

Отримано: 9 січня 2020 року

Прорецензовано: 23 січня 2020 року

Прийнято до друку: 29 січня 2020 року

e-mail: Lanaterm@gmail.com

DOI: 10.25264/2519-2558-2020-9(77)-67-70

Руденко С. М. Лінгвокультурна семантика органолептивів у глютонічному фреймі. *Наукові записки Національного університету «Острозька академія»: серія «Філологія»*. Острог: Вид-во НаУОА, 2020. Вип. 9(77). С. 67–70.

УДК: 811.161.2+39(477)

Руденко Світлана Миколаївна,
кандидат філологічних наук, доцент
Харківський державний університет харчування та торгівлі

ЛІНГВОКУЛЬТУРНА СЕМАНТИКА ОРГАНОЛЕПТИВІВ У ГЛЮТОНІЧНОМУ ФРЕЙМІ

У статті С. М. Руденко здійснено спробу комплексного дослідження лінгвокультурної семантики терміналу органолептивів – мовних знаків периферійної зони глютонічного фрейму, що відповідають мисленнєвому аналогу перцептивних характеристик одиниць його ядерної зони, на матеріалі фольклорних, етнографічних, етнолінгвістичних, лексикографічних та науково-популярних джерел. Підкреслюється, що сучасна українська мова на позначення смакових відчуттів має широкий діапазон різносубстратних одиниць – від слова до тексту. Основні репрезентанти окресленого корпусу – номінації смаку, запаху, зовнішнього вигляду, кольору, дизайну страв та виробів, однак не останню роль в описі сприйняття їжі відіграють одиниці на позначення звуку, дотику, консистенції, семантика яких має культурологічну специфіку.

Ключові слова: лінгвокультурна семантика, глютонія, органолептив, одоратив, густатив, тактив, візуатив.

Svitlana M. Rudenko,
Candidate of Philological Sciences, Associate Professor
Kharkiv State University of Food Technology and Trade

LINGUO-CULTURAL SEMANTICS OF ORGANOLEPTIVES IN GLUTTONIC FRAME

In the article S.M. Rudenko made an attempt of a comprehensive study of linguocultural semantics of terminal organoleptics – language signs of the peripheral zone of the gluttonic frame, which are a mental analogue of the perceptual characteristics of units of its nuclear zone. Folklore, ethnographic, ethnolinguistic, lexicographic and popular science sources were taken as a material for research. It is emphasized that in order to denote taste reception, modern Ukrainian language has a wide range of absolutely different units – from word to text. The main representatives of the analyzed case are the nominations of taste, smell, appearance, color, design of dishes and products, however, units representing sound, touch, and consistency also play an important role in describing food perception. Their semantics has cultural characteristics. In the course of the study, it was found that semantic features were invested in a special form of expression such as taste sensation, intensity (degree sign of the degree of manifestation or influence of taste omissions), assessment (positive or negative characteristic of taste sensations in terms of personal, subjective criteria; the presence or lack of evidence); syncretism (indivisibility) of sensory perception of taste and tactile sensations, taste and smell. Phraseological units of the Ukrainian language, which include gustative elements, are used not only in the language of gluttony, but also in the process of nominating the concepts of other areas of human activity, in particular the highest emotional. Text units, which reflect the model of color matching of dishes to the consumer's taste expectations are of great importance. The obtained results make it possible to make a conclusion that the semantics of organoleptics in the gluttonic frame reflect both taste preferences developed over the centuries-old history of the Ukrainian people and its specific worldview character.

Key words: linguo-cultural semantics, gluttonic, organoleptics, odorative, gustative, taktive, visuative.

Постановка проблеми. Образи харчових продуктів і всього, що з ними пов'язано, становлять один із найрозгалуженіших культурних кодів, а глютонія, що окреслює весь харчовий процес у цілому: номінації страв, добування та обробки сировини для них, процесів, часу й місця приготування та споживання їжі, номінації виконавців та споживачів, соціальні, ідеологічні, національні нашарування тощо, – є, з погляду семіотики культури, високорозвиненим лінгвокультурним кодом. У своїх сутнісних характеристиках динаміка наповнення глютонічного фрейму визначається й виражається домінуючими в суспільстві архетипами, «які у сфері культури харчування сприяють формуванню смакового пейзажу нації, її кулінарного репертуару й рецептури. Покоління змінюються, а культурні цінності, модифікуючись у деталях, залишаються незмінними з погляду інтегративних ознак нації. Це стосується й глютонії як невід'ємної частини національної культури (етнокультури)» [2]. Глютонічний фрейм містить термінали, пов'язані з номінаціями агентивів, локативів, темпоративів тощо, серед яких помітне місце посідає термінал органолептивів, який і буде розглянуто в пропонованій праці.

