

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Бусел В. Т. Великий тлумачний словник сучасної української мови. Київ – Ірпінь: ВТФ “Перун”, 2002. 1440 с.
2. Петрова Г. Вс. Латинсько-український словотвірний словник. Тернопіль: Навчальна книга – Богдан, 2010. 880 с.
3. Письменна Ю. О. Репрезентація концепту *populus* у латинській мові (на матеріалі лексикографічних джерел). *Studia linguistica*. 2019. Випуск 15. С. 209–221.
4. Сенека Луцій Анней. Діалоги. Пер. з лат. Андрій Содомора. Львів: Априорі, 2016. 320 с.
5. Тофтул М. Г. Етика особистісних стосунків. *Вісник Житомирського державного університету*. 2014. Випуск 6 (78). Філософські науки. С. 20–23.
6. Філософський енциклопедичний словник / за редакцією В. Шинкарука. Київ: Абрис, 2002. 751 ст.
7. Цимбалюк Ю. Біблійна мудрість у латинських афоризмах українською та англійською мовами. Вінниця: Нова книга, 2003. 410 с.
8. Цимбалюк Ю. В. Латинські прислів'я і приказки. Київ: Вища школа, 1990. 436 с.
9. Черненко Н. А. Соціокультурні чинники концептуалізації поняття *добročесність* в просторі давньоримської лінгвокультури. *Мовні і концептуальні картини світу*. 2015. Вип. 2. С. 351–363.
10. Шовковий В. Концепти інтелектуальної сфери людини у давньогрецькій мові. *Studia linguistica*. 2012. Вип. 6 (1). С. 332–337.
11. Щербачук Л. Ф. Культурні концепти: зміст, структура, принципи класифікації. *Учені записки Таверійського національного університету ім. В. І. Вернадського*. Серія «Філологія. Соціальні комунікації». Том 24 (63). №1 Ч. 2. 2011 р. С. 159–162.
12. Doederlein L. Handbuch der lateinischen Synonymik. Leipzig, 1849. 274 s.
13. Menge H. Kurzgefasste lateinische Synonymik für die obersten Gymnasialklassen. Wolfenbüttel, 1878. 236 s.
14. Totius Latinitatis Lexicon. Opera et studio Aeg. Forcellini et in hac editione post tertiam auctam et emendatam a I. Furlenetto. Prati: Aldianis, 1858–1875.

УДК 811.124'373[641.5:001.4](=1:37)

DOI <https://doi.org/10.32782/tps2663-4880/2023.32.2.18>

## КУЛІНАРНА ТЕРМІНОЛОГІЯ ДАВНІХ РИМЛЯН

## CULINARY TERMINOLOGY OF ANCIENT ROMANS

Петришин М.Й.,

[orcid.org/0000-0003-4060-7440](https://orcid.org/0000-0003-4060-7440)

кандидатка філологічних наук, доцентка,

доцентка кафедри загального та германського мовознавства

Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника

Статтю присвячено аналізу і систематизації мовних одиниць латинської мови, які репрезентують гастрономічний код культури давніх римлян. Актуальність дослідження обумовлена необхідністю комплексного аналізу кулінарної лексики латинської мови з погляду системної організації, а також відсутністю у вітчизняній класичній філології розвідок, присвячених вивченню гастрономічної термінології римлян.

Матеріалом дослідження слугувала єдина збережена кулінарна книга часів античності “De re coquinaria”, авторство якої приписують Марку Гавію Апіцію, відомому гурману і марнотратнику часів ранньої Римської імперії. Кулінарний корпус Апіція складається з десяти книг (468 рецептів), кожна з яких має грецький заголовок і відповідну тематику. Книга Апіція – це своєрідна антологія кулінарних знань. У статті збірку рецептів Апіція розглядаємо як специфічний різновид тексту, який дозволяє простежити становлення і розвиток кулінарної лексики латинської мови, розглянути її як об'єкт матеріальної культури.

