

пространств / Отв. ред.: Н. Д. Арутюнова, И. Б. Левонтина. – М.: Языки русской культуры, 2000. – С. 84–92. Мазурова Ю. В. Типология средств выражения пространственной локализации (вертикальная ось) / Ю. В. Мазурова: автореф. ... канд. филол. наук: спец. 10.02.20. – М.: Институт лингвистических исследований РАН, 2007. – 32 с. СУМ: Словник української мови: в 11-ти т. / гол. ред. І. К. Білодід. – К: Наукова думка, 1974. – Т. 5. – 840 с. СУМ: Словник української мови: в 11-ти т. / гол. ред. І. К. Білодід. – К: Наукова думка, 1975. – Т. 6. – 832 с. СУМ: Словник української мови: в 11-ти т. / гол. ред. І. К. Білодід. – К: Наукова думка, 1972. – Т. 3. – 744 с. Ужченко В. Д. Східноукраїнська фразеологія / В. Д. Ужченко. – Луганськ: Альма-матер, 2003. – 362 с. Чейф У. Л. Значение и структура языка / У. Л. Чейф. – М.: Прогресс, 1975. – 432 с. Bierwisch M. On the grammar of local prepositions / M. Bierwisch // *Studia grammatica* XXIX: Syntax, Semantik und Lexicon. – Berlin: Akademie-Verlag Berlin, 1988. – P. 1–65. Brugman C. The Story of Over: Polysemy, Semantics and the Structure of the Lexicon / C. Brugman. – New York: Garland, 1988. – 115 p. Evans V. A Glossary of Cognitive Linguistics / V. Evans. – Edinburgh: Edinburgh University Press, 2007. – 239 p. Evans V. Rethinking English “Prepositions of Movement”: The Case of To and Through / V. Evans, A. Tyler // *Adpositions of Movement* (Belgian Journal of Linguistics, 18) / H. Cuyckens (Ed.). – Amsterdam: John Benjamins, 2004. – P. 247–270. – [http://www9.georgetown.edu/faculty/tyleran/Rethinking\\_%20English%20prepositions%20of%20movement.pdf](http://www9.georgetown.edu/faculty/tyleran/Rethinking_%20English%20prepositions%20of%20movement.pdf) Herman D. Spatial Cognition in Natural-Language Narratives / D. Herman // *Proceedings of the AAAI Fall Symposium on Narrative Intelligence*. – Menlo Park, CA: AAAI Press, 1999. – <http://www.cs.cmu.edu/~michaelm/nidocs/Herman.pdf> Herskovits A. Space and the Prepositions in English: Regularities and Irregularities in a Complex Domain / A. Herskovits. – Stanford: University Microfilms International, 1982. – 293 p. Lakoff G. Over / G. Lakoff // Lakoff G. Women, Fire, and Dangerous Things: What Categories Reveal about the Mind. – Chicago: Chicago University Press, 1990. – P. 416–461. Langacker R. Grammar and Conceptualization / R. Langacker. – Berlin–New York: Walter de Gruyter, 2000. – 427 p. Langacker R. Ten Lectures on Cognitive Grammar / R. Langacker. – Beijing: Foreign Language Teaching and Research Press, 2007. – 442 p. Martinek S. Оpozycja swój / obcy w świadomości współczesnych rodzimych użytkowników języka i kultury ukraińskiej / S. Martinek // *Etnoligwistyka*. – № 20. – Lublin: Wydawnictwo UMCS, 2008. – S. 281–296. Merriam-Webster Online: Dictionary and Thesaurus [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.merriam-webster.com/dictionary/> Przybylska R. Polisemia przyimków polskich w świetle semantyki kognitywnej / R. Przybylska. – Kraków: Towarzystwo autorów i wydawców prac naukowych UNIVERSITAS, 2002. – 608 s. Sullivan W. J. Space and Time in Russian: A Description of the Locus Prepositions of Russians / W. J. Sullivan. – München: Lincom Europa, 1998. – 248 p. Tyler A. The Semantics of English Prepositions: Spatial Scenes, Embodied Meaning, and Cognition / A. Tyler, V. Evans. – Cambridge: Cambridge University Press, 2003. – xii+268 p.

