

Стаття надійшла до редакції 19.11.2024 р.

Перевірено на плагіат 24.11.2024 р.

унікальність – 96%

<https://doi.org/10.17721/StudLing2024.25.148-166>

УДК 811.161.2'373.46: 316.774:81'42"20"

ЕКЗОТИЗМИ НА ПОЗНАЧЕННЯ ЇЖІ В УКРАЇНСЬКОМОВНИХ МАСМЕДІА ТА ІНТЕРНЕТ-ДИСКУРСІ XXI СТОРІЧЧЯ

Олександр Анатолійович Стишов, styshov@ukr.net

ORCID: 0000-0001-6192-255X

доктор філол. наук, професор

Київський столичний університет імені Бориса Грінченка

У статті досліджено різноманітні екзотизми на позначення їжі в українській мові першої чверті XXI сторіччя. Розвідку виконано на матеріалі друкованих і електронних масмедіа та інтернет-дискурсу (соціальні мережі, форуми, блоги, чати, гостьові книги, пошукові сайти), оскільки нині вони виступають потужним комунікативним середовищем, у якому постійно з'являються й активно функціонують нові некодифіковані лексичні одиниці. Серед останніх виявлено значний корпус специфічних іномовних слів – екзотизмів, які є результатом активізації процесу міжкультурної комунікації в сучасному глобалізованому світі. Вони сприяють динаміці лексико-семантичної системи сучасної української мови. Подано основні екстра- й інтралінгвальні чинники, що сприяли активізації появи та функціонування названих лексем. У статті детально проаналізовано екзотизми на позначення їжі (понад 150 слів, зафіксованих протягом 2000 – 2024 років у названих вище джерелах) із 25 мов світу. Зібраний чималий пласт ілюстративного матеріалу засвідчив, що екзотизми на позначення страв і напоїв, які на сьогодні функціонують в українськомовних масмедіа та інтернет-дискурсі, різні за джерелами походження, чисельністю, активністю вживання та ін. Названа вище група нових іномовних слів доволі широка, а тому в ній виділено сім підгруп. Розглянуто також процес деекзотизації частини досліджуваних лексичних одиниць. У статті наголошено, що номінації страв і напоїв містять "харчовий код", що в межах певної культури є завжди національно детермінованим і спричинений її етнічними особливостями. Передбачаємо, що й надалі дифузія екзотизмів в українську мову інтенсифікуватиметься.

© Styshov O. A., styshov@ukr.net

Exotisms in Food Describing in Ukrainian-Language Mass Media and Internet Discourse of the 21st Century
(in Ukrainian)

Перспективним вбачаємо подальше студіювання інших груп екзотичної лексики на позначення побутових реалій, будівель та їх частин, культури й мистецтва, звичаїв і обрядів, релігійних реалій і понять, грошових одиниць та ін.

Ключові слова: мова, екзотизми, масмедіа, інтернет-дискурс, чинник, страви, напої.

EXOTISMS IN FOOD DESCRIBING IN UKRAINIAN-LANGUAGE MASS MEDIA AND INTERNET DISCOURSE OF THE 21ST CENTURY

Oleksandr A. Styshov, styshov@ukr.net

Dr. Sc. (Philology), Professor,
Borys Grinchenko Kyiv Metropolitan University

The article studies various exoticisms for food in the Ukrainian language of the first quarter of the 21st century. The study was conducted on the material of printed and electronic media and Internet discourse (social networks, forums, blogs, chats, guest books, search sites), since today, they act as a robust communicative environment in which new uncodified lexical units constantly arise and actively function. Among the latter, a significant corpus of specific foreign words – exoticisms, which result from the intensification of intercultural communication in the modern globalized world, has been identified. They contribute to the dynamics of the lexical-semantic system of the modern Ukrainian language. The main extra- and intralingual factors that contributed to the intensification of the emergence and functioning of the named lexemes are presented. The article analyzes exoticisms denoting food (over 150 words recorded from 2000-2024 in the above sources) from 25 world languages. The collected significant layer of illustrative material has shown that exoticisms denoting dishes and drinks, which today function in the Ukrainian-language media and Internet discourse, differ in their sources of origin, quantity, activity of use, etc. The above-mentioned group of new foreign words is quite broad; therefore, seven subgroups are distinguished in it. The process of deexoticization of some of the studied lexical units is also considered. The article emphasizes that the nominations of dishes and drinks contain a "food code", which, within the framework of a particular culture, is always nationally determined and caused by its ethnic characteristics. We predict that the diffusion of exoticisms into the Ukrainian language will continue to intensify.

We see the further study of other groups of exotic vocabulary to denote everyday realities, buildings and their parts, culture and art, customs and rituals, religious realities and concepts, monetary units, etc., as promising.

Keywords: *language, exoticisms, mass media, Internet discourse, factor, dishes, drinks.*

Вступ. Проблема мовних контактів у лінгвістиці була та й нині залишається однією з найважливіших і найскладніших. Іншомовні слова – надзвичайно важливе й дієве джерело поповнення та збагачення лексико-семантичної системи сучасної української мови протягом багатьох віків. Активізація входження таких одиниць є характерною особливістю рідної мови першої чверті ХХІ сторіччя. Вони сприяють динаміці лексико-семантичного рівня сучасної української мови. Помічено, що серед значного корпусу різноманітних новозапозичень останніх десятиліть важливий шар становлять екзотизми. Уважаємо, що екзотизація виступає однією з важливих тенденцій в українській мові названого періоду. Характерно, що в попередніх сторіччях такі одиниці були порівняно нечисельними, а от на початку ХХІ століття вони найбільш інтенсивно почали вживатися переважно в українськомовному масмедійному й інтернетному дискурсах. Навіть є всі підстави стверджувати: нова ознака сучасної доби – функціонування в українській мові істотної кількості екзотизмів (можна сказати "лавинна" їх чисельність, своєрідний "бум").