Назви продуктів харчування, страв, процесів приготування їжі слугують не тільки ідентифікатором самобутності давніх римлян, дзеркалом його звичаїв, традицій і гастрономічної культури, а й належать до однієї з найдавніших груп словникового складу латинської мови. У результаті аналізу лексики кулінарної книги Апіція виявлено, що тематична група кулінарнімів нараховує 690 одиниць і містить наступні тематичні групи: сировина, страви, смакові добавки, напої, кухонний посуд і начиння, спосіб приготування страв, міри об'єму і ваги. Кулінарні терміни на позначення інгредієнтів, страв, спецій, напоїв, посуду представлені в латинській мові здебільшого іменниками, а кулінарних процесів – дієсловами. За структурним типом латинські кулінарнімі на позначення страв

представлені здебільшого полікомпонентними структурами з опорним іменником та залежним від нього прикметником/дієприкметником чи іменниково-прикметниковою конструкцією, інших тематичних груп – однокомпонентними термінами. Варіативність кулінарних термінів тематичної групи “Страви” часто мотивована епонімами, топонімами, компонентами-конкретизаторами, темпоральною ознакою, вказівкою на спосіб приготування страви.

Дослідження кулінарної лексики за тематичним принципом уможливорює її ґрунтовний опис, дозволяє пізнати особливості харчової поведінки і культури давніх римлян.

**Ключові слова:** латинська мова, кулінарні терміни, тематична класифікація, національно-культурна специфіка, Марк Гавій Апіцій.

This research was dedicated to the analysis and systematization of Latin language elements that represent the relationship between food and culture and culinary customs of ancient Romans. The relevancy of the study is determined by the necessity of comprehensive analysis of culinary-related vocabulary and by the lack of relevant research in modern studies of classical philology.

This work is based on “De re coquinaria” (also referred to as “Apicius”), which is known to be the only surviving collection of Roman cookery recipes. The authorship of the manuscript is often attributed to Marcus Gavius Apicius, the famous Roman gourmet and spendthrift. The collection consists of ten books (468 recipes) that each have a Greek title and an individual theme. For this research, Apicius was used as a base for studying the formation and development of culinary terminology in the Latin language. Names of various foods, dishes, and cookery processes not only determine the identity of ancient Romans, their traditions, and gastronomy culture but also belong to one of the earliest vocabulary groups in the Latin language.

As a result of this research, it was determined that Apicius includes 690 culinary terms and has the following thematic groups: foods (ingredients), meals, spices, and other additives, drinks, dishware and kitchen utensils, recipes, and cooking instructions, calculations of weight and volume. Culinary terms describing ingredients, dishes, spices, beverages, and dishware in Latin language are mainly represented by nouns and cookery processes by verbs. According to the structural type, culinary vocabulary defining food in the Latin language is mostly represented by multicomponent noun phrases with adjective and adverb modifiers, while other thematic groups are expressed via a single component language unit. The diversity of culinary terms in the lexical group “Dishes” is motivated by eponyms, toponyms, concretizing components, temporal relevance, and an indication of the cooking technique.

The study of culinary vocabulary based on thematic principles enables its thorough description and allows us to examine the traits of food behavior and culture of ancient Romans. This type of vocabulary also depicts the way of life of ancient Rome.

**Key words:** Latin language, culinary vocabulary, thematic group, national and cultural aspects of the language, Marcus Gavius Apicius.

**Постановка проблеми.** В останні роки в сучасній лінгвістиці з’явилося чимало розвідок, присвячених питанням формування і функціонування кулінарної лексики, вивчення гастрономічного коду культури, оскільки кулінарія є однією з базових потреб людини, невід’ємною частиною національної культури, а найменування продуктів харчування, спецій, страв, процесів приготування їжі, кухонного начиння є об’єктом матеріальної культури, який репрезентує харчовий код культури народу. Окрім того, гастрономічні вподобання і кулінарні традиції етнічної спільноти – це важливе джерело пізнання її національної культури.

**Аналіз останніх досліджень.** Кулінарна лексика неодноразово ставала предметом зацікавлень сучасних лінгвістів, істориків, етнографів, культурологів, адже їжа – це не лише засіб втамування голоду, джерело поживних речовин, а й безцінна скарбниця знань про традиції, звичаї, культуру того чи того народу. Гастрономічна лексика є важливим елементом мовної картини світу кожного народу, що відображає його побутові реалії, етнічні й історичні особливості. Кулінарні терміни на матеріалі української, англійської, німецької, польської та інших мов неодноразово перебували в полі наукових зацікавлень сучасних лінгвістів. Наприклад, розвідка Половинкіної М. присвячена

