

УДК 811.111'373.611

Т. М. Курушкіна,
аспірант

(Горлівський державний педагогічний інститут іноземних мов)

ОЗНАКОВА ЗОНА АНГЛІЙСЬКИХ НАЗВ СТРАВ

Стаття відбиває результати ономасіологічного аналізу кулінаронімів в англійській мові. Ознакова зона кулінаронімів є представленою простими ознаками, що найчастіше виражаються іменниками та прикметниками. Ономасіологічна структура кулінароніма включає різні лексичні класи ознак (посуд, спосіб приготування, колір, фізичні властивості, локатив, темпоратив та ін.). Найбільш частотними виступають локативні, темпоральні ознаки та ознаки, що вказують на спосіб приготування та продукт, з якого готується страва.

У тематиці лінгвістичних досліджень мовної номінації актуальним залишається розгляд ономасіологічної структури різноманітних класів лексичних одиниць (Н. Панасенко, Г. Хмара, Я. Браницька, В. Теркулов, Н. Сітяніна та інші).

На сучасному етапі дослідження англійської кулінарної лексики уваги потребують питання ономасіологічного моделювання назв страв, а також розгляд їхніх лінгвокультурологічних характеристик.

Ономасіологічному розглядові в розвідці підлягають 1608 лексичних одиниць англійської мови, що означають назви страв, тобто кулінароніми. Група "назви страв" займає одне з провідних місць у системі лексику за багатством та розмаїттям структурно-семантичних і граматичних форм і протягом декількох десятиліть викликає інтерес багатьох лінгвістів. Комплексний аналіз даної групи здійснювався на матеріалі різних мов і в різних аспектах, а саме: лінгвокультурологічному, зіставному, семантико-семіологічному та лінгвокогнітивному. Опис діалектних особливостей лексики харчування, як тієї, що відбиває первинну, наївну картину світу, є представленим у роботах З. Козиревої, Л. Анохіної, Є. Турчина, І. Лутвінової, З. Іскакової, Б. Бушмане, Н. Ганцовської. Ґрунтовний лінгвокультурологічний та культурологічний аналіз англійської, німецької, французької та російської лексики харчування проведено в дослідженнях А. Леонової та Ю. Воробйова.

Російські дослідники І. Міронова, О. Савельєва та Н. Кацунова фокусуються на виявленні лексико-семантичних та лінгвокогнітивних особливостей кулінаронімів як складової концептосфери "ІЖА".

Метою нашого розгляду постає аналіз категоріальних та структурних особливостей ономасіологічних ознак англійських назв страв у межах структурно-семантичного напрямку ономасіології, що має за завдання систематизацію та типологізацію номінативних одиниць, аналіз взаємодії семантичного й номінативного аспектів мови, інтерпретацію ономасіологічних структур у проекції на значення мовних одиниць [1: 429].

До кола завдань, що вирішуються у ході даного дослідження належить:

- виявлення структурних особливостей ознак англійських кулінаронімів;
- опис основних лексичних класів ознак, що входять до ономасіологічної структури назв страв.

Традиційно в основі ономасіологічного дослідження знаходиться методика репрезентації семантичних зв'язків між морфемами похідного слова за допомогою тернарної ономасіологічної структури або моделі, що була запропонована чеським лінгвістом М. Докулілом [2]. Двочленна ономасіологічна структура слова складається з ономасіологічного базису (словотворчого форманту), ономасіологічної ознаки (мотиватора, твірної основи). Зважаючи на концепцію синтаксичної природи деривації, О. С. Кубрякова доповнила ономасіологічну структуру композитів предикатом-зв'язкою або атомарним предикатом, що встановлює між ознаками певний тип відношень [3]. Під ономасіологічною моделлю похідного слова мається на увазі структурно-семантична формула, що, по-перше, відбиває його морфологічну побудову, по-друге, називає ономасіологічні розряди компонентів, що входять до його складу, та, по-третє, вказує на тип семантичних відносин, в які вступає його основа та суфіксальний елемент задля найменування тієї чи іншої особи або предмету.

Поняття ономасіологічної ознаки, як зазначається вище, було вперше введено до наукового ужитку М. Докулілом, який відмічав, що те, що повинно бути названим, "спочатку завжди відноситься до певного поняттєвого класу..., а потім у межах цього класу воно визначається певною ознакою" [2: 196].

На думку О. С. Кубрякової, ономасіологічна ознака втілюється у "розумовому порівнянні позначуваного з іншим предметом чи явищем". У процесі номінації словотворчого плану відбуваються дві різні логічні операції, "перша зумовлює появу формуючої частини похідного, а друга – відсильної" [4: 100-101]. Саме друга операція встановлення асоціативних зв'язків відповідає вибору ономасіологічної ознаки позначуваного.

