РОЛЬ ТОПОНІМІВ В ІСПАНСЬКИХ ГЛЮТОНІМІЧНИХ НОМІНАЦІЯХ

Оксана Тєлкова[1]
Ольга Мішукова[2]

DOI: https://doi.org/10.30525/978-9934-26-126-8-36

Однією з найважливіших сфер, що впливають на повсякденне спілкування людини та тісно пов'язані з національною культурою народу є сфера харчування, яка обумовлюється низкою факторів: культурних, релігійних, економічних, географічних тощо. Гастрономія дозволяє нам оцінювати й осмислювати світ через процеси вживання та приготування їжі та напоїв, що у свою чергу є багатим джерелом національно-культурного досвіду. Вона впливає на різні сфери життєдіяльності людини та сучасну масову культуру: видання спеціальних книг та періодики, телевізійних програм, інтернет-блогів, проведення конкурсів та виставок, розвиток гастрономічного туризму. Їжа з життєвої необхідності перетворюється на особливий вид мистецтва, яке є важливою частиною повсякденного життя людини.

У цій роботі в центрі нашої уваги знаходяться географічні чинники, адже саме вони безпосередньо вплинули на вибір продуктів харчування та формування номінацій для їх позначення. Лексичні одиниці з гастрономічним компонентом отримали у сучасних лінгвістичних дослідженнях назву «глютоніми» – термін, який було введено науковцем А. В. Оляничем [2, с. 43]. У складі глютонімів, що слугують для найменування продуктів, напоїв та страв, зустрічаються топоніми, що позначають регіон, комуну, місто або місце виробництва. Такі глютоніми набули регіонального характеру, стаючи візитною карткою

[1] Запорізький національний університет, Україна
[2] Запорізький національний університет, Україна

місцевості, та мають тісний зв'язок з культурою народу. Це дозволяє глибше зрозуміти світогляд народу, його національний колорит й менталітет.

Останнім часом дослідники все більше цікавляться використанням топонімів в назвах продуктів, напоїв та страв. Так, наприклад, можна назвати роботи А. М. Золотарьової, Т. С. Костюченко, І. М. Ісмаїлової та Л. І. Пренко, які присвячено використанню топонімів в номінаціях продуктів в рекламі та торгівлі; А. Матрозі-Маріна, Н. Є. Булаева, І. О. Ільченко, Н. Є. Меркулова та Є. В. Єрьоміна досліджують топоніми в англійських номінаціях продуктів, О. І. Глумова – топоніми у французьких номінаціях. Але, на жаль, топоніми у складі глютонімів в іспанській мові не ставали предметом спеціального дослідження.

Отже, **актуальність** дослідження визначається його спрямованістю на поповнення бази знань про специфіку глютонімічних номінацій у сучасній іспанській мові.

Таким чином, **об'єктом** нашого **дослідження** є топоніми в іспанських глютонімічних номінаціях.

Предметом нашого **дослідження** є специфіка репрезентації топонімічного компоненту у глютонімах сучасної іспанської мови.

Як було вже зазначено, сфера гастрономії викликає неабиякий інтерес у дослідників. Так, наприклад, на думку Г. Г. Молчанової, національна кухня допомагає визначити «психічний склад нації, що відбивається у домінуючих кулінарних та харчових уподобаннях» [1, с. 9]. А етнологи та культурологи Л. Брулотта Ронда та А. Ді Джовін Майкл говорять про те, що рельєф місцевості й кухня є «двома найбільш поширеними проявами місцевої ідентичності» [3, с. 177]. У свою чергу, особливості специфічного сприйняття людиною гастрономії відображається у мові, перш за все на рівні глютонімів.

Дослідження глютонімів проводиться на базі сучасної іспанської мови. Для аналізу було відібрано 150 глютонімів з топонімічним компонентом, вилучених методом суцільної вибірки із іспанських лексикографічних джерел та періодичних видань [4; 5; 6; 8].

Найбільшою категорією глютонімів з топонімами виявилися назви сирів – 103 глютоніми. Серед них, наприклад: *Albarracín* (Альбаррацин) – напівтвердий сир з козячого молока; *Cáceres* (Касерес) – ніжний, напівтвердий сир з овечого молока; *De Cádiz* (Де Кадіс) – ніжний, м'який сир з козячого молока; *Idiazábal* (Ідіасабал) – копчений, напівтвердий сир з козячого молока; *Manchego* (Манчего) – м'який або пряний (в залежності від часу дозрівання) сир з овечого молока та інші. Слід зазначити, що 15 найменувань з цієї категорії належать до сирів, які мають *Захищене найменування місця походження* (PDO), тобто

передбачають абсолютне дотримання рецептури, використання суворо обумовленої вихідної сировини й виробництво продукту виключно в позначеному місці регіону. Це підкреслює важливість цього продукту як для культури Іспанії, так й за її межами.