аналізу етимології та морфології кулінарної лексики на матеріалі польської та української мов. [10]. Наукові пошуки Мішукової О. пов’язані з дослідженням лексичних одиниць із гастрономічним компонентом, що належать до концептосфери “Alimentación” в іспанській мові [7]. Предметом наукових студій Кириленко А. є особливості вживання кулінарної лексики в авторській книзі Е. Хіменеса-Браво «Моя перша кулінарна книга». У результаті аналізу 112 рецептів встановлено, що у збірці рецептів переважають власні глутоніми і глутоніми-процесиви, які виконують у тексті директивну функцію і слугують для опису процесу приготування їжі [5, с. 13]. Дослідниця Подсікера Т. зосередила увагу на лексиці іншомовного походження у складі давньоанглійського кулінарнікону, а саме – на визначенні основних джерел його формування і генетичного складу, з’ясуванні співвідношення питомих англійських і запозичених найменувань [8]. До аналізу лексико-тематичного членування кулінарної лексики на матеріалі німецької мови звернулася Мелех Г. [6]. Особливості та походження кулінарних термінів сучасної англійської мови стали предметом наукових зацікавлень Герцовської Н. і Яблонської К. [3]. Однак лексика кулінарної сфери на матеріалі латинської мови не була ще предметом окремого дослідження.

Отже, актуальність розвідки обумовлена необхідністю комплексного вивчення кулінарної лексики латинської мови з погляду системної організації, а також відсутністю у вітчизняній класичній філології досліджень, присвячених вивченню гастрономічної термінології римлян.

Метою нашої статті є комплексний аналіз системної організації кулінарної лексики в латинській мові.

Матеріалом дослідження слугувала єдина збережена кулінарна книга часів античності “*De re coquinaria*”, авторство якої приписують Марку Гавію Апіцію, відомому гурману і марнотратнику часів ранньої Римської імперії [11]. Збірка рецептів Апіція складається з десяти книг, кожна з яких має грецький заголовок і відповідну тематику. Загалом римська кулінарна книга містить 468 різноманітних рецептів. У класичному розумінні кулінарні книги не вважаються літературою, однак у роботі ми розглядаємо книгу рецептів Апіція як специфічний різновид тексту, який дозволяє простежити становлення і розвиток кулінарної лексики латинської мови, розглянути її як об’єкт матеріальної культури.

Досягнення нашої мети передбачає розв’язання наступних завдань: виокремити з тексту твору “*De re coquinaria*” Марка Гавія Апіція лексичні одиниці з гастрономічним компонентом, визначити підходити до класифікації груп кулінарної лексики, укласти тематичну класифікацію найменувань гастрономічної сфери, простежити національно-культурні особливості гастрономічної картини світу давніх римлян.

**Об’єктом** дослідження є кулінарна енциклопедія Марка Гавія Апіція “*De re coquinaria*”. **Предметом** – тематична класифікація кулінаронімів у латинській мові.

**Виклад матеріалу.** У сучасних наукових розвідках спостерігаємо вживання різних термінів на позначення страв, продуктів харчування, напоїв, кухонного посуду, а саме – гастронім, кулінаронім, глютонім. Так, наприклад, Бісовецька Л. пропонує використовувати термін кулінаронім [1, с. 321–323], Державецька І. послуговується терміном глютонім [4]. У нашому дослідженні ми надаємо перевагу терміну кулінаронім, який трактуємо як сукупність номенів на позначення продуктів харчування, спецій, страв, процесів приготування їжі, кухонного начиння, напоїв.

У сучасній лінгвістиці мовознавці пропонують різні класифікації досліджуваної тематичної групи слів. Наприклад, Струганець Л., розглядаючи назви продуктів на матеріалі словників української мови, подала ґрунтовну класифікацію

кулінарної лексики (назви хлібних виробів, назви страв із борошна, назви м’ясних виробів, назви фруктових плодів, назви ягід, назви овочів, назви напоїв). Окрім того, дослідниця зараховує до цієї групи назви родових понять, а саме: їжа, харч, харчування [9, с. 65]. Борис Л. виділяє дві основні групи кулінарних номінацій: назви за біологічною характеристикою продукту (назви борошняних виробів, назви страв з круп, назви овочевих страв тощо) і назви за кулінарною термінологією (назви капустажу, назви пюреподібних супів, назви бутербродів тощо) [2, с. 40]. Розглядаючи лексико-тематичне членування фахової мови кулінарії на матеріалі німецької мови, Мелех Г. пропонує лексику кулінарної сфери класифікувати на трюфоніми (інгредієнти), глютоніми-броматоніми (страви), глютоніми-помоніми (напої), глютоніми-процесиви (дії, пов’язані із приготуванням їжі), глютоніми-інструментативи (посуд, кухонне приладдя), глютоніми-органолептиви (якість страв за одоративними, візуальними, густативними, акустичними та тактильними характеристиками) та глютоніми-локативи (місце споживання страв та напоїв) [6, с. 365].