УДК 811.112.2'373.423:641.5

ПРОХОРОВА П.В.

(Запорізький національний технічний університет)

### КУЛІНАРОНИМИ НІМЕЦЬКОМОВНОЇ ДІАЛЕКТНОЇ КАРТИНИ СВІТУ

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

*Ключові слова:* діалектна картина світу, лінгвокультура, кулінаронім.

**Прохорова П.В. Кулінароними немецкоязычной диалектной картины мира.** Стаття отражает результаты ономазиологического анализа кулінаронімів в немецком языке. Зона признака кулінаронімів репрезентується простими признаками, которые чаще всего выражаются именами существительными и прилагательными. Ономазиологическая структура кулінаронімів включает различные лексические классы признаков (посуда, способ приготовления, цвет, физические свойства, локатив, темпоратив и др.). Наиболее частотными являются локативные и темпоральные признаки и признаки, которые указывают на способ приготовления и продукт, из которого готовится блюдо.

*Ключевые слова:* диалектная картина мира, лингвокультура, кулінаронім.

**Prokhorova P.V. Culinaronym of a German dialect picture of the world.** The paper represents results of onomasiological analysis of German culinaronyms. The feature zone of German culinaronyms is represented by simple feature expressed by noun and adjective. Onomasiological structure of a culinaronym includes different lexical classes of features (kitchenware, way of cooking, colour, locative, etc.) The most numerous are features of time and location as well as the way of cooking and product.

*Key words:* dialect picture of the world, linguistic culture, culinaronym.

Протягом останніх десятиліть помітно активізувалася робота з вивчення лексики на позначення продуктів харчування, страв та напоїв як в етнологічному (етнографічному), так і лінгвістичному аспектах. Але кулінароніми в німецькомовних діалектних етноспільнотах вивчені недостатньо. Так, в своїй праці Б. Науман дослідив лексику на позначення продуктів харчування та страв лише частково, оскільки автор, опрацював номінації літературної німецької мови прагнучи з'ясувати етимологію від найдавніших часів до сучасного стану і тільки побіжно звернув увагу на діалектні назви кулінаронімів певних німецькомовних груп

[Naumann 1989, с. 254-268].

**Актуальність** даної статті зумовлена тим, що діалектна лексика на позначення продуктів харчування і страв німецькомовних етноспільнот досі не була об'єктом системного вивчення. Словниковий склад діалектоносіїв тісно пов'язаний із матеріальною культурою народу, тому дослідження його важливе не тільки в лінгвістичному, а й у загальноісторичному аспектах.

**Метою** статті є виявлення специфіки концептуалізації потенціалу німецькомовних номінацій, які фіксують гастрономічну лексику у німецькомовних діалектних групах.

Реалізація поставленої мети передбачала розв'язання таких **завдань**:

- виявлення структурних особливостей ознак німецьких кулінарнімів;
- опис основних лексичних класів ознак, що входять до ономасіологічної структури назв страв;
- класифікувати виявлені діалектні номени за лексико-семантичними групами;
- з'ясувати співвідношення власне літературних і діалектних найменувань у межах досліджуваної тематичної групи;
- простежити розвиток синонімії в окремих мікрогрупах німецькомовних етноспільнот.

**Об'єктом** запропонованого дослідження є діалектна лексика, пов'язана зі світом рослин і тварин, використовуваних для людського харчування окремих німецькомовних етноспільнот.

**Предметом** даного дослідження є назви продуктів харчування, страв та напоїв, засвідчені в певних німецькомовних діалектних групах, їхня семантична структура, мотиви номінації й генеза.