Глютоніми-органолептиви (< грецьк. *organon* «знаряддя, інструмент» та *lēptikós* «схильний брати або приймати») – корпус мовних знаків периферійної зони глютонічного фрейму, що відповідають мисленнєвому аналогу перцептивних характеристик одиниць його ядерної зони, один із ад'єктивних компонентів у структурі пропозиції або предикатно-аргументній структурі. Термінал органолептивів рубрикується за такими семантичними категоріями, як одоративи (< лат. *odoratus* «запах»), візуативи (< лат. *visus* «вигляд»), густативи (< лат. *gustus* «смак»), кольоративи (< грецьк. *χρῶμα* «колір»), акустиви (< грецьк. *akustikos* «слуховий»); тактиви (< лат. *tactus* «дотик»).

Огляд останніх досліджень і публікацій. Останнім часом активізувалася робота з дослідження різних аспектів функціонування глютонічних одиниць. Помітною подією на теренах України стало проведення конференції в ОНАХТ, за результатами якої було опубліковано колективну монографію «Харчові традиції – ментальний код нації» (2018). Деякі грані перцептивних характеристик глютонізмів розглянуто в збірнику статей провідних американських учених «Їжа і філософія» (2011). Аналізу окремих категорій, пов'язаних з творенням та функціонуванням органолептивів, присвячено дисертаційні праці «Назви на позначення смаку: етимологія, семантика, функціонування» І.В. Гайдасенко (2002), «Лексика з семою «запах» у мові, мовленні і тексті» Н.С. Павлової (2006), «Прикметники смаку у творах Плавта, Горация та Петронія (лексико-семантичний аспект)» Н.О. Тимейчук (2007), «Перцептивна категорія смаку й лінгвістичні засоби її реалізації» Т.М. Матвеевої

(2005). У дисертаційних працях Ж. В. Лечицької, Т. Ю. Щукліної, А. В. Куценко, О. В. Макарової увагу сфокусовано також переважно на вербалізації перцептивної характеристики смаку.

Формулювання завдання та матеріал дослідження. Оскільки у світовій лінгвістиці на сьогодні не було проведено комплексного дослідження органолептивів, у якому було б проаналізовано культурну семантику як одоративів та густативів, так і візуативів, акустивів, кольоративів, тактивів, зробити перший крок до його реалізації і є **метою** нашої розвідки, яку буде проведено на матеріалі таких джерел, як «Життя і повір'я селян Куп'янського уїзду Харківської губернії» П. Іванова, «Слово батьків з усіх віків» Н. Міщенко, «Історія найважливіших харчових продуктів» В. Похльобкіна, «Дизайн кондитерських та кулінарних виробів» Л. Шильмана, С. Руденко, Н. Борисенко, «Кухня почуттів» Ромери Санчеса, етнолінгвістичного словника «Слов'янські стародавності», лексикографічних джерел та ін.

Виклад основного матеріалу дослідження. Найважливіші категоріальні характеристики їжі мають лінгвокультурну семантику. «До найбільш вагомих, таких, що визначають культурні функції та символіку їжі, належать опозиції «сир – варена (смажена)», «жирна (скромна) – пісна». «кисла – прісна», «солон – солодка – гірка (гостра)», «гаряча – холодна», «рідка – суха». Так, кисла їжа співвідноситься зі сферою життя, а прісна – зі сферою смерті (пор. прісний хліб у поминальних трапезах); солодкість і жир (масло) мають сексуальні конотації (пор. роль і символіку солодкого у весільному обряді); сіль наділяють охоронною та відгінною силою тощо. Можуть бути релевантними й інші ознаки, наприклад, консистенція їжі (пор. каша як символ нерозчленованої множинності, зерно – дискретної множинності), її «репрезентативність» (пор. магічне значення панспермії – виготовлення ритуальних страв із суміші різних продуктів, насамперед зернових та бобових)» [9, с. 60].