Вивченням екзотизмів у різних мовах займалася такі українські й зарубіжні лінгвісти: О. Павлукенко, Н. Чумак, І. Мозова, Г. Халимоненко, Р. Юналаєва, В. Сімонок, Л. Архипенко, Ю. Зацний, Р. Зорівчак, Т. Яхонтова, Т. Головач, Н. Rheingold, J. Horecký, F. Daulton, F. González, Н. Naarmann, G. Kay та ін. Незважаючи на те, що екзотичні слова вже були предметом студіювання названих та інших учених, проте їх тематичні групи, які постійно поповнюються й розростаються новими входженнями в провідних сучасних дискурсах (масмедійному й інтернетному) названого вище періоду, потребують нових комплексних досліджень.

Мета статті – виявити й проаналізувати тематичну групу екзотизмів на позначення їжі, що активно функціонує в українськомовних масмедіа та інтернет-дискурсі ХХІ сторіччя на тлі сучасних процесів міжкультурної комунікації. Названа мета зумовила постановку таких *завдань*: 1) виявити головні чинники, що сприяли активізації проникнення та інтенсифікації функціонування різноманітних екзотизмів у сучасній українській мові; 2) ґрунтовно проаналізувати екзотизми тематичної групи страв і напоїв в українській мові початку ХХІ століття.

Матеріалом для цієї розвідки слугував корпус екзотизмів (понад 150 слів) із 25 мов світу, вибраних і паспортизованих нами з різних друкованих і електронних масмедіа та інтернет-дискурсу (соціальні мережі, форуми, блоги, чати, гостьові книги, пошукові сайти) протягом 2000 – 2024 років.

Основну частину. Загальновизнано, що *екзотизм* – слово або вислів, запозичені з маловідомої, найчастіше неіндоєвропейської мови і вживані для надання мові особливого колориту [Українська мова, с. 170]. Уважаємо таке визначення є не зовсім точним, оскільки зібраний нами фактичний матеріал переконливо засвідчує, що відбувається потужне входження названих одиниць також і з індоєвропейських мов, зокрема італійської, іспанської, французької, англійської, німецької, шведської, ісландської, гінді та ін. Тому, на нашу думку, більш вдалим є трактування, що "*екзотизми* – слова, запозичені як із неіндоєвропейських, маловідомих мов, так і з індоєвропейських, які асоціюються з чужою культурою, вживаються для передачі певних властивостей побуту, одягу та звичаїв іншого народу" [Головач 2011, с. 21].

Активне проникнення та функціонування екзотизмів в українській мові ХХІ сторіччя можна пояснити дією екстра- й інтралінгвальних чинників, між якими засвідчено найтісніший

діалектичний взаємозв'язок і взаємозалежність. Із-поміж екстралінгвальних факторів виділяємо такі:

1. Перехід від постіндустріального до інформаційного суспільства, у якому інформація і знання продукуються в єдиному інформаційному просторі та є головними продуктами виробництва (по суті стали виробничою силою). Це своєрідна спільнота, яка поступово створюється внаслідок нової та потужної індустріальної революції на базі інформаційних і телекомунікаційних технологій, а також на основі накопиченої багатющої інформації, яка є виразником знання людей, їхнього інтелектуального розвитку.

2. Посилення глобалізації, тобто процесу всесвітньої економічної, політичної і культурної інтеграції та уніфікації, зростання міждержавних, міжнаціональних і особистих контактів та обмінів у світі.

3. Неухильне зростання ролі комп'ютеризації – процесу широко використання комп'ютерної техніки в різноманітних сферах людської діяльності, як у світовому масштабі, так і в Україні. Головними позитивними якостями комп'ютеризації є величезний обсяг інформації, швидкість і простота її отримання, а також спрощення процесу обміну інформацією (комунікації) між людьми, які нерідко перебувають у різних частинах земної кулі.

4. Поглиблення міжкультурних контактів і обмінів між нашою державою і різними зарубіжними країнами: активізація туристичних подорожей (особливо зростання міжнародних напрямків для фуд-туризму), виставок, форумів, днів культури, круглих столів, відповідної реклами тощо, а також впровадження в Україні особливостей різних культур сприяють культурно-духовному збагаченню українців.

5. Зростання чисельності різних туристичних фірм, створення й демонстрування нових цікавих туристичних програм у масмедіа (на телебаченні "Орел і решка", "Світ навиворіт", "Євробачення" та ін.) і

електронних журналів (на зразок: "Міжнародний туризм", "MANDRY"), сайтів в інтернет-дискурсі.

6. Поява в меню багатьох українських ресторанів, кав'ярень та інших закладів харчування страв і напоїв різних народів світу.

7. Зростання обсягу зорових, слухових, візуальних рекламних повідомлень як в Україні, так і світі.

8. Потреба в нових номінаціях як данина моді, престижності, підвищенню власного авторитету в очах оточення.

9. Певну роль відіграють також мовні смаки осіб, які використовують екзотизми.

У процесах активного використання й засвоєння екзотизмів важливу роль відіграють і внутрішньомовні чинники, серед яких, як нам видається, найбільш вагомими є:

1. Закон системності мови, що ґрунтується на взаємозалежності її елементів. Це означає, що певний екзотизм не ввійде в мову доти, доки не буде відповідати її структурній (системній) організації на всіх рівнях або, принаймні, більшості з них.