**Матеріалом** дослідження слугували 78 діалектних одиниць, відібраних із лексикографічних джерел німецьких діалектів. Було використано 27 лексикографічних джерел: одномовні, двомовні, синонімічні, тлумачні, етимологічні, фразеологічні, діалектні, країнознавчі словники та лексикографічні реєстри електронного формату, що дозволило у максимальному повному обсязі відтворити лексикон досліджуваної тематичної групи у німецькомовних діалектах.

У ході дослідження було застосовано такі **методи** аналізу: метод концептуального аналізу – для реконструкції когнітивних сфер індивідуальної чи колективної свідомості, які опосередковують формування й упорядкування знань про об'єкти дійсності та результати внутрішнього рефлексивного досвіду діалектоносія, метод лінгво-географічного аналізу – для ідентифікації діалектних одиниць; метод компонентного аналізу – для розподілу семантичної структури досліджуваних діалектних одиниць на мінімальні значущі компоненти; метод сіткового моделювання лексики – для реконструкції фрагментів діалектної картини світу на основі виявлених концептуальних ознак.

Наукова **новизна** роботи полягає в тому, що до наукового обігу введено новий фактичний діалектний матеріал, який раніше фахівці системно не вивчали. Марковано та уточнено фіксацію та семантику діалектизмів досліджуваної тематичної групи певних німецькомовних етноспільнот.

Особливе місце в когнітивній сфері KULTUR / КУЛЬТУРА займають гастрономічні преференції німецькомовних мікроетносів. Вони охоплюють різні види гастрономії і кулінарного мистецтва. Так, наприклад, у кулінарії південно-західного регіону Німеччини відчувається сильний вплив французької кухні. Баварська кухня, зокрема Мюнхенська, відома через свої м'ясні вироби, що обумовлено розведенням на території землі спеціальних порід корів та м'ясної породи овець, яка нагадує англійську [Naumann 1989, с. 10]. Саме тому, у Тюрингії готують три головних фірмені страви: тюрінгські ковбаси і сосиски, крім цього, картопляні кнеделі, що складаються переважно із сирової картоплі, і чудові пироги з дріжджового тіста [Steger 1982, с. 12].

Гордістю Швабії є, наприклад, суп з млинцями, страви з макарон (*Spatzle, Maulhaschen* та *Schupfnudeln*). Цей факт можна пояснити тим, що швабський регіон із давніх часів вважався одним із основних з вирощування зернових культур, зокрема, пшениці. А наявність

достатньої кількості борошна не могло, у свою чергу, не позначитися на особливостях швабської кухні.

Необхідно сказати, що на сьогодні у Німеччині нараховується близько 300-600 сортів хліба, починаючи від білого хліба, виготовленого з пшеничного борошна, «сірого» (*Graubrot*) та і закінчуючи «чорним» хлібом (*Schwarzbrot*). В сільській місцевості південнонімецьких діалектів вирощують переважно жито, тому в даній місцевості хліб переважно житній, проте він також різниться, залежно від його *призначення* (для сніданку, тостів тощо) та *форми*. Так, у баварському регіоні можна знайти булочки, які мають назви *Wecken* – хліб подовженої форми (наприклад для круглого сиру), *Weckerl* – (темна) булочка.

Популярність, якою у Німеччині користується пиво, не могла не вплинути на кількість діалектних номінацій як для самого напою, так і для пивної атрибутики: *Eichala, Achala* – „Bierkrug mit Deckel aus Zinn, dem als Zierde eine Eichel aufgesetzt ist“ (schwäb.), *Filzla* – „Bierdeckel“ (schwäb.). Традиційно розрізняють світле гірке і темне солодкувате пиво. У більшості районів країни самим популярним сортом пива є «пільзнер» (*Pilsner*). Однак жителі області нижнього Рейну віддають перевагу «альтбіру» (*Altbier*), у місті Кельн – «кельшу» (*Kölsch*), а у Південній Німеччині п'ють улюблений «лагер» (*Lager*).