Сегмент перетину семантики номінацій «запах – їжа» можна поставити у фокус невербальної комунікації з необхідними імпульсами в асоціативному полі буденної свідомості агентів глютонії та в загальнокультурній семіотиці, фольклорі, художньому, розмовно-побутовому та гедоністичному дискурсах. У першу чергу, вміст цього сегменту відбиває в мовній картині світу агенса кваліфікаторні опозиції *їстівне / неїстівне, смачне / несмачне*.

Глютонічні одоративи кваліфікуються як номінації певної властивості страви, яка сприймається людиною завдяки тому, що пахучі речовини, які містить практично кожний харчовий інгредієнт, розповсюджуються в повітрі і впливають на відповідні рецептори, створюючи кваліфікаторний прецедент для сприйняття смаку їжі. Запах є преамбулою смаку, який визначається безпосередньо під час споживання їжі. Відчуття запаху і не скуштувати страви – щось на зразок спектаклю з двох дій, у якому глядачеві дали проглянути лише перший акт: *Нюхаючи, не наситишся. Понюхав пирога, та не вдалося покуштувати*. Глютонічні паремії з семантичним компонентом *запах* дають можливість не лише зрозуміти етноспецифічні стереотипи українського універсуму, а й охарактеризувати риси агенса, декодуючи його ілюктивний вплив у різних життєвих ситуаціях: *Закрутив носом, як тертого хрону понюхав. Не свинячим рилом лимони нюхати. Занюхав ковбасу в борщі. Не ковбаса – не знюхаєш. Кухар від запахів ситий. Хоч дім спали, хлібом не запахне. Овес товчи до кисільного запаху* [7].

У житті людини запахи відіграють відносно скромну, хоча й важливу роль, оскільки люди з порушеннями роботи органів нюху частіше отруюються харчовими продуктами.

Загальні характеристики одоративів зі знаком + (плюс): *смачний, ласий, ароматний, фантастичний, надзвичайно приємний, не відірватися, не нанюхатися*; зі знаком – (мінус): *неприємний, тухлий, затхлий, бродильний, прогірклий, запах неїстівного, плісняви, скислого, зіпсованого, нехороший, неможливий, гідкий, гідотний, нудотний, отрута*. Інтенсивність запаху позначають номінації *сильний, в'їдливий, тривалий, ледь помітний, шлейф, ледь уловимий*.

В українській мові конкретні наймення на позначення запаху, досить часто мотивовані назвами спецій та ефірних масел, що входять до їхнього складу: *ванільний, гвоздичний, абрикосовий, арахісовий, виноградинний, вишневий, гарбузовий, гірчичний, динний, кавуновий, коріандровий, кукурудзяний, кунжутний, маковий, какао, мигдальний, молочний, оливковий, горіховий, персиковий, соняшниковий (макухи), м'ятний, меліси, сливовий, соевий, томатний, огірковий, пряний* [5], – і є лексичною зоною, спільною для окреслення як одоративів, так і густативів.

Синонімія суттєво доповнює семантичні нюанси ключового слова одоратив: *záпах* (властивість речовин діяти на органи нюху і сприйматися ними): *пóвів, пóдих, дух* розм., *пах* розм., поет.; *чад* (міцний, густий запах); *прíпах* розм. (легкий запах); *настій* (стійкий); *душóк* розм., *запахóк* розм. (перев. неприємний припах); *пáхоці* мн. (приємний запах), *аромáт, пóвів* поет., *пáхоц* рідше, *пáхíлля* діал.; *трунок* (сильний, п'яний запах) [10].

Позитивне сприйняття кулінаризму може виявлятися в мовленні бенефіціанта через ад'єктивну валентність з одоративом *запахний* (який маєприємний запах) та його синонімічними відповідниками *духмяний, ароматний, пахучий* розм., *запахучий* розм., *пахістий* розм., *пахучий* розм., *запахистий* розм., *благоуханний* книжн., поет., *пахкий* рідко, *духовитий* рідко [10].