У результаті аналізу корпусу лексики кулінарної книги Апіція виявлено, що тематична група кулінаронімів містить наступні компоненти: сировина, страви, смакові добавки, напої, кухонний посуд і начиння, спосіб приготування страв, міри об’єму і ваги. Розглянемо кулінарну лексику, представлену в збірці рецептів Марка Гавія Апіція “*De re coquinaria*”. У результаті дослідження тексту кулінарної книги виявлено 690 лексем на позначення кулінарних термінів. Однією з найчисленніших лексико-тематичних груп кулінаронімів є група «Сировина», представлена здебільшого загальноживаними іменниками латинської мови. Аналізована група найменувань кулінарної сфери містить дві підгрупи, а саме: «Сировина тваринного походження» і «Сировина рослинного походження». У підгрупі «Сировина тваринного походження» (78) виділяємо наступні мікрогрупи: «М’ясо», «Птиця», «Риба і морепродукти», «Молочні продукти», «Яйця». Мікрогрупа «М’ясо» представлена як загальним терміном на позначення м’яса: *caro* (12), так і номенами, що позначають сировину тваринного походження: *porcellvs* – поросля (43), *lepus* – заєць (29), *aper* – кабан (16), *ovis* – вівця (2), *agnus* – ягня (2), *glis* – сося (2), *cervus* – олень (2), *cuniculus* – кролик (1) тощо. Окрім того, до мікрогрупи «М’ясо» зараховуємо лексеми на позначення частин туші: *abdomen* – живіт або жир нижньої частини живота (3), *callvm* (*por-*

*cinum/bvbvlum*) – свиняча або яловича шкірка (2), *vngella* – ніжка (3), *iecur (porcinum/leporis)* – свиняча або заяча печінка (5), *iocusculum (gallinarum/pullorum)* – куряча печіночка (2), *cerebellum* – мозок (37), *coticula* – ребра або невеликі шматки свинини (1), *lumbus* – корейка (2), *petaso* – свіжа шинка або задня частина свинячої ноги (7), *perna* – свиняча передня або задня четвертина (6), *labelli* – рулька (3), *venter* – шлунок (7), *omentum* – свиняче сало (13) etc. Серед номенів на позначення птиці виявлено лексеми: *anser* – гусак (6), *anas* – качка (10), *turdus* – дрізд (5), *gallina* – курка (5), *grve* – журавель (4), *perdix* – куріпка (5), *palumbum* – горлиця (2), *columbum* – голуб (3), *fenicoptervs* – фламінго (1) etc. Достатньо багато представлена мікрогрупа на позначення риби і морепродуктів, оскільки риба була цінним харчовим продуктом, джерелом повноцінних білків, які легше засвоювався організмом порівняно з білком м'яса. У меню давніх римлян входили різноманітні види риби і морепродуктів, а саме: *apua* – хамса (4), *sarda* – сардина (9), *ostrea* – устриці (14), *solea* – морський язик (2), *murena* – мурена (1), *cordvla* – молодий тунець (3), *locusta* – лангуст (2), *anguilla* – *вугор* (1) etc. Тематична підгрупа «Сировина рослинного походження» містить п'ять мікрогруп: «Овочі», «Фрукти та ягоди», «Горіхи і сухофрукти», «Гриби», «Злаки». У кулінарній книзі Апіція найчисленнішою є мікрогрупа «Овочі» (52), оскільки давні римляни займалися городництвом, а їжа бідної верстви населення складалася з каш, хліба та овочів. У результаті аналізу збірки рецептів встановлено, що в раціон харчування римлян входили різноманітні овочеві та бобові культури, а саме: *faba* – біб (13), *pisum* – горох (5), *cicer* – горох (6), *lenticula* – сочевиця (3), *rapa* – ріпа (10), *beta* – буряк (12), *porrus* – порей (18), *sepa* – цибуля (72), *asparagus* – спаржа (8), *cardvi* – артишоки (4), *carota* – морква (16), *apium* – селера (8) тощо. Популярним десертом давніх римлян були фрукти, ягоди і різні види горіхів. У кулінарній книзі «De re coquinaria» зустрічаємо наступні лексеми мікрогрупи «Фрукти та ягоди» (16): *cucurbita* – гарбуз (11) і *cucumeres* – огірки (3), які часто помилково зараховують до овочів, *malum* – яблуко (5), *malum cidonium* – айва (3), *malum granatum* – гранат (2), *prunum* – слива (6), *pirum* – груша (3), *cerasium* – вишня (2), *vva* – виноград (1), *duracina* – персики (3), *oliva* – оливка (1), *citrium* – плід апельсинового або лимонного дерева (8). Примітно, що в кулінарній книзі Апіцій не говорить про лимони, які вважаються одним з незамінних фруктів у сучасній кулінарії.

