

## СОЦОКУЛЬТУРНІ ОСОБЛИВОСТІ ЗАПОЗИЧЕНОЇ АНГЛІЙСЬКОЇ ТА ІТАЛІЙСЬКОЇ ГАСТРОНОМІЧНОЇ ЛЕКСИКИ

Глибина взаємозв'язків та взаємовпливів між народами виявляється у багатьох аспектах людської діяльності. Серед галузей наукового дослідження, що відображає такі відносини, можна виділити гастрономію, яка відіграє важливу роль у національній та культурній ідентичності.

Гастрономія вивчає харчування і культуру їжі, звертаючи увагу як на історичний контекст, так і на сучасність. У діахронії, вона досліджує історію кулінарії, зміни у технології приготування їжі, традиції харчування, що змінювалися з плином часу, а також вплив соціальних і культурних чинників. У синхронії звертається до сучасних тенденцій та ефекту глобалізації в харчуванні, виклики, пов'язані зі здоров'ям та екологією. Представники різних етнічних, культурних та соціальних середовищ мають свої унікальні звичаї, особливості етикету, кулінарні практики та страви. Ці феномени відображаються в специфічній лексиці.

Англіїці та італійці мають багату на гастрономічні традиції історію і суттєво поповнили лексичний корпус мови. Поширення гастрономічної лексики тісно пов'язано з міграцією населення, а також з імпортом та експортом товарів та послуг. Люди привозять із собою не тільки традиції, культуру та звичаї, а й особливості своїх гастрономічних вподобань та національної кухні. У процесі запозичення слів гастрономічної тематики відбувається їх адаптація до мовної системи та культурних особливостей країни, що приймає. Наприклад, слово *spaghetti* (спагеті) може вимовлятися в англійській мові як [spə'geti] замість італійської вимови [spa'getti]. Аналогічно, *bruschetta* (брускета) згідно з англійськими правилами вимови може відтворюватись як [bru:'ʃetə], замість [bru'sketta]. Іноді назва

страви може буквально перекладатись в мові-реципієнті, наприклад, замість слова *carbonara* вживається калька *becon and egg pasta*.

Англійські гастрономічні лексеми набували свого поширення протягом багатьох століть. Так, назва *pudding* походить від староанглійського слова *poding* (варене в мішках), вжитого вперше в 14 столітті. Приблизно в цей же період з'являється дієслово *to toast* (14–15 століття), що означає підсмажувати на вогні, яке згодом дало назву відомому бутерброду. *Cheesecake*, імовірно оригінальний грецький виріб з сиру, який римляни принесли до Британії у модифікованому вигляді, набув своєї популярності, починаючи з 14–15 століття. Приблизно в цей же час починає своє життя слово *pancake*, яке походить від староанглійського *pann-cake*. Воно означає кругле тістечко, виготовлене на пательні. Лексема *grill*, від французького слова *grille*, що означає решітка і була запозичена із французької в 17 столітті, розповсюдилась вже як англійський гастрономічний термін і вживається на позначення страви, приготованої на решітці за допомогою відкритого полум'я або інших джерел тепла. В 17 столітті до кулінарного словника приходять слово *crumble* – від англійського слова *crumb* (крихта). Цей англійський пиріг із крихт з пісочного тіста та запечених фруктів або ягід набув багато прихильників. У 18 столітті з'явився знаменитий англійський *sandwich*. Його появу пов'язують з ім'ям графа Сендвіча, який вигадав тримати закуску між двома шматками хліба, щоб не забруднювати руки. До цього ж періоду належить слово *cracker*, яке походить від слова *to crack*, що означає ламати на шматочки. Назва *cracker* стосувалася хлібців, які мали хрусткий вигляд.

Сучасні лексичні надбання, такі як *brunch*, *fast food*, *caffè latte*, *flat white caffè*, *smoothie*, *topping* та інші широко вживаються в багатьох мовах і частково є даниною моді.

Гастрономічні традиції Італії налічують багато століть. Наприклад, італійський термін *pasta* означає суміш борошна, води й солі. В гастрономічному контексті *pasta* використовується для позначення

широкого різноманіття макаронних виробів, які можуть виготовлятися з різних видів тіста та мати різну форму (спагеті, фарфалле, пенне та інші). Популярна у всьому світі *lasagna* в тому вигляді, до якого ми звикли, належить до епохи Відродження. Слово *gnocchi* вживається для позначення популярної страви у вигляді маленьких кульок з тіста, зазвичай з картоплі, приправлених соусом. Їх появу пов'язують з 16 століттям, коли почався імпорт картоплі з Америки. На початку приймання їжі часто пропонується *antipasto*, що походить від італійських слів *anti* (проти) і *pasto* (їжа) і має на увазі закуску перед основною стравою. Модну нині страву *carpaccio* було створено в Італії у п'ятдесяті роки й названо на честь художника Вітторіо Карпаччо.

Процес запозичення гастрономічної лексики є однією з ознак глобалізації, оскільки зближення культур відбувається не тільки на політичному та економічному рівнях, але й на культурному та соціальному, що проявляється у взаємопроникненні в тому числі гастрономічних традицій. Однак, важливо зберігати баланс, щоб ця тенденція не призвела до втрати аутентичності та оригінальності власного досвіту та традицій.

#### СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Герцовська Н.О., Яблонська К.В. Аналіз сучасної англійської кулінарної термінології. *Наукові записки Національного університету «Острозька академія»*. Серія «Філологічна». 2015. Випуск 51. С. 180–182
2. Сімонок В.П. Запозичена лексика в українській мовній картині світу. *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету*. Сер. Філологія. 2014. № 8, Т. 2. С. 250–254.