Глютонічні візуативи відіграють вирішальну роль під час вербалізації якості страв і виробів. Наприклад, характеристики результату випікання хліба можуть мати форму коментативного мовного знаку текстової природи: хліб має бути «*добре пропеченим, мати рівну поверхню без крупних тріщин і надриків, шкірка – без підгорілості і білості, не повинна відставати від м'якуша. М'якуш рівномірно пористий, без порожнин і ущільнень*» [5]. Хоча слід зазначити, що, крім органолептивів, завдяки яким відбувається маркування відповідності певному еталону зовнішнього вигляду, форми, структури поверхні, кольору, стану м'якуша, смаку, запаху, існують також мовні маркери фізико-хімічних показників якості хліба: *вологість, кислотність, пористість* (для здобних виробів також *вміст цукру та жиру*, а для бубличних – *набрякання*) [5].

Різновидом глютонічних візуативів є **кольоративи**. «У процесі лексикографування образних засобів мови, мотивованих найменуваннями явищ гастрономічної сфери, виявилася значна кількість лексико-семантичних варіантів, образних слів і порівняльних зворотів різної структури, що називають відтінки кольору за аналогією з харчовими продуктами» [4, с. 109]. Такими лексемами-метафорами та порівняльними зворотами можуть бути позначені відтінки: 1) червоного кольору: *буряковий, як буряк, вишневий, гранатовий, брусничний, журавлиновий, як помідор, малиновий, полуничний, сунічний, кавуновий, лососевий, винно-рубіновий*; 2) жовтогарячого: *помаранчевий, апельсиновий, морквяний, як морква/морквина, гарбузовий*; 3) жовтого: *гірчичний, шафрановий, динний, лимонний, абрикосовий, персиковий, медовий, пшеничний, сирний, як масло, як олія*; 4) зеленого: *гороховий, оливковий, фісташковий, як огірок, огірковий, салатний*; 5) синього: *чорничний*; 6) фіолетового: *смородиновий, баклажанний, сливовий*; 7) коричневого: *кавовий, чайний, шоколадний, коньячний, горіховий, кава з молоком*;

чай з молоком; 8) білого: молочний; кольору молока, пряженого молока, ряжанки; кефірний, вершковий, кремовий, борошняно-білий, як сметана, цукрово-білий; 9) чорного: шовковичний, маслиновий.

Відповідність кольору смаковим очікуванням є першим кроком до позитивного сприйняття страви. Важливого значення за цих умов набувають текстові одиниці, у яких відбувається модель створення такої відповідності під час технологічного процесу. Наприклад, «красиве червоне забарвлення борщу забезпечується дотриманням технології попередньої підготовки буряків: їх або тушкують з додаванням томатного пюре й оцту (у кислому середовищі червоне забарвлення буряка прекрасно зберігається), або варять чи запікають цілим неочищеним (поверхнева шкірочка буряків перешкоджає переходу фарбувальних речовин у відвар, а в процесі запікання це не відбувається)» [11, с. 26].

Запах і зовнішній вигляд створюють перше враження про страву. За ними послідовно йдуть *дотик і смак*.

Глютонічні тактиви – мовні знаки перцептивних характеристик стану та якості їжі (текстури та температури), які визначаються за допомогою ротової порожнини, шкіри долоні, пальців, пальця, виделки, ложки, кухарської голки, ножа, – на морфологічному рівні представлені прикметниками, іменниками, дієсловами.

Номінації текстури й температури страв можуть виступати в ролі означень: *прохолодний, теплий, драгледоподібний, в'язкий, вологий, печений, варений*, можуть актуалізуватися у складі бінарних опозицій: *твердий/м'який, твердуватий/м'якуватий, густий/рідкий, холодний/гарячий*, – входять до складу синонімічних рядів: *черствий – сухий, твердий, крихкий; вогкий – воложистий, глевкий, в'язкий, липкий, недопечений, невідпечений, сирій* (недостатньо випечений); *сируватий, глевкуватий, глевтякуватий* (трохи глевкий); *драгледоподібний, в'язкий, вологий* (насичений або покритий вологою), ідентифікувати ступені вияву ознаки: *недостатньо м'який, надзвичайно м'який, дуже гарячий*, порівнювати характеристики: *тепліший, ніж..., холодніший за..., м'якший від....*

Тактивні предикати, пов'язані, наприклад, з номінацією такої фізичної величини, як *густота* – на позначення кількості однорідних предметів, частинок тощо на одиницю виміру площі (синоніми *щільність, густина, густість, густина*), репрезентуються цілою низкою дієслів: *густнути* (ставати густим), *густіти, згущуватися, згущатися, загустіти, густіяти* (ставати густішим); *в'язнути* (ставати в'язким); *застигати* (охолоджуючись); *запикатися, спікатися, скипатися, згортатися* (про кров – *братися згустком*); *зсідатися* (про молоко, кров тощо – *утворювати згустки*); *вурдитися, звурджуватися* (перев. про підкисле молоко при кипінні).

