпинат по-французьки, цибуля запечена по-французьки, квасоля по-французьки, помідори по-французьки, боснійський фарширований солодкий перець, овочі по-італійськи, кабачки по-італійськи, цвітна капуста по-польськи, капуста по-чеськи, перець по-болгарськи, помідори по-болгарськи.

З цього можна зробити висновок, що в різних країнах серед смаків населення є однакові продукти: капуста, морква, буряк, кабачки, баклажани, цибуля, шпинат, помідори, перець, квасоля, гриби. Але способи приготування страв із таких продуктів суттєво різняться. Кожна нація вносить свої особливості.

До **овочево-м'ясних** належать: салат в азійському стилі з теплою яловичиною, смажена курка в азійському соусі з солодким перцем, курячі сердечка з овочами в азійському стилі, курка в азійському соусі з солодким перцем, курочка в азійському стилі зі стручковою квасолею і болгарським перцем.

Серед **перших страв** зафіксовані: суп курячий гавайський, чилійський суп з курки, суп з локишиною в японському стилі, марокканський гороховий суп, гороховий суп по-канадськи, африканський арахісовий суп, цибульний суп по-французьки, суп помідоровий по-італійськи, італійський суп з овочами, швейцарський сирний суп, угорська уха, рибний суп по-фінськи, густий болівійський суп, чилійський суп з морепродуктів, рисом, картоплею і спеціями.

Другі страви поділяємо на **м'ясні**: баранина по-африканськи, баранина по-грузинськи, баранина по-турецьки, баранина по-ірландськи, рулет з оленячої по-чеськи, чеські мариновані сосиски, рулет з оленячої м'ясо по-бургундськи, свинина смажена по-гавайськи, телятина по-бернськи, реберця по-корейськи, свинина по-корейськи, м'ясо по-швейцарськи, яловичина по-швейцарськи, яловичина по-чилійськи, свинина по-китайськи, віденський шніцель, м'ясні кульки по-полонезійськи, турецький шашлик, фрикадельки по-шведськи, тефтелі по-шведськи, відбивна котлета по-берлінськи, голубці по-таджицькому, курка по-кавказьки, курка по-азійськи, курка по-кавказьки, курка по-індійськи, курячі крильця по-китайськи, а також **похідні м'ясні страви**: ланкаширське рагу, ірландське рагу з картоплею,

цибулею, петрушкою і кмином, гуляш по-словацьки, овочеве рагу по-угорськи, гуляш по-словацьки, голубці по-трансільванськи; і **рибні**: риба по-брюссельськи, риба по-фінськи, форель по-китайськи в аерогрилі, маринована риба по-африканськи, риба в горицках по-французьки, креветки по-креольськи, лосось по-швейцарськи, риба в горицках по-грецьки, риба по-італійськи, форель по-литовськи, лосось по-швейцарськи, короп по-польськи, короп по-болгарськи...

А також з **борошняними виробами**: силезькі вареники з картоплею, полтавські галушки, таджицькі пельмені з зеленню, великі шведські пельмені, японські смажені пельмені з курячим фаршем, китайські локшини з морепродуктами, бобові локшини по-китайськи, литовські вареники, голландські ліпінці, словацькі млинці, чилійські млинчики, оладки по-чилійськи, таджицькі листкові пиріжки з м'ясом, хот-дог по-американськи, французькі тости з ягодами, турецька піца, грінки з сиром і жовтком по-італійськи, латвійська амброзія (житні сухарі), крем та повидло, єгипетський пиріг з ніжним ванільним кремом, єгипетський пиріг з манки...

Ясчні страви: омлет по-японськи, мариновані перепелині яйця по-корейськи, танзанійський омлет зі смаженою картоплею, омлет по-французьки, яєчня по-італійськи, єгипетський омлет з цибулею, смажені яйця по-єгипетськи, танзанійський омлет зі смаженою картоплею; **круп'яні страви**: овочевий рис, рис по-азіатськи, японські рисові кульки з сиром, рис з родзинками по-південноафриканськи, рис по-мексиканськи, узбецький плов, таджицький плов, словенський плов, турецький плов; **картопляні страви**: картопля по-фінськи, картопля по-французьки, китайські деруни, картопля по-американськи, сирна картопля по-американськи.