Ймовірно, що лимони потрапили до Італії згодом, а цитрусовими римляни називали інші дерева. Мікрогрупа «Горіхи і сухофрукти» представлена номенами (16): *nucum* – волоський горіх (1), *amigdalum* – мигдаль (8), *vua passa* – родзинки (1) etc. У римській кухні популярними були і злакові культури. У збірці рецептів Апіція знаходимо згадку про полбу – *alica* (19), рис – *oridia* (1), ячмінь – *ordeum* (1), який вважався їжею гладіаторів і воїнів. Недарма в Римі мужніх бійців на аренах називали гордеаріями (ті, хто харчуються ячменем). У результаті аналізу тексту виявлено, що назви сировини рослинного походження здебільшого співпадають з латинськими назвами рослин.

У лексико-тематичній групі «Страви» виділяємо назви на позначення супів, каш, овочевих і м'ясних страв. Лексико-тематичну підгрупу «Супи» в кулінарній книзі Апіція репрезентує іменник *tisana* – суп з ячмінної каші (14). Основою щоденного харчування римлян були крупи, з яких варили каші. Давньоримську кашу *pvls* – пульс (5) готували зі спельги, проса або ячменю. Прості римляни споживали таку кашу з овочами, а заможні присмачували її сиром, медом, яйцями або м'ясом у винному соусі. Готували також каші з чечевиці – *lenticvla* (4) і гороху – *pisa* (26). Тематичні підгрупи «Супи» і «Каші» представлені здебільшого однокомпонентними кулінароніями. Серед найменувань на позначення м'ясних страв у збірці рецептів виявлено наступні кулінароніми: *vvlvae* (8) або *steriles* (6) – утроба, *svmen* – вим'я (2), *ficatium* – свиняча печінка (2), *ofella* – гуляш (16), *assatvra* – печеня (6), *esicia* – котлетки (35), *esicia plena* – фаршировані котлетки (1), *omentata* – обгорнуті ковбаски (3), *farcimina* – фаршировані ковбаски (3), *lvcanicae* – луканські ковбаски (1) тощо. У тематичній підгрупі «Овочеві страви» виділяємо кулінарні терміни *sala cattabia* – салат (5), *gvstvm* – *закуска* (6) тощо. Привертає увагу кулінаронім *patina* (86), який позначав сковорідку або миску круглої форми. Окрім того, в Апіція під цим терміном розуміли млинці, на які шарами викладали різноманітну начинку. Кулінаронім *patina*, а також *minvtal* (9) – фрикасе з подріблених овочів, риби або котлеток, зустрічаємо в назвах як овочевих, так і м'ясних страв. Другий розділ четвертої книги (37 рецептів) присвячено опису різноманітних видів патини в римській кухні: *patina cotidiana* – патина на щодень (IV, 2, 1), *patina fusilis* – рідка патина (IV, 2, 4), схожа за консистенцією на сучасний омлет, *patina de rosis* – патина з трояндових пелюсток (IV,

2, 9), *patina ex lacte* – патина з молока (IV, 2, 13), *patina piscivm* – патина з риби (IV, 2, 24), *patina de piris* – патина з груш (IV, 2, 35).