2. Тенденція до ускладнення, урізноманітнення мовної структури: екзотизми, таким чином, дають поштовх до розвитку мови, розширюють її лексико-семантичний рівень і комунікативні можливості.

3. Тенденція до інтеграції, яка виявляється водночас із тенденцією до диференціації елементів мови. Це засвідчено як у процесах використання складних екзотизмів на основі словосполучень або окремих морфем, так і в поділі, розчленуванні або передачі в українській мові певної частини складних слів на окремі елементи (складені одиниці).

4. Наявністю лексичних лакун, які треба заповнити для успішного досягнення комунікативних цілей адресанта повідомлення. Номінативна безвихідь або внутрішньомовна потреба

в називанні нової екзотичної реалії, поняття, нового уявлення й відсутність її в базі мови-реципієнта.

5. Принцип економії мовної енергії, лінгвальних засобів: використання однослівних екзотизмів замість трактування їх описовими зворотами.

6. Прагнення до новизни та свіжості в системі української мови, посилення емоційного впливу, увиразнення повідомлень, неординарність їх викладу.

Зібраний чималий пласт ілюстративного матеріалу засвідчив, що екзотизми на позначення їжі, які нині функціонують в українськомовних масмедіа та інтернет-дискурсі, різні за джерелами походження, чисельністю, активністю вживання та ін.

Значний науковий інтерес становить тематична диференціація екзотизмів. Тематичну групу розуміємо як об'єднання слів загальним родо-видовим поняттям на відміну від лексико-семантичних груп, що ґрунтуються на лексико-семантичних зв'язках. Такий принцип структурування дає змогу класифікувати слова як тієї самої частини мови, так і різних, об'єднані не мовними зв'язками, а позамовними через реалії, виражені ними [Загнітко, І, с. 179]. Саме тематичний принцип дозволив об'єднати зібраний і опрацьований значний масив екзотизмів у кілька тематичних підгруп.

Зафіксований нами значний корпус різноманітних некодифікованих екзотизмів свідчить, що серед таких одиниць істотно домінує група екзотизмів на позначення їжі, зокрема страв і напоїв, які в останні десятиліття інтенсивно входять до лексико-семантичної системи української мови. Такі назви передусім засвідчено в меню ресторанів і кав'ярень, у відеоблогах на тематику мандрівок, де туристи відвідують місцеві заклади харчування та діляться з підписниками традиційними кулінарними знахідками різних країн; у кулінарних програмах, блогах, де кухарі розповідають, як готувати ту чи іншу екзотичну страву та в інших

джерелах. Названа група іншомовних слів доволі широка, а тому в ній виділяємо кілька підгруп.

Перша підгрупа об'єднує екзотизми, що номінують **м'ясні страви**, здебільшого з овочами та спеціями. Адже в переважній більшості народів світу вони дуже цінуються, оскільки є ситними й корисними. Про це люди знали з давніх часів. Амінокислоти, залізо, необхідні для побудови мембран клітин, правильної секреції гормонів, містяться в цьому продукті. Закономірно, що у всіх національних кухнях існують свої секрети приготування їжі з м'ясних продуктів. Наведемо конкретні приклади екзотизмів із названим інгредієнтом: *особу́ко* (від італ. *osso* – «кістка» і *biso* – «діра») "традиційна страва італійської кухні, що являє собою тушковану телячу гомілку або сам м'ясний напівфабрикат, який використовують для її приготування"; *кулатело* (італ. *culatello* від *culata* – «зад») "страва італійської кухні: сиров'ялена шинка з центральної частини задньої свинячої ноги, із якої видалена кістка, шкіра та частина жиру"; *гуанчале* (італ. *guanciale* від *guancia* – «щока») "страва італійської кухні: сиров'ялені свинячі щоки"; *чакапулі* (груз. ჩაქაპული – «м'ясо в пінці») "національна грузинська страва, що являє собою молоде м'ясо, тушковане із зеленню та спеціями"; *абхазура* (із груз. აბაჭურა) "грузинські котлети, які готують із рубаного чи перемеленого м'яса із зернами граната або ягодами барбарису на курдючному жирі"; *адана-кебаб* (із турецьк. *adana kebabı*) "довга котлетка з фаршу, яку смажать на широких залізних шампурах на відкритому вогні"; *фахіта* (ісп. *Fajita* від *faja* – «смужка» або «пояс») "осовою страви є обсмажене на грилі м'ясо (переважно яловичина) із соусом, яке загортають у пшеничний корж"; *басма* (узбец. *basma*) "ніжне м'ясо із соковитими овочами – цибулею, баклажаном, морквою, томатами, солодким перцем, часником, капустою, зеленню та приправою"; *стріпси* (англ. *strips* – «смужки») "шматочки соковитого курячого м'яса в хрумкій

паніровці" та ін. Пор. у контекстах: *Рецепт тушкованого особуко з морквою та селерою, який стане чудовою ідеєю для гурманів, що цінують смак та аромат традиційної італійської кухні. YouTube Готуй; Чаканулі це традиційне грузинське блюдо з баранини зі свіжою зеленню та сливою ткемалі [https://www.youtube.com/watch](https://www.youtube.com/watch;); Для приготування абхазури можна використовувати будь-яке м'ясо – свинину, баранину, яловичину або ж мікс із різного м'яса. shuba.life*».