Соуси: білий французький соус, винний соус по-французьки

Десерти поділяють на фруктові, випічки (торти, тістечка, вафлі, булочки, пирого, печиво), млинці, панкейки, оладки тощо.

Серед **фруктових** ми виявили: яблука по-шведськи, яблука по-латиськи.

Серед **випічки** зафіксували: а) **пирого**: яблучний пиріг 'американо', американський гарбузовий (яблучний, сливовий, вишневий) пиріг, турецький пиріг з тархани, латвійський пиріг з ревенем, латвійська амброзія (житні сухарі), єгипетський пиріг з ніжним ванільним кремом, завиванці по-ужгородськи; б) **торти**: торт «Вінниця», торт «Львів», торт «Хортичанка», Олександрійський торт, київський торт, узбецька халва, узбецькі ватрушки, англійський яблучний пиріг, японський бісквіт, японський десерт «Моті», єгипетський пиріг з ніжним ванільним кремом, торт «Африка», торт «Усмішка Африки», американський кокосовий торт на кефірі, французькі еклери, бразильський горіховий торт.

Серед солодоців: японський жовтий **шоколад**, швейцарський шоколад, а серед **напоїв**: **кава**: кава «американо», кава по-турецьки, кава по-ірландськи, китайський чай, англійський чай.

До **хлібних виробів** зараховуємо: японський молочний **хліб** «Хокайдо», японський хліб зі згущеним молоком, китайські **булочки** на пару, французький багет, грецький хліб, посипаний кунжутом, ірландський картопляний хліб...

Звичайно, ми не гарантуємо всеохоплювальних результатів, не всі джерела були доступні. Окрім того, загальна картина більш-менш окреслилася. До речі, можемо констатувати, що молочні продукти майже не охоплені (їх не було з географічними назвами).

Розглянемо деякі особливості національних страв, специфіку їхнього приготування.

Найбільшу кількість географічних назв має **чай**: *англійський, грузинський, індійський, китайський, цейлонський*. *Індійський* чай – традиційний індійський напій, який готують на основі чаю та суміші пахучих індійських спецій. *Китайський* чай – сорти чаю, які виробляють із китайського різновиду чайного куща, вирощують у Китаї. Смакова різниця китайського, індійського та грузинського чаю полягає в унікальних характеристиках кожної країни: китайський чай пропонує різноманіття від м'яких, квіткових до насичених, винних ноток (наприклад, Кімун, Лун Цзин); індійський чай відомий своїми сильними, бадьорими смаками, часто з квітковими чи солодовими відтінками (наприклад, Дарджилінг, Ассам); *грузинський* чай вирізняється м'яким, трав'янистим смаком з легкою терпкістю. *Цейлонський* чай найвищого ґатунку вирощують на високігорних плантаціях південної частини острова Шрі-Ланка. Все різноманіття чаїв ділять на п'ять основних типів: *чорний, червоний, зелений, жовтий, білий*. Тобто, переконуємося в тому, що смак продукту залежить від типу чайної рослини, району та особливостей вирощування, традицій, способу приготування, кольорних і смакових якостей.

Так само маємо різні назви **плову**. Це головна страва народів Середньої Азії, яка має індійські та персидські корені. Поширений по всьому світу. Тому існує багато різновидів плову, зокрема *узбецький, таджицький, туркменський*, що відрізняються рецептурою, спеціями та способом приготування. Для нього потрібні: рис (довгозернистий), м'ясо (баранина, яловичина або курка), морква, цибуля, олія, часник, а також спеції: зіра (кумин), барбарис, сіль і перець. Іноді додають куркуму, шафран, насіння коріандру, а також гострий перець.

Баварські ковбаски (біла баварська ковбаса з двох видів м'яса – телятини і свинини, приправлена лимоном і пряними травами) подають у відварному вигляді з квашеною капустою або хлібом.