Частина лексичних одиниць на позначення овочевих і м'ясних страв утворена шляхом семантичного переходу. Наприклад: продукт – страва: *lenticvla ex sfondilis* (V, 2, 1) – чечевиця з мідіями; назва частини туші – м'ясна страва: *svmen plenvm* (VII, 2, 2) – фаршироване вим'я. У результаті аналізу тексту кулінарної книги встановлено, що назви 116 рецептів страв співпадають з найменуванням основної сировини. За структурним типом кулінарні терміни на позначення овочевих і м'ясних страв представлені одно або полікомпонентними термінами. Значну частину кулінаронімів у збірці рецептів Апіція становлять двокомпонентні структури, основним елементом яких виступає іменник з прикметником / дієприкметником: *esicium simplex* (II, 2, 5) – проста котлетка, *vvlvvlae esiciatae* (II, 3, 1) – фаршировані свинячі утроби, *porri matvri* (III, 10, 1) – стиглий порей, *sfondili fricti* (III, 20, 1) – смажені мідії. Серед багатокомпонентних найменувань овочевих і м'ясних страв часто зустрічаємо кулінароніми з прийменниковими конструкціями, які уточнюють склад страви: *esicia de lolligine* (II, 1, 2) – котлетки з кальмарів, *gvstvm de cucurbitas* (III, 4, 1) – закуська з гарбузів, *cvcvrbiteae cum gallina* (III, 4, 8) – гарбузи з куркою, *patina de persicis* (IV, 2, 34) – патина з персиків тощо. Окрім того, виявлено багатокомпонентні терміни, утворені за моделями: іменник + прикметник + прийменникова сполука: *olvs molle ex olisatro* (III, 15, 1) – овочеве пюре зі смирнії, *minvtal dulce de citriis* (IV, 3, 5) – солодкий мінтуал (фрикасе) з гарбузів; іменник + прийменникова сполука + прикметник: *patina de asparagis frigida* (IV, 2, 5) – холодна патина зі спаржі; іменник + іменник у Gen. + прикметник + прикметник: *patina vrticarum calida et frigida* (XIV, 2, 36) – холодна і тепла патина з кропиви. Варіативність кулінаронімів тематичної групи «Страви» часто мотивована епонімами: *patina Apiciana* – патина Апіція (IV, 2, 14), *pisa sive faba Vitelliana* – горох чи біб за Вітеллієм (V, 3, 5), римським імператором, який любив вигадувати нові страви, *porcellvm Trainvm* – порося Траяна (VIII, 7, 16); топонімами: *lvcanicae* – луканські ковбаски (II, 4, 1), один з найдавніших сортів ковбаси, який у третьому столітті до н. е. римські воїни привезли з Луканії, розташованої в південній частині Італії, *ofellae ostinienses* – гуляш по-остійськи (VII, 4, 1), *cvcvrbiteae more alexandrino* – гарбузи по-александрійськи (III, 4, 3); компонентами-конкретизаторами: *grvs vel anas ex*

*rapis* – журавель або качка з ріпою (VI, 2, 3), *esicia omentata* – котлетки в жири (II, 1, 7), *olvs molle ex folliis lactvcarum cum cepis* – овочеве пюре з листя латукка і цибулі (III, 15, 3); темпоральною ознакою: *patina cotidiana* – патина (сковорідка/млинці) на щодень (IV, 2, 1); вказівкою на спосіб приготування страви: *lepus farsus* – фарширований заєць (VIII, 8, 3), *perna coctura* – відварений окіст (VII, 9, 2), *vitellina fricta* – смажена телятина (VIII, 5, 1), *pvllys farsilis* – фаршироване курча (VI, 8, 14).

До лексико-тематичної групи «Смакові добавки» відносимо лексику на позначення спецій, прянощів, соусів, різноманітних сумішей та інших речовин, які впливають на смакові якості та аромат їжі. Римські кухарі вміли створювати неперевершений смак страв. Популярними приправами в давньоримській кухні були: *piper* – перець (454), *ligusticum* – любисток (166), *coriandrum* – коріандр (91), *ruta* – рута (93), *cuminum* – кумін або зіра (118), *origanum* – орегано (материнка) (64), *menta* – м'ята (69), *apium* – селера (68), *satureia* – чабер (39), *laurus* – лавр (19), *senapi* – гірчиця (4), *sal* – сіль (74), *laser* – пряність, яку виготовляли із сильфію (65), тощо. Чорний або білий перець і любисток є інгредієнтами практично усіх страв кулінарної книжки Апіція. Окрім того, багато рецептів різноманітних соусів починаються словами: *teres piper, ligusticum ...* – перетри перець, любисток ... (90), *adicies in mortarium piper, ligusticum* – поклади в ступку перець, любисток ... (17).