Одним із параметрів тактивних характеристик номінацій страв є сема *консистенція*, що конкретизується в формі прикметників та словосполучень, які передають відчуття, що виникають під час дегустації страви в ротовій порожнині, а також під час візуального спостереження та дотику. За таких умов визначення консистенції функціонально пов'язується з інструментативами (*ніж, ложка, кухарська голка* тощо) та процесивами *наливати, накладати, нарізати, проштрикувати* та ін. Наприклад, консистенція картопляного пюре має бути *густою, пишною, однорідною, без иматочків* непротертої картоплі. Відварна картопля повинна мати *м'яку консистенцію*, смажені та тушковані овочі – *м'яку, соковиту*, запечені – *рівну поверхню без тріщин з рум'яною скоринкою*, а манна каша – *однорідну ніжну в'язку консистенцію без грудочок*.

Паремійний фонд української мови показує універсальність тактивного підходу до осмислення агентивних характеристик (*черства людина*) та кулінарних метафор з погляду взаємозв'язку енергетики їжі та агенсів сфери глютонії: «У доброго чоловіка хліб довго не черствіє. Дарований хліб скоро черствіє. М'який хліб кишеню виїдає. Я такий, як хліб м'який. З печі сирого хліба не виймають. Сирого не їм, печеного не хочу, вареного терпіти не можу. Ілюція повчання визначає семантику прислів'їв: Хліб, навіть черствий, голоду в хату не випустить. Тверда шкаралупа, та горіх добрий. Наївся – аж твердий: до роботи нема охоти. Погано той робить, хто тверді горіхи на кінець відкладає. Їжте суху рибу, а за сирю – вибачайте» [7].

До категорії **густативів** у глютонічному фреймі належать мовні знаки, семантика яких в українській мові вбирає досить широку лексичну гаму на позначення смаків, що пов'язана з визначенням якості страв, а також метафоричним переосмисленням різних життєвих ситуацій.

За ознакою якості смак страв може кваліфікуватися як позитивний (приємний): *добрий, апетитний, смачний, вишуканий, гострий, пекущий, м'який, твердий, холодний, пряний, вишуканий, прекрасний, цікавий, чудовий, ніжний*; та негативний (неприємний): *гидкий, бридкий, мерзенний, поганий, недобрый, несмачний*. Інтенсивність смаку може бути виражена мезонімами: *солодкуватий, гіркуватий, солонуватий, кислуватий, кисленький, солоненький* тощо. Ознака може посилюватися завдяки повторам: *кислий-прекислий, солодкий-пресолодкий, солоний-пресолоний, гіркий-прегіркий*. Однак, на наш погляд, під час визначення якості, слід урахувати соціально-психологічний нюанс сприйняття їжі, відповідаючи на майже риторичне запитання: «Чи може бути страва приємна сама по собі, а чи вона просто набуває конотацій середовища, яке існує навколо неї під час її споживання: доброго товариства, тепла, емоцій, краси, конкретного періоду в нашому житті і т.д.» [12, с. 218], оскільки навіть настрої бенефіціанта може впливати на цей процес.

Відсутність або градуальність ознаки маніфестується через морфемні форманти (префікси, суфікси), поєднані з коренем, який виражає нейтральну інтенсивність: *не-солоний – солонуватий – солоний – солоніший – най-солоніший, солоніючий (пре-солоний, пере-солоний, солоніший-пре-солоніший)*, а також шляхом поєднання з прислівниками та займенниками: *дуже, надзвичайно, самий*.

Складні смаки передаються композитами, що поєднують лексеми на позначення як основних, так і додаткових смаків. Наприклад, *кисло-солодкий, кисло-солоний, кислувато-гіркий, гіркувато-прілий, абрикосово-полуничний, томатно-морквяний, часниково-оцтовий* тощо.

У сучасній українській мові для позначення смакових відчуттів існує певний діапазон формально виражених значень.