Родзинкою **віденського шніцеля** є дороге та найсвіжіше м'ясо теляти, швидко обсмажене на розпеченому маслі.

М'ясо по-бургундськи (або **яловичина по-бургундськи**) готують з цибулею, грибами, морквою і салом, поливають коньяком і вином. Бургундські вина виробляють на виноградниках історичної провінції.

Салат європейський складається з інгредієнтів, які символізують окремі країни Європи. Він може мати різний склад; головне, щоб це була суміш продуктів різних країн Європи, наприклад: перець – болгарський, помідори – італійські, горіх – грецький, сир – швейцарський.

Угорський гуляш – щось середнє між м'ясним рагу і густим супом.

Угорське лечо готують з помідорів, паприки, цибулі, копченої свинячої ковбаси, подають із галушками.

Згадаємо старовинний рецепт **котлет по-київськи** – усередину смаженого у фритюрі курячого філе кладуть шматочок вершкового масла, сир, зелень, обмазують яйцем і панірують; котлета смачна і соковита.

Гостру страву **баклажани по-херсонськи** готують, обсмажуючи синенькі в маслі, із солодким і гірким перцем, яблучним оцтом.

А зі свіжої риби, виловленої в Дніпрі, готують чудову **юшку по-дніпровськи**. Використовують для приготування рибу – сом або короп, додають приправи. Використовується *лек* – це часник, перетертий із сіллю, заправлений жирним рибним бульйоном. Можна поливати ним рибу або додавати в юшку – за смаком.

Словенський плов – рис з крабами, мідіями та креветками.

У **голубці по-трансільванськи**, крім фаршу, додають смажену грудинку, копчене м'ясо та ковбаски.

Для начинки **словацьких млинців** використовують персики.

Угорський штрудель готують з начинкою з горіхів, вишні, маку, яблук, груш. Головна особливість полягає в приготуванні тіста з особливого борошна, яке підвищене на вміст клейковини. У крамницях навіть продають спеціальне «штрудельне борошно».

Висновки. Сучасна кулінарія має міжнаціональний характер. Найсмачніші страви переймають люди в різних частинах світу, готують їх у престижних ресторанах, переносять у кулінарні конкурси, роблячи їх відомими для більшості. Подорожуючи світом, ми пізнаємо не лише історію країн, їхні національні звичаї, культуру, але й особливості національних страв, специфіку їхнього приготування.

Зібраний матеріал є надзвичайно актуальний у роботі з іноземцями. Найбільше кулінаронімів зафіксовано у групі на позначення назв країн, найменшу – пов'язану з назвами водойм.

Перспективи подальших досліджень вбачаємо у розгляді кожної групи кулінаронімів у закладах харчування конкретного міста України або українських страв у різних країнах світу. У зіставленні приготування однакових кулінарних рецептів у різних національних кухнях.

Список використаної літератури

1. Азійська кухня. Режим доступу : <https://cookpad.com/ua/search/%D0%B0%D0%B7%D1%96%D0%B0%D1%82%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B0%20%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F>.
2. Американська кухня. Режим доступу : <https://cookpad.com/ua/search/%D0%B0%D0%BC%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D0%BD%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B0%20%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F>.
3. Артюх Л. Традиційна культура харчування та їжа. Київ : Наукова думка, 2018. 608 с.
4. Африканська ухня. Режим доступу : <https://lifehacker.ru/recipes/cuisine/afrikanskaya-kuxnya/page/>.
5. Баженова С. Е., Белінська К. О., Веселовська Т. Є. Кулінарна етнологія: кухня семи культур і не тільки : навчально-методичний посібник для студентів (спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа). Кам'янець-Подільський, 2020. 432 с.
6. Бакіна Т. Кулінарна література в процесах формування смаків. *Сучасні літературознавчі студії. Дискурс смаку в літературі і культурі*. 2012. Вип. 9. С. 9–17.
7. Безлепкін Ю. В. Кухня народів світу. Харків : Прапор, 2000. 461 с.
8. Волошук Г. А., Нечепоренко А. В. Особливості кухонь народів світу. Київ : Техніка, 1992. 195 с.
9. Головка Л. І. Навчальний посібник з дисципліни «Кухня народів світу». Бердянськ, 2011. 302 с.
10. Давидова О. Ю., Усіна А. І., Сегеда І. В. Ресторанний менеджмент : підручник. Харків : ХНУМГ, 2014. 279 с.
11. Джироламо М. Італійська кухня. Харків : Ранок, 2011. 80 с.
12. Державецька І. О. Глютонічний дискурс: лексикографічний аспект. *Одеський лінгвістичний вісник*. 2014. Вип. 4. С. 69–72.
13. Жадан Л. О., Кривко А. І. Кухні світу. Харків : Принт, 2011. 96 с.
14. Зайцель Ф. Єврейська кухня. Харків : Ранок, 2010. 80 с.
15. Іншакова І. О., Стахова К. Ю. Структурно-семантичні особливості лексики на позначення страв українського народу в кулінарних книгах. *Філологічні студії*. 2018. Вип. 17. С. 33–44.