Основу римської кухні становили різноманітні соуси і підливи, що забарвлювали їжу новими смаковими відтінками. Римські гурмани часто використовували їх як додатковий компонент під час споживання м'яса, риби чи овочів. У зв'язку з цим вважаємо доцільним у складі тематичної групи латинських кулінаронімів на позначення смакових добавок розглянути тематичну підгрупу «Соуси». Особливо популярним у римській кухні був соус *garum* – гарум. У корпусі Апіція здебільшого зустрічаємо кулінаронім *liquamen*, латинський відповідник терміна гарум (390), який виготовляли з нутрощів і крові тунця, скумбрії, кефалі або дрібних моллюсків, солі і спецій шляхом ферментації на сонці упродовж 2–3 місяців. Окрім того, в кулінарній книзі римського гурмана зафіксовано вживання інших термінів на позначення соусів, а саме: *oenogarum* – еногарум, тобто гарум розведений вином (25), *laseratum* – соус з лазерпії (асфетиди в Азії), яким замінювали в страві часник або цибулю (2), *hidrogarum* – рибний соус на воді (2), *eleogarum* – соус із ферменто-

ваної риби, у якому переважала оливкова олія (1), *oxyporum* – оксипорій, тобто соус для покращення травлення (3), *oxugarvm* – соус, в який замість вина додавали оцет (1), *amvlatvm* – крохмальний соус (3). Окрім того, для загущування соусів використовували *amulum* – пшеничний крохмаль (8).

Цікаво представлена в збірці рецептів Апіція лексика на позначення напоїв. Примітно, що першим рецептом книги автор подає рецепт приготування вина з прянощами, адже вино було одним з найпопулярніших напоїв у Римі, слугувало репрезентантом національних стереотипів і цінностей. Лексико-тематична група «Напої» представлена здебільшого лексикою на позначення різних сортів вина. У кулінарній книзі «De re coquinaria» зустрічаємо наступні терміни на позначення напоїв: *merum / vinum* – загальний термін на позначення вина (23), *mulsum* – напій зі свіжого виноградного соку і меду в пропорції 4:1 (15), *vinum candidum* – біле вино (1). Окрім того, спеціальні вина використовували римляни для приготування страв і соусів. Популярним було *cana / sapa* (1) або *defrutum / defritum* – кулінарне вино (53), *caroenum* – густе і солодке вино як *defrutum*, яке виготовляли з виноградної шкірки, кісточок і жмиху шляхом випарювання до 2/3 об'єму (10), *passum* – міцне вино з родзинок для підсолоджування соусів (64), *conditum* – суміш вина, меду та різноманітних приправ (14).

На периферії семантичного поля кулінарної лексики знаходиться група слів на позначення кухонного посуду, яку умовно поділяємо на підгрупи відповідно до його призначення, а саме: «посуд для приготування страв», «посуд для сервірування», «посуд для зберігання продуктів». Лексико-семантичну підгрупу «посуд для приготування страв» репрезентують кулінарніми: *caccabus* (82) – горщик, казанок або невелика каструля, *operculum* – посуд з кришкою, *zema* – великий казан (2), *sartago* – класична сковорідка для смаження круглої або овальної форми з носиком для зручного наливання (2), *patella* – глибока сковорідка для тушкування або мілка каструля (25), *patina* – сковорідка круглої чи овальної форми для викладання складників шарами (86), *angularis* – квадратна залізна форма, в яку шарами викладали м'ясо для смаження чи запікання (4), *pultarius* – малий посуд для приготування соусів, каш, морських їжаків (4), *olla* – казан, в якому відварювали молочне поросся та його шлунок (13), *colum* – глиняний або бронзовий друшляк (5), *mortarium* – глиняна ступка для розтирання трав (43), *operculum* – кришка (2), *ferula* – дерев'яна лопатка для помішування (1).

Виявлено один випадок вживання терміну *calix* – мірна склянка. Лексема *discus* належить до підгрупи «посуд для сервірування» і позначає мілку тарілку круглої форми для подачі страв (6). Терміном *boletar* позначали миску для подачі грибів, інколи м'яса або птиці (7). У результаті аналізу тексту кулінарної книги виявлено також вживання лексем *trulla* – кухонний черпак з бронзи чи заліза (5) і *ligula* – ложечка, якою куштували їжу і дегустували вино (2). У підгрупі «посуд для зберігання продуктів» в кулінарній книзі Апіція зустрічаємо лексеми *lanx* – горщик для зелені та овочів (10), *cumana* – кумська ваза (8), *uas* – посудина (12).