Розглядаючи німецькомовний діалектний матеріал, ми звернули увагу на гастрономічну специфіку діалектних ландшафтів, яка знаходить своє відбиття у структурі концептуально-предметної області GERICHTE / СТРАВИ. Зазначимо, що будь-який регіон Німеччини, Австрії, Швейцарії має неповторну специфіку у виборі та приготуванні своїх національних страв.

Для представників *швабсько-алеманського* регіону кулінарною домінантою є страви з тіста. Назви цих страв об'єктивують відповідне поняття, основним вербальним аплативом якого є лексема *Doig* – „Teig“. Згідно з лексикографічними даними у швабській кулінарії розрізняються три види тіста. Два з них номінуються іменниками *Bläddrdoig* – „Blättertweig“, *Doigle* – „feiner Teig“, для третього – дріжджового тіста – у діалекті не має відповідної лексеми. Замість цього у діалектній мові швабів цей фрагмент дійсності репрезентований значною кількістю композитів, що позначають вироби із дріжджового тіста: *Hefazobbf* [*Hefazopf*] – Kuchengebäck aus Hefeteig, *Hefazobbf mit Zibeba* – „Hefezopf mit Rosinen“, *Heffaknebbfla* [*Hefaknebbfla*] – „Klöße aus Hefeteig“, *Heffakranz* [*Hefakranz*] – „rundes geflochtenes Gebäck aus Hefeteig“ [Schwäbische Prioritäten-Liste].

На використанні тістової маси будується також приготування млинців. Головним репрезентантом лінгвокультурного поняття PFANNKUCHEN / МЛИНЦІ є іменник *Flädla* – „Pfannkuchen“. Інші вебальні маркери диференціюються за такими семантичними параметрами, як «смак», «форма»: *Fasnedskiachla* [*Fasnetsküchla*] – „Berliner Pfannkuchen, Krapfen“, *Guglhupf* [*Guglhopf*] – Napfkuchen, *Kratzede* – „zerkleinerter Pfannkuchen“. Лексема *Flädlessupp* – „Pfannkuchensuppe“ позначає страву, де млинці є її інгредієнтом.

Лінгвокультурне поняття TEIG / ТІСТО має своєрідну вербалізацію у вокабулярі *баварців та австрійців*. Назви тістових виробів класифікуються за наявністю в їх структурі не тільки семантичних ознак «солодкий»-«несолодкий», але й таких сем, як «картопляний»-«некартопляний». Перша опозиційна пара ознак дозволяє виділити дві основні групи лексики.

Конституенти однієї групи номінують кулінарні різновиди пирогів, переважно із додаванням до основного складу інгредієнтів таких популярних на півдні фруктів, як яблуко або слива: *Strudl* – „eine Mehlspeise aus einer gefüllten und gebackenen oder gekochten Teigrolle; Beispiel: "Opfestrudl" (mit Äpfeln)“, *Datschi* – „allgemeine Sammelbezeichnung für Speisen, die flach sind und auf Teig oder geriebener Masse basieren; mit Zwetschgen (also Pflaumen) belegter Blechkuchen“, *Zwetschgndatschi* – „flacher Hefeteig-Blechkuchen, dick mit Zwetschgen belegt“.

Інша група лексем номінує несолодкі вироби з тіста. Головним чином, це різновиди кльоцок, які завоювали велику популярність не тільки серед франків, але й серед інших німецькомовних мікроетносів. Насмілимось назвати цю етнографічну лауну відносною, адже таке явище, як «кльоцка» відомо багатьом кулінарним культурам Німеччини.

Локальність цих діалектизмів підкреслюється специфікою приготування номінованої ними страви, як і випадку із баварською лексемою *Schmarrn* – „Unsinn, Blödsinn; übertragen auch Mehlspeise („Kaiserschmarrn“)", яка утворилась у результаті метафоричного переносу і має аналоги в інших діалектах, як, наприклад, у швабському – *Kratzete*.