16. Карпенко Ю. 500 улюблених страв. Українська кухня. Київ : Глорія, 2018. 224 с.
17. Козирева З. Г. Українська когнітосфера «їжа» як предмет лінгвістичного дослідження. *Науковий вісник кафедри ЮНЕСКО КНЛУ. Серія : Філологія. Педагогіка. Психологія*. 2014. Вип. 29. С. 48–55.
18. Корсак Р., Сіра Е. Кулінарна етнологія та глобалізація – вплив міжнародних кулінарних трендів на традиційну кухню. *Актуальні проблеми розвитку сфери гостинності: перспективи та виклики* : мат-ли II Міжнар. наук. конф. (24–25 квіт. 2024 р.). Ужгород : Вид-во УжНУ «Говерла», 2024. С. 255–259.
19. Кулінарна етнологія / за ред. В. Ф. Лоценка. Київ : ОЛДІ, 2021. 756 с.
20. Махальська О. Страви світової кухні. Харків : Ранок, 2010. 224 с.
21. Мелех Г. Б. Функційно-семантичні характеристики кулінарної лексики в художніх творах. *Актуальні питання гуманітарних наук*. 2021. Вип. 35. Т. 7. С. 107–112.
22. Моріс Д. Все про французьку кухню. Донецьк : ПКФ «БАО». 2001. 224 с.
23. Неїленко С., Русавська В. Кулінарна етнологія : навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 612 с.
24. Ніколенко В. В. Українська гастрономічна культура як соціальний феномен. *Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія : Соціологічні дослідження сучасного суспільства: методологія, теорія, методи*. 2016. Вип. 36. С. 75–81.
25. Островська Г. Й. Курс лекцій з дисципліни «Кухні народів світу» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Тернопіль, 2018. 162 с.
26. Остроушко О. Структурні типи назв страв у «Практичній кухні» Ольги Франко. *Філологічні студії*. 2017. Вип. 16. С. 400–412.
27. Ощипок І. М., Пономарьов П. Х., Філь М. І. Кухні народів світу. Львів : Магнолія, 2015. 248 с.
28. Старчаєнко О. Т., Неміріч О. В. Українська кухня. Харків : Фактор, 2012. 208 с.
29. Табенська О. І. Кулінарна етнологія. Вінниця, 2023. 53 с.
30. Челембієнко В. А., Зигуля С. В. Кухня народів світу. Харків : Прапор, 1993. 128 с.
31. Франко О. Ф. Практична кухня / О. Ф. Франко ; літ. опрацюв. О. П. Сенатович, худож. І. П. Плєсканко. [2-е вид.]. Львів : Каменяр, 1992. 328 с.