У тематичній групі «Спосіб приготування страв» зафіксовано здебільшого похідні дієслова на позначення різноманітних кулінарних процесів, які мають вузькоспеціалізоване значення і репрезентують різні технології приготування кулінарної обробки і приготування страв: *exosso* – виймати кістки (16), *despumo* – знімати піну (10), *suffundo* – поступово підливати (97) тощо.

Важливою складовою частиною мистецтва приготування їжі є дотримання оптимального дозування продуктів і спецій. У зв'язку з цим вважаємо доцільним розглянути в складі латинської кулінарної лексики терміни на позначення мір об'єму і ваги. У результаті аналізу твору Апіція “De re coquinaria” виявлено наступні лексеми для позначення вагових мір та об'єму: *sextarius* – секстарій, що дорівнював 0,5 л (9), *uncia* – унція, що дорівнювала приблизно 27,3 г (13), *scripulus* – скріпула, найменша одиниця ваги близько 1,14 г (47), *dragma* – драхма, тобто 1/8 унції (1), *sextarium* – секстарій, тобто 0,5 л (5), *quartarium* – кварталій, тобто 0,068 л (1), *acetabulum* – ацетабул, тобто 0,011 л (16), *emina* – гемін, тобто 0,274 л (10), *ciatus* – ціат, тобто 0,045 л (20), *ligula* – лігула, тобто 11,07 мл (2).

**Висновки.** Латинські кулінарніми є віддзеркаленням глютонічної культури римського суспільства, оскільки їжа є не лише невід'ємною складовою повсякденного життя людини, а й слугує ідентифікатором самобутності давніх римлян, дзеркалом його звичаїв, традицій і культури. Лексико-семантичне поле кулінарніми у книзі рецептів Апіція нараховує 690 одиниць і містить наступні тематичні групи: сировина, страви, смакові добавки, напої, кухонний посуд і начиння, спосіб приготування страв, міри об'єму і ваги. Кулінарніми на позначення інгредієнтів, страв, спецій, напоїв, посуду представлені здебільшого іменниками,

а кулінарних процесів – дієсловами. За структурним типом латинські кулінарніми на позначення страв – це полікомпонентні структури з опорним іменником та залежним від нього прикметником/дієприкметником чи

іменниково-прикметникові конструкції, інших тематичних груп – однокомпонентні терміни.

Перспективу подальших розвідок вбачаємо в аналізі грецьких запозичень у складі латинської кулінарної лексики.

#### СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Бісовецька Л.А. Кулінарніми у повісті-хроніці І. С. Нечую-Левицького “Старосвіцькі батюшки та матушки”. *Мова і культура*. 2014. Вип. 17. Т. VI. С. 321–323.
2. Борис Л. М. Динаміка тематичної групи лексики їжі та напоїв у буковинських говірках : дис. ... канд. філол. наук : Чернівці, 2015. 330 с.
3. Герцовська Н. О., Яблонська К. В. Аналіз сучасної англійської кулінарної термінології. *Наукові записки Національного університету “Острозька академія”. Серія “Філологічна”*. 2015. Вип. 51. С. 181–82.
4. Державецька І. О. Глютонічний дискурс : лексикографічний аспект. *Одеський лінгвістичний вісник* : зб. наук. праць. Одеса, 2014. Вип. 4. С. 69–72.
5. Кириленко А. О. Глютоніми як соціокультурний феномен у книзі Е. Хіменеса-Браво. *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія : Філологія*. 2023. № 59. Том 2. С. 11–15.
6. Мелех Г. Німецька фахова мова кулінарії: проблеми лексико-тематичного членування. *Наукові записки. Серія : Філологічні науки*. Кропивницький. 2018. Вип. 165. С. 363–367.
7. Мішукова О. М. Глютоніми у складі концептосфери “Alimentación”. *Південний архів (філологічні науки)*. 2021. Вип. LXXXV. С. 101–105.
8. Подсікера Т. В. Генетичний склад давньоанглійської кулінарної лексики. *Мовознавство*. 2015. № 1. С. 78–84.
9. Струганець Л. В. Назви продуктів харчування у нормативних словниках української мови. *Культура слова*. Київ. 2001. Вип. 57–58. С. 65–72.
10. Połowynkina M. Słownictwo kulinarne w języku polskim i ukraińskim : etymologia i morphologia. *Żywnie – zdrowie – edukacja. Zdrowotne aspekty jedzenia w kulturze, literaturze i języku*. Gdańsk – Kijów. 2021. S. 129–137.
11. Apicius. De re coquinaria. Heidelberg: Winter C., 1867. 202 pp.