До другої підгрупи належать рідкі страви – **супи**, які поширені серед багатьох етносів світу. Характерно, що названа їжа відрізняється як смаком, так і своїм складом. Існують **гарячі** й холодні супи. До перших належать такі нові входження, на зразок: *крупеня* (білорус. *крупеня* – «здрібне зерно») "білоруський молочний, грибний або сальний суп із перловкою, картоплею, морквою, прянощами"; *хаши* (від вірмен. *hushik* – «варити») "різновид традиційного рідкого супу, поширеного на Кавказі та в Закавказзі, приготованого з яловичих ніг і шлунка й нерідко з додаванням часнику, петрушки та *nimi* (азерб. *piti*) "азербайджанський національний суп із грудинки барана, який готують у глиняному закритому посуді в духовці"; *масур-дал* (гінді *मसूर-दाल* – «червона сочевиця») "густий, ситний гострий суп-пюре із червоної сочевиці з приголомшлливим букетом східних спецій (індійська кухня)"; *риболіта* (з італ. *ribollita* – «зварена двічі», або «вдруге проварена») "дуже густий італійський овочевий суп на м'ясному бульйоні з білої квасолі, щедро приправлений спеціями" *тощо*. Напр. *Залежно від того, яку використовували заправку, можна виділити крупенню молочну («беленую»), грибну, сальну. nte.etnolog.org.ua > uploads> nte_6_2009; Їдять хаши, закусуючи тертою редькою, пряною зеленню (базилик, петрушка, естрагон) та лавашем (Есп-і, 03.04, 2023. 17:23); Славетний італійський суп риболіта – це дійсно дивовижна страва. shuba.life > Рецепти*».

Переконаливими прикладами **холодних супів** є такі, як: *гаспáчо* (ісп. *gazpacho*) "іспанська страва – холодний суп із протертих помідорів, а також огірків, оливкової олії й прянощів"; *хладник* (білорус. *хладнік*) "білоруський суп із молодого буряка, яєць, цибулі, огірків, коріандра, червоного перцю та селери"; *таратор* (болг. *таратор*) "болгарський холодний літній суп із розведеного кислого молока з дрібно нарізаними огірками, часником, кропом, натертими волоськими горіхами, олією, сіллю, спеціями"; *куксі/куксу* (корей. *국수* – «локшина») "холодний кореський суп, у якому яловичину поєднано з бульйоном, огірком, локшиною та з додаванням соєвого соусу й цукру" та ін. Пор.: *Гаспáчо – це традиційний іспанський суп, який відрізняється своєю свіжістю та яскравим смаком. NovaStrava › Всі записи*; *Що ж перше спадає на думку, коли згадують кулінарні особливості Іспанії? Правильно: паелью, гаспáчо, тапас (УМ-і, 17.10, 2018)*; *У спеку холодний суп – найрозумніше рішення. І не варто обмежувати себе лишень улюбленою окрошкою, адже варіантів літніх холодних супів безліч. Тому і пропонуємо вам приготувати легкий, вегетаріанський, а головне – смачний, таратор (СК-і, 28.06, 2019, 10:28)*; *Холодний суп куксі, або куксу, – традиційна страва корейської кухні, яка отримала свою назву від локшини, яка входила до його складу в оригінальній рецептурі. <https://klopotenko.com> › holodnij-sup-kuksi-z-glivami*. Цікаво, що існують також окремі супи, які влітку подають холодними, а взимку – гарячими. Переконаливим прикладом слугує *шіруко/сіруко* (яп. 汁粉 – «борошняний суп») "японська назва традиційного супу із солодкої квасолі адзукі".

Трутю групу становлять назви **страв із макаронними виробами**, які також досить поширені в кухнях народів світу: *рамен* (яп. 拉麵, 柳麵) "страва японської кухні з пшеничною локшиною швидкого приготування"; *удон* (яп. 饅頭, うどん) "товста японська

локшина, яку виготовляють із ніжнього пшеничного борошна, води та солі"; *соба* (яп. 蕎麦, そば) "національна японська страва у вигляді довгої коричнево-сірої локшини з гречаного борошна"; *болоньєзе* (італ. *bolognese*) "паста з твердих сортів пшениці, яку готують зі смачним соусом на основі томатів, яловичого фаршу та червоного вина"; *путанеска* (італ. *puttanesca* – буквально перекладається як «довільний стиль» чи «у стилі повій») "традиційна італійська страва зі спагеті або макаронів лінгвіне, до яких додають помідори, часник, анчоуси, оливки й каперси та часто – гострий червоний перець і орегано"; *фідеуа* (ісп. *fideua*) "страва на основі локшини, схожа на паелью, часто готують із морепродуктами" тощо. Напр. у контексті: *Які страви з італійської пасти ви знаєте? Мабуть, найпопулярнішими є Карбонара, Болоньєзе та Алла норма (24 т/к, 28.04, 2023, 12:37); За технологією приготування та інгредієнтами Фідеуа схожа на Паелью.* <https://catalonialife.com/article/fideua>.

Наступну групу формують номінації **страв із риби та морепродуктів**: *темпура* (яп. 天麩羅、天ぷら、てんぷら) "популярна категорія страв японської кухні, що складається з риби, морепродуктів та овочів, приготованих у легкому клярі та обсмажених у фритюрі"; *сашімі* (яп. 【刺身】 さしみ, *sasimi*) "тонко нарізане філе різноманітних сортів риб, інших морепродуктів"; *арос-негре* (кат. *arròs negro, arroz negro*) "валенсійська й каталонська страва, приготовлена з каракатиці або кальмара та рису"; *ботарга* (італ. *bottarga*) "ікра риб тунця, кефалі чи рідше риби-меча, що за формою нагадує молоки: ковбаски темно-жовтогарячого кольору, які після просолювання висушують і використовують як закуску або для приготування різноманітних страв із макаронами, сиром"; *гаукарль* (ісл. *hákarl* – «акула») "підтухле м'ясо гренландської акули" та ін. Пор.: *Темпура – це не просто спосіб приготування, а мистецтво японської кулінарії...* [ninjasushi.com.ua > news > krevetka-tempura](http://ninjasushi.com.ua/news/krevetka-tempura); *У Каталонії, Іспанія,*

можна спробувати тапас у різноманітних варіаціях та унікальні місцеві страви, такі як *аррос-негре* та *фідеуа* (24 т/к, 30.07, 2024, 11:02).