References

1. Aziiska kukhnia. Rezhym dostupu : <https://cookpad.com/ua/search/%D0%B0%D0%B7%D1%96%D0%B0%D1%82%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B0%20%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F>.
2. Amerykanska kukhnia Rezhym dostupu : <https://cookpad.com/ua/search/%D0%B0%D0%BC%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D0%BD%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B0%20%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F>.
3. Artiukh L. Tradytiina kultura kharchuvannia ta yizha. Kyiv : Naukova dumka, 2018. 608 s.
4. Afrykanska ukhnia. Rezhym dostupu : <https://lifestyle.ru/recipes/cuisine/afrikanskaya-kuxnya/page/>.
5. Bazhenova S. E., Belinska K. O., Veselovska T. Ye. Kulinarne etnologii: kukhnia semy kultur i ne tilky : navchalno-metodychnyi posibnyk dlia studentiv (spetsialnosti 241 Hotelno-restoranna sprava). Kamianets-Podilskyi, 2020. 432 s.
6. Bakina T. Kulinarne literatura v protsesakh formuvannia smakiv. *Suchasni literaturoznavchi studii. Dyskurs smaku v literaturi i kulturi*. 2012. Vyp. 9. S. 9–17.
7. Bezlepkin Yu. V. Kukhnia narodiv svitu. Kharkiv : Prapor, 2000. 461 s.
8. Voloshchuk H. A., Necheporenko A. V. Osoblyvosti kukhon narodiv svitu. Kyiv : Tekhnika, 1992. 195 s.
9. Holovko L. I. Navchalnyi posibnyk z dystsypliny «Kukhnia narodiv svitu». Berdiansk, 2011. 302 s.

10. Davydova O. Yu., Usina A. I., Sehedra I. V. *Restoranni menedzhment : pidruchnyk*. Kharkiv : KhNUMH, 2014. 279 s.
11. Dzhyrolamo M. *Italiiska kukhnia*. Kharkiv : Ranok, 2011. 80 s.
12. Derzhavetska I. O. *Hliutonichniy dyskurs: leksykohrafichniy aspekt*. *Odeskyi linhvistychnyi visnyk*. 2014. Vyp. 4. S.69–72.
13. Zhadan L. O., Kryvko A. I. *Kukhni svitu*. Kharkiv : Prynt, 2011. 96 s.
14. Zaitsel F. *Yevreiska kukhnia*. Kharkiv : Ranok, 2010. 80 s.
15. Inshakova I. O., Stakhova K. Yu. *Strukturno-semantychni osoblyvosti leksyky na poznachennia strav ukraïnskoho narodu v kulinarnykh knykhakh*. *Filolohichni studii*. 2018. Vyp. 17. S. 33–44.
16. Karpenko Yu. *500 uliublenykh strav*. *Ukrainska kukhnia*. Kyiv : Hloriia, 2018. 224 s.
17. Kozryieva Z. H. *Ukrainska kohnitosfera «izha» yak predmet linhvistychnoho doslidzhennia*. *Naukovi visnyk kafedry YuNESKO KNLU. Serii : Filolohiia. Pedahohika. Psykholohiia*. 2014. Vyp. 29. S. 48–55.
18. Korsak R., Sira E. *Kulinarna etnolohiia ta hlobalizatsiia – vplyv mizhnarodnykh kulinarnykh trendiv na tradytsiinu kukhniu*. *Aktualni problemy rozvytku sfery hostynnosti: perspektyvy ta vyklyky : mat-ly II Mizhnar. nauk. konf. (24–25 kvit. 2024 r.)*. Uzhhorod : Vyd-vo UzhNU «Hoverla», 2024. S. 255–259.
19. *Kulinarna etnolohiia / za red. V. F. Lotsenka*. Kyiv : OLDI, 2021. 756 s.
20. Makhalska O. *Stravy svitovoi kukhni*. Kharkiv : Ranok, 2010. 224 s.
21. Melekh H. B. *Funktsiino-semantychni kharakterystyky kulinarnoi leksyky v khudozhnikh tvorakh*. *Aktualni pytannia humanitarnykh nauk*. 2021. Vyp. 35. T. 7. S. 107–112.
22. Moris D. *Vse pro frantsuzku kukhniu*. Donetsk : PKF «BAO». 2001. 224 s.
23. Neilenko S., Rusavska V. *Kulinarna etnolohiia : navch. posib*. Kyiv : Vydavnytstvo Lira-K, 2020. 612 s.
24. Nikolenko V. V. *Ukrainska hastronomichna kultura yak sotsialnyi fenomen*. *Visnyk Kharkivskoho natsionalnoho universytetu imeni V. N. Karazina. Serii : Sotsiolohichni doslidzhennia suchasnoho suspilstva: metodolohiia, teoriia, metody*. 2016. Vyp. 36. S. 75–81.
25. Ostrovska H. Y. *Kurs leksii z dystsypliny «Kukhni narodiv svitu» dlia studentiv spetsialnosti 241 «Hotelno-restoranna sprava»*. Ternopil, 2018. 162 s.
26. Ostroushko O. *Strukturni typy nazv strav u «Praktychnii kukhni» Olhy Franko*. *Filolohichni studii*. 2017. Vyp. 16. S. 400–412.
27. Oshchypok I. M., Ponomarov P. Kh., Fil M. I. *Kukhni narodiv svitu*. Lviv : Mahnoliia, 2015. 248 s.
28. Starchaienko O. T., Niemirich O. V. *Ukrainska kukhnia*. Kharkiv : Faktor, 2012. 208 s.
29. Tabenska O. I. *Kulinarna etnolohiia*. Vinnytsia, 2023. 53 s.
30. Chelembiienko V. A., Zyhulia S. V. *Kukhnia narodiv svitu*. Kharkiv : Prapor, 1993. 128 s.
31. Franko O. F. *Praktychna kukhnia / O. F. Franko ; lit. opratsiuv. O. P. Senatovych, khudozh. I. P. Pleskanko*. [2-e vyd.]. Lviv : Kameniar, 1992. 328 s.