Німців важко назвати прихильниками страв, які називаються першими. Проте у баварсько-австрійській діалектній групі можна знайти кілька назв супів, які є популярними у цьому регіоні: *Biflamott* – „Eintopf (von frz.: bœuf à la mode), allerdings meist ohne Fleisch", *Wapperl / Wassaschnoizn* – „Brotsuppe", *Frittatensuppe* (österr.) – „Pfannkuchensuppe". Останні дві назви містять семантичні компоненти, які позначають „вироби з тіста". Це свідчить про можливість взаємодії, а іноді, навіть, накладання окремих сегментів концептуально-предметної області GERICHTE / СТРАВИ, що суттєво ускладнює визначення місця тієї або іншої лексичної одиниці у його структурі. Поєднуючи у своєму значенні рівнозначні семи, такі діалектизми виконують функцію своєрідної ланки між окремими лексичними групами, які вербалізують концепт.

У баварсько-австрійському діалекті лінгвокультурне поняття KLÖBE / КЛЬОЦКИ вербалізується лексемами, що містять у своїй семантичній структурі компоненти «старий хліб», «петрушка», «солодкий»: *Gneedl* – „Knödel, Klöße, hauptsächlich aus Kartoffeln (Kartoffegneedl) oder altem Brot (Semmegneedl)", *Semmegneedl* – „Kloß aus Knödelbrot mit Salz, Ei und Petersilie", *Dampfnudl* – „Hefekloß, eine süße bayerische Spezialität". Останній приклад можна віднести до периферійної зони концепту, тому що він містить у своїй семантичній структурі компонент „солодкий".

У франкських діалектах виявляється низка слів, що позначають страви, які не мають аналогів в інших діалектних групах, хоча й містять схожі, а іноді, навіть, такі ж самі інгредієнти. Група діалектизмів, що приймають участь у вербалізації лінгвокультурного поняття KLÖBE / КЛЬОЦКИ, утворюють лакуну через наявність в їх семантичній структурі семи «картопляний»: *roa (griena) Gleys* – „rohen Klöße", *baamwollna Gleeß* – „gekochte Kartoffelklöße", *eigschnittna Gleys* – „eingeschnittene Klöße", *Franzkuhng* – „gebackene Klöße", *Serviettengleeß* – „Klöße zum Sauerbraten", *Zwiffschbotzn* – „Zwiebelspatzen", *Bauchstächala* – „Klöße in Fladenform", *Schwemmgniedla* – „Grießklößchen".

Лексеми такого типу напевно можна віднести до випадків «лакунарності». Їх кількість свідчить про надзвичайну популярність цієї страви у франкській кулінарній традиції. За статистикою франки вживають кльоцки мінімум двічі на тиждень, не враховуючи вихідні та свята. Якщо кльоцки подаються із соусом (*Kloß mit Soß*), то справжній франк може, навіть, відмовитись від м'яса [Grimmsches Wörterbuch Online].

У приготуванні кльоцок важко переоцінити кулінарну значущість такого продукту, як картопля. Лінгвокультурне поняття KARTOFFELN / КАРТОПЛЯ вербалізується також у багатьох південнонімецьких діалектах. У швабсько-алеманській діалектній групі він презентований 15 лексемами. Частина з них позначає один і той же денотат і є назвами, які виникли у різних регіонах цього лінгвокультурного простору.

Великою популярністю користуються у цьому регіоні *страви із картоплі*: *Mauldascha mit Grombierasalat* – „Maultaschen mit Kartoffelsalat", *Schlang'gang'gr* – „überbackene Kartoffelteigrollen", *Schubfnuudl* – „Speise aus Kartoffelteig, der zu kleinen "Fingern" geformt und ausgebacken wird", *Saure Rädla* – „Kartoffelgericht in saurer Sauce" (schwäb.), *Gumälistunggis* – „Kartoffelbrei", *Häpäräprägäl* – „Kartoffelbrei", *Hültschägummäl* – „Schwellkartoffel / Pellkartoffeln", *Gschwellti* – „in der Schale gekochte Kartoffeln / Pellkartoffeln" (schweiz.). Виділяється навіть спеціальна лексема, яка позначає пристосування для приготування картофельної страви *Schtunggis* – „Kartoffelstock".