До четвертої групи відносимо **назви соусів і салатів** як невід'ємні додатки до головних страв: *tartár* (від фр. *sauce tartare*) "соус, приготований із варених яєчних жовтків, олії та зеленої цибулі з додаванням невеликої кількості майонезу"; *raïta/райта* (гінді रायता *raita*) "класичний індійський йогуртовий соус, до складу якого входить густий йогурт у поєднанні з легким огірком, м'ятою та спеціями"; *теріякі* (яп. 照り焼き, テリヤキ) (яп. *teriyaki*) "солодкий соєвий соус"; *капрезе* (італ. *caprese* – «капрійський») "італійський салат, який складається з томатів, сиру «Моцарела», оливкової олії та базиліку"; *чука* (яп. 中華 – «китайський») "салат, який готують із молодих дикорослих водоростей вакаме з додатковими інгредієнтами" тощо. Напр.: *Раїта*, або *райта*, – це класичний індійський йогуртовий соус, універсальний і освіжаючий. *shuba.life*; *Теріякі* – соус, який служить заправкою до салатів, поліпшує смак рагу з овочів, стає відмінним партнером страв з м'яса, риби і морепродуктів, птиці. <https://intermeals.com.ua> р...; Це яєчна версія знаменитого салату *капрезе* і неаполітанської піци. Помідори, моцарелла і зелений базилік тут обов'язково повинні бути хорошої якості. Яйця для цього омлету, як і для більшості інших плоских омлетів, треба змішувати виделкою, а не збивати в піну вінчиком (G.ua-i, 10.11, 2015, 10:58).

Ще одну групу становлять номени, що позначають різні види **випічки**: *хубус/хубуз/хубз* (араб. *khubz* – хліб) "хліб у вигляді коржа або лаваша"; *тортілья* (ісп. *tortilla* – «круглий корж» від лат. *torta* – «скручена») "тонкий коржик із кукурудзяного або пшеничного борошна, який вживають у їжу головно в Мексиці, країнах Центральної Америки, США та Канаді"; *фокача* (італ. *Focaccia* від лат. *panis focacius* – буквально «хліб, запечений у вогнищі») "хлібний

виріб, який готують з того самого тіста, що й основу для піци; також прісний дріжджовий хліб без будь-яких начинок на поверхні"; *баниця* (болг. *баница* – «пиріг») "болгарський листковий пиріг із сиром або бринзою, який заливається яйцями та сметаною й запікається" та ін. Пор.: *Зазвичай тут [у Кувейті] їдять хліб, схожий на наші коржі. І називають його хубус. Він буває різний за смаком та розміром: від малесеньких, як наші 50 копійок, до велетенських крихких напівпрозорих коржів, які найчастіше їдять під час посту* (Map-i, 21.02, 2018); *Смачна та соковита **фокачча** з кабачками: оригінальне рішення для сімейної вечері* (St-i, 21.07, 2024); *У Болгарії **баниця** – неодмінний атрибут як святкового, так і повсякденного меню. Цей пиріг – символ болгарського сніданку* (ТСН, 21.12, 2020, 09:30).

Близькою до попередньої є шоста група, до якої відносимо назви **десертів** різних народів світу: *тирамісу* (італ. *tiramisu* – дослівно «тягни мене вгору») "італійський багатошаровий десерт, до складу якого входять вершковий сир маскарпоне, кава (зазвичай еспreso), курячі яйця, цукор і печиво савоярді, просочені алкоголем (зазвичай марсалою або мадерою)"; *панакота* (італ. *Panna cotta* – «варені вершки») "італійський десерт із вершків, молока, цукру та желатину, у який також часто додають ваніль"; *крокембуш* (фр. *croquet-bouche* від *croquer en bouche* – «хрумтить у роті») "французький десерт у вигляді високого конуса з профітролі з начинкою, скріплених карамеллю, кремом або спеціальним солодким соусом, і прикрашений карамельними нитками, зацукрованим мигдалем, фруктами, зацукрованими квітами"; *кладкака* (швед. *Kladdkaka* приблизний переклад – «липкий торт») "компактний м'який торт із шоколадним смаком і липкою текстурою"; *вагаші/вагасі* (яп. 和菓子 *wagashi*) "загальна назва японських національних солодошів і кондитерських виробів" тощо. Напр.: *Тірамісу* – класичний італійський десерт, що полюбився всьому світу. YouTube Yevhen Klopotenko; Мандариново-сирна

панакота після святкувань і особливо в сезон мандаринів – саме те, що потрібно! Освіжаючий, в міру солодкий десерт! (УМ-і, 27.01, 2021); *Кладкака* (Kladdkaka) – це відомий шведський шоколадний торт, який подають всюди, а найчастіше – під час *fika*, традиційного кава-брейку. <https://shuba.life> › recipes › 9...