GEOGRAPHICAL CULINARY ONYMS AS AN INTEGRAL COMPONENT OF INTERCULTURAL COMMUNICATION

Roman Lytvynovych

Ivan Franko National University of Lviv
Department of Ukrainian Applied Linguistics
1 Universytetska St., Room 233, 79001, Lviv, Ukraine
phone: 032 239 43 55
e-mail: Roman.Lytvynovych@lnu.edu.ua
<http://orcid.org/0009-0006-3642-742X>

Iryna Kochan

*Ivan Franko National University of Lviv
Department of Ukrainian Applied Linguistics
1 Universytetska St., Room 233, 79001, Lviv, Ukraine
phone: 032 239 43 55
e-mail: Iryna.kochan@lnu.edu.ua
<http://orcid.org/0000-0002-57092933>*

Culinary vocabulary has long attracted the attention of scholars. It has been described by nutritionists and dialectologists, linguists have examined such words in literary texts, and culinary discourse has filled cookbooks that discuss traditional food culture and the peculiarities of food preparation. After all, the art of cooking is an integral part of national art, national culture, which differs from nation to nation. But the modern globalization of the world has allowed us to get acquainted with the culinary tastes and dishes of different peoples, and to consume these food masterpieces not only in foreign restaurants, but also in Ukraine.

Among the dishes, there are those that are named after the chef who first invented and prepared them. However, the names of dishes can preserve not only the author, but also the name of the place where it is consumed, where it is a national product, that is, the names of cities, countries, continents, bodies of water, that is, geographicalonyms. Such culinary adverbs have not yet been the subject of special linguistic research, so we believe that such material will attract the attention of readers. The source base of the work was cookbooks written by famous chefs, textbooks on culinary ethnology, and menus of some catering establishments.

Using such vocabulary, which contains geographical culinary terms, contributes to the expansion of intercultural communication, facilitates the acquisition of special words, and brings together people from different language groups who not only learn the names of dishes, but can also taste them in appropriate catering establishments or privately with friends. Such vocabulary is an interesting and necessary material in Ukrainian as a foreign language classes. It not only enriches the vocabulary of a foreigner, but also produces intercultural communication in the educational process.

Key words: geographical names, culinary names, their structure, thematic groups, recipes, Ukrainian language. thematic groups, intercultural communication.

*Стаття надійшла до редакції 13.01.2026
доопрацьована 17.01.2026
прийнята до друку 22.01.2026*