Ознакова зона англійських кулінаронімів може бути охарактеризованою з огляду на її структурні та семантичні особливості.

Т. В. Дроздова в залежності від характеру понять, що позначаються базисом та ознакою, а також від того, як утілюється в тілі знаку ці ономазіологічні складники, виділяє наступні структурні типи базисів та ознак:

1) простий базис або ознака, що дають наймення вихідному (несубкатегоризованому) поняттю і є представленими у тілі знаку одним повнозначним компонентом, незалежно від його дериваційних характеристик. Приклади простих ознак є зафіксованими в наступних назвах страв: *Aberdeen buttery, Suffolk ham, puff pastry, pumpkin pie, smoked bacon, Snowdon pudding, Sourdough bread, Ulster fry, venison sausage*.

2) складений базис або ознака. Складена ознака у такому випадку приписує декілька однорідних характеристик, наприклад: *Paris-Brest, sea delico pizza, sage and onion stuffing, redcurrant and horseradish sauce, onion and liver sausage, mustard and cream sauce, fruit and almond tartlets, split tin loaf, bread-and-butter pudding*.

Компоненти базису та ознаки в цьому випадку поєднуються ономазіологічною зв'язкою, що може представлятися експліцитно.

3) складний базис або ознака, що дають назву субкатегоризованому поняттю, і представляється у тілі знаку декількома компонентами, що досить часто утворюють складне слово у його традиційному розумінні. Ступінь субкатегоризації поняття, як зауважує Т. В. Дроздова, при цьому може бути різною [5: 13]. Складна ознака є представленою, наприклад, у наступних одиницях: *Maple syrup pie, lemon meringue pie, green goddess salad, red velvet cake, drawn butter sauce*.

Найбільш характерною для англійських кулінаронімів виступає проста ознака (76%), що в багатьох випадках може змінювати статус та переходити із зони ознаки в зону базису, наприклад: *(fish) pie – (Eyemouth) fish pie, (fish) pudding – (Findon) fish pudding, (batter) pudding – (fruit) batter pudding, sponge pudding – (fruit) sponge pudding, garlic sausage – (German) garlic sausage, (apple) cake – (Welsh) apple cake*.

Зважаючи на домінування простих ознак, що найчастіше є представленими іменниками та прикметниками, доцільним виявляється врахування семантичних класів ономазіологічних ознак англійських назв страв [6].

Типологія семантичних класів іменників та прикметників, що, як було зазначено вище, найчастіше втілюють ономазіологічні ознаки на формальному рівні, залежить від досліджуваного прошарку лексики. Так, наприклад, В. І. Теркулов, розглядаючи універсальні композити російської мови, виділяє наступні лексичні класи ономазіологічних ознак: галузь, об'єкт, місце діяльності, інтенсивність, фактура, еталон, підрозділ, статус, зона діяльності, призначення, речовина, автор та інші [7]. Характерними ознаками фітонімів різноструктурних мов постають форма, колір, локатив, розмір, приналежність, зовнішній вигляд, оцінка, кількість, фізичні властивості [6: 89]. М. Д. Каракотов виокремлює декілька груп екстралінгвістичних ознак: 1) зовнішньорозрізнявальні, що містять ознаки форми та розміру; 2) локативні; 3) темпоральні; 4) квалітативні та ін. [8].

Розглянемо лексичні класи ономазіологічних ознак, що є найбільш властивими для англійських назв страв.

Таблиця 1.

Семантичні типи ономазіологічних ознак англійських кулінаронімів

Словотворча модель	Ознака	Приклади
Афіксальні утворення		
N + суф	посуд	<i>toastie</i>
A + суф	колір	<i>brownie</i>
V + суф	спосіб приготування спосіб споживання	<i>patty, stuffing, scratching, rusher, crackling, banger cracker, lolly, chowder</i>
Композитні утворення		
N + N	продукт	<i>sugar-candy, cornpone, potatobread, cream cake, cornflakes</i>
	посуд	<i>pancake, griddle cake, potroast, cupcake,</i>
A + N	колір	<i>white-pot, red-eye, chess pie, black pots, blue-John</i>
	смак	<i>sweetmeat, sweet roll, sour cake, salt pork, rich cakes</i>
	форма	<i>pound cake, shortcake, shortbread, butterfly chop</i>
	фізична властивість	<i>hotpot, cold cuts</i>
V + N	спосіб приготування	<i>drop scones</i>