Відомо, що **напої** також традиційно відносять до їжі. Так, до найбільш відомих нині **безалкогольних** напоїв належать такі їх номени: *шокочино* (італ. *shokochino*) "напій італійського походження на основі кави з густою піною зі збитого на парі молока або вершків, какао й шоколаду"; *ристрето* (італ. *ristretto* – «концентрований», від лат. *restrictus* – «обмежений») "міцний кавовий напій, порція якого менша за об'ємом, ніж еспресо (7–10 г кави на 15–20 мл води)"; *сале* (турец. *salep*) "турецький насичений гарячий напій, який готують із суміші гарячого молока, цукру та перетертого на порошок кореня дикої орхідеї під назвою «сале»"; *ласі* (англ. *lassi*) "традиційний освіжаючий напій на Індійському субконтиненті, приготовлений із збитого йогурту, води, молока, прянощів, меду, цукру, фруктів, спецій" та ін. Пор.: *Найкращим напоєм для найменших клієнтів автозаправних комплексів WOG є неперевершений шокочино. <https://wog.ua> › news-detail; В Європі віддають перевагу маленьким порціям кави – еспресо, ристрето (Г.и-і, 29.01, 2016, 00:45); Пити [у Стамбулі] варто сале – ексклюзивний зігріваючий напій, каву по-турецьки і чай у скляних чашках без вушок (Г.и-і, 10.02, 2013, 20:12); У Туреччині сале цінується не лише за чудовий смак, а й за користь для здоров'я. shuba.life*.

На сьогодні користуються популярністю ряд **алкогольних** напоїв різних етносів, зокрема коктейлі, горілки, настоянки, вина: *айриш* (англ. *irish*) "знаменитий ірландський коктейль, до складу якого входить чорна кава (зазвичай це еспресо), ірландське міцне віскі, коричневий цукор, збиті вершки"; *бейліс* (англ. *baileys*) "лікер, який складається з ірландського віскі, ірландських вершків і

натуральних ароматизаторів"; *байцзю* (кит. 白酒, піньїнь *báijǐu*, дослівно – «білий алкоголь») "китайська горілка"; *грапа* (італ. *grappa*) "італійський міцний спиртний напій із винограду міцністю 35-60 градусів, отриманий у результаті перегонки продукту бродіння виноградних вичавок"; *бітер* (нім. *bitter* – «гіркий») "група алкогольних напоїв, до якої входять гіркі настоянки та деякі види вермутів і лікерів і які звичайно готують на основі екстрактів трав, коренів, стеблин і листя лікарських рослин, різних прянощів шляхом настоювання"; *крамбабуля* (білорус. *крамбабуля* – «безладний») "білоруська настоянка на медові та прянощах"; *чинзано/чинцано* (італ. *cinzano*) популярна в багатьох країнах світу марка вермуту, що виробляється в Італії з 1757 року" тощо. Напр.: *Бейліс* – один з найбільш популярних лікерів у всьому світі (УТ-і, 28.06, 2023, 15:21); *Жителі КНР на Китайський Новий Рік п'ють китайську горілку "байцзю"* (24 т/к, 30.01, 2022, 19:30); *Сьогодні, завдяки цій якості, граппа стала благородним преміальним спиртним напоєм, який стає все більш популярним у всьому світі. Уитту»; А от трав'яний бітер, настояний на 30 травах, більше підходить чоловікам* (G.ua-і, 12.06, 2018, 06:51).

Характерно, що в сучасній українській мові склалася така ситуація, коли нерідко важко провести чітку межу між явними екзотизмами й тими одиницями, що вже активно функціонують у ЗМІ й інтернет-дискурсі, тобто весь час перебувають "на слуху", а тому їх можна вважати запозиченими (освоєними) нормативними лексемами, які варто кодифікувати. Цей процес трактуємо як деекзотизацію досліджуваних слів. До таких одиниць, які вже втратили ознаку екзотики, але поки що їх чомусь не фіксують тлумачні лексикографічні праці літературного типу [СУМ-20, СУМ-11, СУМ-Просвіта, ВТССУМ], відносимо слова, на зразок: *хамон* (ісп. *Jamón* – «окіст») "сиров'ялене свиняче стегно"; *джелато* (італ. *gelato* від лат. *Gelātus* «заморожений») "популярний заморожений десерт італійського походження, що складається з молока та цукру з

додаванням ягід, фруктів, горіхів тощо"; *donio* (іт. *doppio* – «подвійний») "кава експресо в подвійній порції"; *aperol* (італ. *aperol*) "італійський слабоалкогольний лікер міцністю 11 градусів, червоно-жовтогарячого кольору з кисло-солодким смаком" та ін. Пор. у контекстах: «*Тапас*» іспанською мовою означає «кришечка». Так називали шматочок хліба чи **хамону**, який клали на склянку з вином, аби, перепрошую, мухи на сідали. Згодом ця назва стала означати будь-які закуски, які подавали до вина: горішки, чипси, оливки, запечені на грилі овочі, сирні чи м'ясні крокети, нарізка ковбас чи **хамону** і ще купа всіляких смаколиків (УМ-і, 17.10, 2018); Тут [у ресторані "Panna Pasticceria" в місті Києві] можна замовити **джелато** в булочці бріош, в шоколаді на паличці, у вигляді цукерок, тортів (G.ua-і, 22.06, 2017, 19:15). Уважаємо, що названі лексеми вже варто кодифікувати в тлумачних словниках літературної мови.

Відродно, що слова, які ще донедавна були екзотизмами, уже втратили такі ознаки, тому закономірно, зафіксовані в найбільших українських тлумачних лексиконах: *лазанья*, *люля-кебаб*, *еспресо*, *лате*, *равіолі*, *хінкалі* та ін.