На думку Ж. Лечицької, спеціальну форму вираження мають такі семантичні ознаки: якість смакових відчуттів: *гіркий, солодкий, солоний, кислий* тощо; інтенсивність – градуальна ознака ступеня вияву або впливу смакових відчуттів: *солодкуватий, гіркуватий, приторний* тощо; оцінка – позитивна або негативна характеристика смакових відчуттів з погляду особистісних, суб'єктивних критеріїв: *смачний, несмачний, ласий; солоденький, кислуватий* тощо; наявність або відсутність ознаки: *прісний, несолодкий, безсмачний* і т. д.; синкретизм (нерозчленованість) чуттєвого сприйняття смаку й тактильних відчуттів, смаку й запаху: *терпкий, прогіркий* [3, с. 187].

Але спектр уже названих густативів суттєво урізноманітнюється «додатковими органолептивами» [1], мотивованими назвами страв або сировини для їх виготовлення, назвами спецій та деяких харчових продуктів. Абсолютними синонімами

до густативів прикметникового характеру є номінації, виражені іменниковими сполученнями: *кавовий* – смаку кави, *полуничний* – смаку полуниці тощо.

Категорія оцінки харчових смаків може виражатися також за допомогою лексем та мовленнєвих зворотів із семантикою нехарчового характеру: *п'ять з плюсом, захват, вищий пілотаж, надзвичайно, непередавано, супер, гидота, бридота, образа, жах* тощо.

Фразеологічні одиниці української мови, до складу яких входять густативи, можуть використовуватися не лише в «харчових сценаріях»: *входити / ввійти в смак* (починати відчувати задоволення від чого-небудь, виявляти дедалі більший інтерес до чогось, поступово захоплюватися чим-небудь; виявляти інтерес, любов до чогось); *до смаку* (подобається, імпонує кому-небудь; гарно, вишукано; відповідно до чийось уподобань); *зі смаком* (з великим апетитом; гарно, вишукано; із задоволенням, з приємністю) тощо.

Паремії також розширюють семантику лексеми *смак*, яка актуалізується у свідомості мовної особистості в певних життєвих ситуаціях і має різну ілюктивну спрямованість. Це прагматика порад, які стосуються безпосередньо фізіологічного боку харчування: Кінчайте обідати, коли стає *найсмачніше*. *Смачного* – потрошку, щоб живіт не болів. *Смачні* борщ і каша, як є шматок м'яса. *Смачна* каша, та мало. Сякі-такі вареники, а *смачніші* галушок. Голодному псові і муха *смачна*. Хоч не *смачно*, але багачко. Краще чорний калач, ніж *смачні* жданники. Українські загадки також кодують традиційну сполучуваність / несполучуваність смаків: Дуже *смачний*, але в борщ не годиться (Мед) [7].

Якщо чотири розглянуті категорії органолептивів (візуативи, одоративи, густативи, тактиви) однаковою мірою концептуально пов'язані і з агенсом, і з бенефіціантом, то **акустиви** як семантичні параметри мовних знаків на позначення їжі й напоїв домінують у ментальному лексиконі лише агенса (виробника): звук *смаження, кипіння; бродіння* закваски й тіста; *шипіння* при з'єднанні соди й оцту; звук відкоркованих газованих напоїв, *тональність* та *інтенсивність* якого є одним із кваліфікаторів якості квасу, газованої води, шампанського, ігристих вин тощо.

Декодування **акустичних** характеристик у глютонічному контексті дає можливість визначити умову виготовлення якісної страви або напою: «Самовар завдяки своїй формі, що посилює резонанс, має чудову здатність видавати звуки, які точно сигналізують про стан води, що закипає: він «співає» (перша стадія), «шумить» (друга стадія), «бурлить» (третя стадія)» [8, с. 445]. Процесив *заварювання чаю* водою саме у фазі (стадії) *шуму*, а не *бурління* латентно вбирає кваліфікативну ознаку *вища якість*, виражену густативом *найсмачніший*.