У категорії страв топонім в назві з'являється в 48 з відібраних глютонімів. Як правило, в цьому випадку топонім позначає місце походження рецепта. Однак, одна й та ж страва може мати різні топоніми в назві, що буде позначати різні способи приготування, або ж наявність або відсутність певних інгредієнтів, наприклад, *Merluza a la bilbaína* (Мерлуза а-ля Більбаїна) та *Merluza a la gallega* (Мерлуза по-галісійськи). Також у цій категорії зустрічаються наступні назви: *Arroz a la murciana* (Рис по-мурсійськи) – традиційний спосіб приготування рису у Мурсії; *Empanada gallega* (Галісійський пиріг) – пиріг з листкового тіста з начинкою; така галісійська страва має дуже давню історію, оскільки про них згадував ще король Альфонсо X Мудрий; *Bacalao de Alcántara* (Тріска Алькантара) – традиційна варіація страви з Естремадури; *Escudella catalana* (Каталонська ескудел'я) – традиційний каталонський суп з м'ясом, що повинен готуватися у глиняному горщику та інші. Топоніми в назвах страв можуть повторюватися, наприклад, *Escudella catalana, Habas a la catalana* або *Albóndigas murcianas, Ensalada murciana, Paella a la murciana*. Це може бути обумовлено використанням певних інгредієнтів, характерних саме для даної місцевості.

Серед глютонімів з топонімічним компонентом також фігурують 12 глютонімів з топонімами в назвах вин: *La Rioja* (Ла Рьоха) – вино, що виготовляється в однойменному регіоні, одне з вин, що має Захищене найменування місця походження (PDO); *Jerez* (Херес) – вино або міцний алкоголь, вироблений в андалузькому регіоні Херес де ла Фронтера та Пуерто де Санта Марія; *Cacabelos* (Какабелос) – вино, виготовлене в однойменному регіоні, в провінції Леон, міцне й з високим вмістом алкоголю; *Málaga* (Малага) – кріплене вино з гір Малаги (це настільки старий тип вина, що про нього говорили ще римляни, а араби залишили численні писання, в яких прославляли його чесноти) та інші. Вино має неабияке значення у культурі Іспанії. За даними опитування, проведеного Міністерством сільського господарства, Іспанія має загальну площу близько мільйона гектарів виноградників, завдяки яким країна постачає свої високоякісні вина по всьому світу [6].

Серед інших категорій топоніми виявилися у назвах м'ясної продукції (6 глютонімів), наприклад, *Chorizo de Zamora* (Ковбаса Самора) – один з найпопулярніших видів ковбаси у Кастилії і Леоні; *Chorizo ibérico* (Іберійська ковбаса) – типовий для Іспанії м'ясний

продукт; *Jamón ibérico* (Хамон Іберіко) – сиров'ялений свинячий окіст, традиційний іспанський делікатес. Щодо останнього, то це – справжнє гастрономічне надбання країни. Хамон Іберіко виготовляється з м'яса чорних свиней унікальної іберійської породи, які водяться тільки на Іберійському півострові, на пасовищах південного сходу й м'ясо яких вважається найдорожчим, а вираз «*de pata negra*» – «*чорна нога*» в іспанській мові використовується для позначення чогось найвищої, виняткової якості.

Приходимо до висновку, що продукти і напої, в назвах яких є топонім – вказівка на їх географічне походження, – це продукти, що володіють оригінальною якістю, обумовленою специфічними місцевими умовами, та представляють собою суспільне надбання, яке слід берегти та охороняти. Топоніми в найменуваннях іспанських страв, напоїв та продуктів надають додаткову інформацію про їх походження, особливості приготування, а також їх якість та культурну цінність (наприклад, *Idiazábal, Jerez, Jamón ibérico*). Ці глютоніми віддзеркалюють культурні особливості Іспанії й у той же час зберігають унікальність їх територіальної приналежності. Це дає привід для подальших досліджень топонімічного компонента у складі глютонімів як одного з найважливіших елементів, що відбивають особливість іспанської культури.

References:

1. Molchanova G. G. (2013) Traditsii gastiki kak otrazheniye natsionalnoy i regionalnoy identichnosti [Gastics traditions as a reflection of national and regional identity]. *Moscow University Bulletin. Linguistics and intercultural communication*, no. 2, pp. 9–19. (in Russian)

2. Olyanich A. V. (2003) Puteshestviye kak potrebnost i potrebleniye [Travel as a need and consumption]. *Kulturnoye prostranstvo puteshestviy* [Cultural travel space]. St. Petersburg: SPbGU, pp. 43–47. (in Russian)

3. Brulotte Ronda L., Di Giovine Michael A. (2016) Edible Identities: Food as Cultural Heritage. N.Y.: Routledge.

4. Planeta Publishing (2014) *Diccionario de la lengua española* [Dictionary of the Spanish language]. Madrid: Planeta Publishing.

5. Jordá M. J. (2007) *Diccionario práctico de gastronomía y salud* [Practical dictionary of gastronomy and health]. Madrid: Díaz de Santos.

6. *La importancia del Vino en España* [The importance of wine in Spain] (2020). Retrieved from: https://sibaris.com.mx/blog/la-importancia-del-vino-en-espana (accessed 16 September 2021).

7. Medina F. X. (2005) Food Culture in Spain. London: Geenwood Press.

8. *Productos con Denominación de Origen de España* [Products with Denomination of Origin of Spain]. Retrieved from: http://www.cerespain.com/denominaciones.html (accessed 16 September 2021).