Наведений вище масив екзотичних назв їжі засвідчив, що в лексико-граматичному плані вони є лише іменниками, на відміну від багатьох нових іншомовних входжень, які виступають не тільки субстантивами, але й прикметниками, прислівниками, дієсловами.

Важливо акцентувати, що досліджувані екзотизми – це нові іншомовні слова, які, номінуючи унікальні, специфічні реалії, концепти, відбивають фрагменти іноземної картини світу і не мають таких денотатів в українській мові-реципієнті, а тому містять у собі певне смислове навантаження, колорит культури мови-джерела, зацікавлюючи читачів/слухачів масмедіа й користувачів мережі інтернет своєю новизною, незвичайністю. Характерно, що подані вище екзотизми містять "харчовий код", який, як і інші (соматичний, зооморфний, рослинний, артефактний (речовий), колірний,

числовий), у рамках певної культури є завжди національно детермінованим і зумовлений її етнічними особливостями [Голубовська 2022, с. 22].

Висновки та перспективи подальших розвідок. У результаті скрупкульозного вивчення масмедійного й інтернет-дискурсів було виявлено, що їх характерною особливістю є екзотизація – дифузія етранжизмів із багатьох мов світу, нерідко географічно й геополітично віддалених, що явно засвідчує посилення глобалізації та інтенсифікації міжкультурної взаємодії. Встановлено, що серед масиву дібраних і досліджених одиниць значно переважають назви різноманітної їжі – страв і напоїв. Проаналізована тематична група якнайґрунтовніше демонструє особливості національних кухонь різних сучасних етносів, розкриває їх неординарність і специфіку. Передбачаємо, що й у подальшому проникнення екзотизмів в українську мову лише посилюватиметься.

Перспективним убачаємо подальше вивчення інших груп екзотичної лексики на позначення побутових реалій, будівель і їх частин, культури й мистецтва звичаїв і обрядів, релігійних реалій і понять, грошових одиниць та ін.

Література:

1. Batsevyich, F. S. (2008). Teoriia mizhkulturnoi komunikatsii: sutnist, prezentatyvna odynytsia, spetsifika terminolohii [Theory of intercultural communication: Essence, representative unit, terminology specifics]. *Kultura narodov Prichernomoria*, (137), 1, 11–14.
2. *Velykyi tlumachnyi slovnyk suchasnoi ukrainskoi movy (z dod. i dopov.)* [Great Explanatory Dictionary of Modern Ukrainian (with additions and supplements)] (2005). Kyiv; Irpin: VTF "Perun".
3. Holovach, T. M. (2011). Dyferentsiatsiia heterohennoi leksyky suchasnoi anhliiskoi movy [Differentiation of heterogeneous vocabulary in modern English]. *Studia Germanica et Romanica: Inozemni movy. Zarubizhna literatura. Metodyka vykladannia*, 8(2)(23), 15–23. Donetsk: DonNU.
4. Holubovska, I. O. (2022). Sakralnyi chyslovyi kod u mizhmovnomu i mizhkulturnomu aspektakh (na materialy ukrainskykh i kytayskykh chyslivnykiv) [Sacred numerical code in interlingual and intercultural aspects (based on Ukrainian and Chinese numerals)]. *Studia linguistica*, (21), 20–30.

5. Zahnitko, A. P. (2012). *Slovnyk suchasnoi linhvistyky: poniattia i terminy: u 4 t.* [Dictionary of Modern Linguistics: Concepts and Terms in 4 volumes] (Vols. 1–4). Donetsk: DonNU.
6. *Slovnyk ukrainskoi movy v dvadtsiaty tomakh* [Dictionary of the Ukrainian Language in Twenty Volumes] (2010–2024). Kyiv. (Volumes I–XV).
7. *Slovnyk ukrainskoi movy v 11-ty tomakh* [Dictionary of the Ukrainian Language in 11 Volumes] (1970–1980). Kyiv: Naukova dumka. (Volumes I–XI).
8. *Slovnyk ukrainskoi movy* [Dictionary of the Ukrainian Language] (2012). Kyiv: VC "Prosvita".
9. *Ukrainska mova: Entsyklopediia* [Ukrainian Language: Encyclopedia] / Redkol.: Rusanivskiy, V. M., Taranenko, O. O. (co-chairs), M. P. Ziabliuk [et al.]. (2004). 2nd ed., revised and expanded. Kyiv: Ukrainska Entsyklopediia.
10. Rheingold, H. (1988). *They have a word for it*. Los Angeles, CA. (pp. 4–9).

Список скорочень і джерел ілюстративного матеріалу:

11. *Velykyi tlumachnyi slovnyk suchasnoi ukrainskoi movy (z dod. i dopov.)* [Great Explanatory Dictionary of Modern Ukrainian (with additions and supplements)]. (2005). Kyiv; Irpin: VTF "Perun".
12. *Espresso TV Channel* [Еспреско]. (n.d.). Retrieved from <https://espresso.tv>
13. *Slobidskyi krai* [Слобідський край]. (n.d.). Online version. Retrieved from <https://slk.kh.ua>
14. *Slovnyk ukrainskoi movy* [Dictionary of the Ukrainian Language]. (2012). Kyiv: VC "Prosvita".
15. *Slovnyk ukrainskoi movy v dvadtsiaty tomakh* [Dictionary of the Ukrainian Language in Twenty Volumes]. (2010–2024). Kyiv. (Volumes I–XV).
16. *Slovnyk ukrainskoi movy v 11-ty tomakh* [Dictionary of the Ukrainian Language in Eleven Volumes]. (1970–1980). Kyiv: Naukova Dumka. (Volumes I–XI).
17. *24th TV Channel* [24 телевізійний канал]. (n.d.). Retrieved from <https://24tv.ua>
18. *TSN – Televised News Service* [ТСН – Телевізійна служба новин]. (n.d.). National news portal. Retrieved from <https://tsn.ua>
19. *Ukraina moloda* [Україна молода]. (n.d.). Online version. Retrieved from <https://umoloda.kyiv.ua>
20. *Ukrainskyi tyzhden* [Український тиждень]. (n.d.). Online version. Retrieved from <https://tyzhden.ua>
21. *Gazeta.ua* [Газета.ua]. (n.d.). Online version. Retrieved from <https://gazeta.ua>
22. *Mandry* [Мандри]. (n.d.). Online version. Retrieved from <https://mandry.com.ua>
23. *Storinka* [Сторінка]. (n.d.). Online version. Retrieved from <https://storinka.com.ua>