Народний погляд українців на зв'язок між акустиками й густативами зафіксовано у праці «Життя і повір'я селян Куп'янського уїзду Харківської губернії» (1907): «Купуючи новий горщик, його постукують і дослухаються до *гулу* (звуку). Якщо *звук глухий*, то це горщик – борщ у ньому не буде вдаватися. Якщо ж *звук тонкий, дзвінкий* – горщик, – усе зварене в ньому буде смачним» [6, с. 14]. Також уважається, що смачний (спілий) кавун, коли по ньому б'ють долонею або кулаком, має видавати *дзвінкий звук*.

У багатьох випадках словосполучення *смак їжі* асоціюється з акустичними характеристиками споживання продукту. Наприклад, смачними вважаються солоні огірки лише в тому разі, якщо вони *хрумтять* під час відкушування та пережовування. Про правильне приготування їжі сигналізує *хрускіт* споживаних картоплі фрі, сухарів, печива, вафель, чипсів, поп-корну, тістечок безе, котлет по-київськи тощо. Деяко іншими звуками супроводжується споживання кавуна, редису, цибулі, часнику, яблука, свіжих моркви та капусти. Якщо «харчовий» звук не відповідає певному стереотипу в свідомості дегустатора, їжа може сприйматися як несмачна навіть у тому випадку, коли вона відповідає стандартам решти органолептичних характеристик.

Наявність / відсутність звуку під час споживання їжі та напоїв, виражена дієсловами *сьорбати, причмокувати, смоктати, обсмоктувати, втягувати, плямкати* тощо, є показником культури, виховання особистості, дотримання / недотримання етикетних норм, який суттєво впливає на сприйняття їжі присутніми за столом.

Висновки та подальші перспективи дослідження. На підставі наведених спостережень за реалізацією лінгвокультурної семантики органолептивів в українській мовно-концептуальній картині світу та формою їхнього вираження можна констатувати, що в цих процесах велику роль відіграє суб'єкт номінування. Активність номінатора реалізується як через відбір певних ознак, що є основою формування прямих лексичних значень органолептивів, так і через перекодування глютонімів для номінування понять вищої емоційної діяльності людини. Подальше дослідження семантики органолептивів убагацькується перспективним з огляду на актуальність лінгвокультурологічних досліджень сфери глютонії.

Література:

1. Гайдасно І. В. Назви на позначення смаку: етимологія, семантика, функціонування: дис... канд. філол. наук: 10.02.01. Херсон, 2012. 224 с.
2. Ермакова Л. Р. Глютоническая номинация в этнокультурном аспекте. *Филологические науки. Этно-, социо- и психолінгвістика*. 2001. № 9. URL: http://www.rusnauka.com/28_PRNT_2011/Philologia/9_94631.doc.htm (дата звернення : 11.01.2020).
3. Лечицкая Ж. В. Прилагательные вкуса в современном русском языке (в аспекте номинации) : Дис.... канд. філол. наук : 10.02.01. Москва, 1985. 218 с.
4. Юрина Е.А. Способы толкования образных цветообозначений, мотивированных наименованиями пищевых продуктов, в «Словаре русской кулинарной метафоры». *Вопросы лексикографии*. 2014. № 2 (6). С. 106–122.

Джерела ілюстративного матеріалу

5. Большая советская энциклопедия. URL: <http://www.multimedia.ru /products / goldfond /ue /index.html> (дата звернення : 15.02.2020).
6. Иванов П.В. Жизнь и поверья крестьян Купянского уезда Харьковской губернии. Харків : Майдан, 2007. 58 с.
7. Міщенко Н. Слово батьків з усіх віків. Київ : Богдана, 1998. 1136 с.
8. Похлебкин В. В. История важнейших пищевых продуктов. Москва : ЗАО Изд-во Центрполиграф, 2001. 553 с.
9. Славянские древности: Этнолингвистический словарь: в 5-ти т. Москва : Международные отношения, 2012. 736 с.
10. Словники України. Інтегрована лексикографічна система. Широков В. та ін. Парадигма. Транскрипція. Фразеологія. Синонімія. Антонімія. Київ : Український мовно-інформаційний фонд, 2001. Електронний ресурс – 1 електрон. опт. диск (CDR).
11. Шильман Л. З., Руденко С. М., Борисенко Н. А. Дизайн кондитерських та кулінарних виробів. Глухів (Сум. обл.) : РВВ ГНПУ ім. О. Довженка, 2014. 68 с.
12. Romera Sanchez, Miguel. La cocina de los sentidos. Barcelona : Planeta, 2003. 274 p.