<i>Декількакласні утворення</i>		
A + N	колір темпоратив фізична властивість локатив	<i>white stew, white cake, red pottage, dirty rice, brown Betty</i> <i>yule log, wedding cake, Twelfth Night cake, summer pudding, spring roll, Resurrection pie</i> <i>wet Nelly, thin batter, thick batter</i> <i>Turkish delight, Swiss roll, Spanish omelette, French loaf, American relishes</i>
N + N	продукт локатив	<i>turkey roll, tomato soup, syrup pudding, suet pudding</i> <i>Yorkshire pudding, western omelette, Waldorf salad, Snawnee cake, Aberdeen sausage</i>
N's + N	приналежність	<i>landlady's loaf, the Dean's cream, stalker's pie, shepherd's pie</i>
N prep N	локатив	<i>toad-in-the-hole, soles in coffins, pigs in blankets</i>
Part I + N	спосіб приготування	<i>teething cake, shortnin' bread, dripping cake</i>
Part II + N	спосіб приготування	<i>whipped cream, stuffed olive, stewed prunes, spiced beef, rolled cutlets</i>

Отже, кількість лексичних класів слів, що виступають у якості ономасіологічної ознаки англійських кулінарнімів, складає 12, найбільш частотними виступають локативні, що позначають як назви країн та континентів, так і історичних регіонів та графств Англії, міст та містечок, темпоральні ознаки та ознаки, що вказують на спосіб приготування та продукт, з якого готується страва.

Узагальнення й систематизація досліджуваного матеріалу, проведене нами, становить підґрунтя для подальшого ономасіологічного аналізу зон ознаки та базису й встановлення ономасіологічної зв'язки, атомарного предикату, що надасть можливість подальшого розкриття акту номінації страв, як мовно-мисленнєвого, в ході якого те, що називається, підводиться під певну категорію та розглянути досліджувані лексичні одиниці як результат пізнавальної діяльності людини, що встановлює зв'язки між різноманітними сутностями навколишнього світу та виражає ці зв'язки у створюваному нею найменуванні.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ТА ЛІТЕРАТУРИ

1. Селіванова О. О. Сучасна лінгвістика: термінологічна енциклопедія / О. О. Селіванова. – Полтава : Довкілля. – К., 2006. – 716 с.
2. Dokulil M. Tvoření slov v češtině. – Praha: ČAV, 1962. – 263 s.
3. Кубрякова Е. С. Части речи в ономасіологическом освещении / Е. С. Кубрякова. – М. : Наука, 1978. – 115 с.
4. Кубрякова Е. С. Типы языковых значений. Семантика производного слова / Е. С. Кубрякова. – М. : Наука, 1981. – 200 с.
5. Дроздова Т. В. Типы и особенности многокомпонентных терминов в современном английском языке (на материале терминологии производства искусственного холода) : автореф. дис. на соискание уч. степени канд. филол. наук : спец. 10.02.04 "Германские языки" / Т. В. Дроздова. – М., 1990. – 24 с.
6. Панасенко Н. И. Когнитивно-ономасіологическое исследование лексики (опыт сопоставительного анализа названий лекарственных растений): дис. ... доктора филол. наук : 10.02.19 / Н. И. Панасенко. – М., 2000. – 387 с.
7. Теркулов В. И. Композиты русского языка в ономасіологическом аспекте: дис. ... доктора филол. наук : 10.02.02 / В. И. Теркулов. – Горловка, 2008. – 472 с.
8. Каракотов М. Д. Экзоцентрические композиты английского языка: дис. ... канд. филол. наук : 10.02.04 / М. Д. Каракотов. – Пятигорск, 1987. – 233 с.

Матеріал надійшов до редакції 01.04. 2010 р.

Курушкіна Т. Н. Признаковая зона английских названий блюд.

Статья отражает результаты ономасіологического анализа кулінарнімів в английском языке. Зона признака кулінарнімів репрезентується простыми признаками, которые чаще всего выражаются именами существительными и прилагательными. Ономасіологическая структура кулінарнімів включает различные лексические классы признаков (посуда, способ приготовления, цвет, физические свойства, локатив, темпоратив и др.). Наиболее частотными являются локативные и темпоральные признаки и признаки, которые указывают на способ приготовления и продукт, из которого готовится блюдо.

Kurushkina T. M. The Feature Zone of English Dish Names.

The paper represents results of onomasiological analysis of English culinaryonyms. The feature zone of English culinaryonyms is represented by simple feature expressed by noun and adjective. Onomasiological structure of a culinaryonym includes different lexical classes of features (kitchenware, way of cooking, colour, locative, etc.) The most numerous are features of time and location as well as the way of cooking and product.