References:

1. Batsevykh, F. S. (2008). *Teoriya mizhkul'turnoyi komunikatsiyi: sutnist', prezentatyvna odynitsya, spetsyfika terminolohiyi* [Theory of Intercultural Communication: Essence, Representative Unit, Terminology Specificity]. *Kul'tura narodov Prychernomor'ya*, (137), 11–14. Symferopol'.

2. *Velykyy tлумachnyy slovnyk suchasnoyi ukrayins'koyi movy (z dod. i dopov.)* [Great Explanatory Dictionary of Modern Ukrainian (with additions and supplements)]. (2005). Kyiv; Irpin': VTF "Perun".
3. Holovach, T. M. (2011). Dyferentsiatsiya heterohennoyi leksyky suchasnoyi anhliys'koyi movy [Differentiation of Heterogeneous Vocabulary in Modern English]. *Studia Germanica et Romanica: Inozemni movy. Zarubizhna literatura. Metodyka vykladannya*, 8(2), 15–23. Donetsk: DonNU.
4. Holubovs'ka, I. O. (2022). Sakral'nyy chyslovyy kod u mizhmovnomu i mizhkul'turnomu aspektakh (na materialy ukrayins'kykh i kytays'kykh chyslivnykiv) [Sacred Numerical Code in Interlingual and Intercultural Aspects (Based on Ukrainian and Chinese Numerals)]. *Studia Linguistica*, (21), 20–30.
5. Zahnitko, A. P. (2012). *Slovnyk suchasnoyi linhvistyky: ponyattya i terminy* [Dictionary of Modern Linguistics: Concepts and Terms] (Vols. 1–4). Donetsk: DonNU.
6. *Slovnyk ukrayins'koyi movy v dvadtsyaty tomakh* [Dictionary of the Ukrainian Language in Twenty Volumes]. (2010–2024). Kyiv. (Vols. I–XV).
7. *Slovnyk ukrayins'koyi movy v 11-ty tomakh* [Dictionary of the Ukrainian Language in Eleven Volumes]. (1970–1980). Kyiv: Naukova Dumka. (Vols. I–XI).
8. *Slovnyk ukrayins'koyi movy* [Dictionary of the Ukrainian Language]. (2012). Kyiv: VTS "Prosvita".
9. *Ukrayins'ka mova: Entsyklopediya* [Ukrainian Language: Encyclopedia]. (2004). (2nd ed., revised and supplemented). Rusanivs'kyi, V. M., Taranenko, O. O. (Eds.). Kyiv: Ukr. entsykl.
10. Rheingold, H. (1988). *They Have a Word for It*. Los Angeles.
11. VTSSUM – *Velykyy tлумachnyy slovnyk suchasnoyi ukrayins'koyi movy (z dod. i dopov.)* [Great Explanatory Dictionary of Modern Ukrainian (with additions and supplements)]. (2005). Kyiv; Irpin': VTF "Perun".
12. *Espresso TV Channel* [Еспресо]. (n.d.). Retrieved from <https://espresso.tv>
13. *Slobidskyi krai* [Слобідський край]. (n.d.). Online version. Retrieved from <https://slk.kh.ua>
14. *Slovnyk-Prosvita – Slovnyk ukrayins'koyi movy* [Dictionary of the Ukrainian Language]. (2012). Kyiv: VTS "Prosvita".
15. *SUM-20 – Slovnyk ukrayins'koyi movy v dvadtsyaty tomakh* [Dictionary of the Ukrainian Language in Twenty Volumes]. (2010–2024). Kyiv. (Vols. I–XV).
16. *SUM-11 – Slovnyk ukrayins'koyi movy v 11-ty tomakh* [Dictionary of the Ukrainian Language in Eleven Volumes]. (1970–1980). Kyiv: Naukova Dumka. (Vols. I–XI).
17. *24th TV Channel* [24 телевізійний канал]. (n.d.). Retrieved from <https://24tv.ua>
18. *TSN – Televised News Service* [TCH – Телевізійна служба новин]. (n.d.). National news portal. Retrieved from <https://tsn.ua>
19. *Ukraina moloda* [Україна молода]. (n.d.). Online version. Retrieved from <https://umoloda.kyiv.ua>
20. *Ukrainskyi tyzhden* [Український тиждень]. (n.d.). Online version. Retrieved from <https://tyzhden.ua>
21. *Gazeta.ua* [Газета.ua]. (n.d.). Online version. Retrieved from <https://gazeta.ua>
22. *Mandry* [Мандри]. (n.d.). Online version. Retrieved from <https://mandry.com.ua>
23. *Storinka* [Сторінка]. (n.d.). Online version. Retrieved from <https://storinka.com.ua>