Тут спостерігається певна паралель із смаковими особливостями, притаманними франкам. Це й не дивно, бо діалектна ізоглоса Франконії проходить частково через Баварію та Швабію, і навіть, Пфальц, де люблять готувати картопляний суп: *Krummbeersupp* – „eine früher häufig gegessene Suppe, die in der Hauptsache aus Kartoffeln, jedoch mit Zusatz von noch anderen Gemüsearten gekocht wurde und wird".

У нижньонімецькому кулінарному вокабулярі виділяються також лексеми для позначення *страв із картоплі*: *Stambes un Beern* – „Kartoffelbrei und eingekochte Birnen“ (westfäl.), *Qellde un Quarg / Dupp-Dupp* – „Pellkartoffeln mit Quark / Salz, sozusagen als „Dip“, vor allem letzteres ein Arme-Leuts-Essen“ (westfäl.). Вони вирізняються простотою приготування та доступністю інгредієнтів, що може пояснюватися низьким рівнем життя, який був характерний для цього регіону у минулому.

При аналізі лексикографічного матеріалу *баварського діалекту* у вічі впадає схильність представників цього регіону до вживання жирної їжі, тобто переважно страв, приготовлених із свинини. Окрім компоненту «жирний», у семантичній структурі етнографічних реалій поняття FLEISCH / М'ЯСО можна спостерігати сему «копчений». Лінгвокультурне поняття вербалізується такими лексемами, як: *Boeflamotte* – „Soßfleisch (ähnlich dem Sauerbraten, jedoch mit heller Soße (Beizbrühe mit Zuckereinbrenne)“, *Wammerl* – „Bauchfleisch, oft geräuchert; wird mit Sauerkraut serviert“, *Bradl'Fettn'* – „fetthaltiges Nebenprodukt, dass beim Zubereiten von Schweinebraten entsteht (als Brotaufstrich zur Brotzeit sehr beliebt)“, *Spofackl* – „Spanferkel, am Spieß gebratenes junges Schwein“, *Schlachtschüssl* – „deftige Mahlzeit, vor allem aus Würschten und sonstigem Fleisch bestehend“, *Fleischpflanzl* – „Frikadellen, oft auch in der Semmel“.

Досить важко визначити тематичну приналежність такої лексеми, як *Lewakaas* – „Leberkäse, bayerische Metzgerei-Spezialität, enthält weder Leber noch Käse sondern bis heute ungeklärte Zutaten“. За своєю семантичною структурою ця лексема має позначати, перш за все, м'ясну продукцію. Але присутність компоненту «сир» у складі композита, а особливо, подальший коментар щодо значення лексеми, змушують нас віднести цю лексему до периферії цієї концептуальної області.

Не менш улюбленими для представників баварського-австрійського регіону є м'ясні страви, приготовані на грилі. Семантичний компонент «приготований на грилі» знаходить своє місце у структурі лексем, які позначають не тільки м'ясні, але й рибні інгредієнти. Більшість цих страв готуються під час свят, таких, як Октоберфест: *Hendl* – „gegrilltes Huhn; in Niederbayern auch "Giggerl", auf dem Oktoberfest in Form des "Wiesn-Hendls“, *Steckerlfisch* – „an einem Stock gegrillter Fisch, eine Spezialität aus dem bayerischen Alpenvorland und Oberösterreich, die vor allem in Biergärten und auf Volksfesten serviert wird“. Нерідко продукти підлягають попередній обробці у спеціальних маренадах та расолах, проготовлених на основі олії, часника, спецій. У різноманітних комбінаціях цих складових полягає специфіка страви.

Назви інших «фірмових» страв *баварсько-австрійського* регіону репрезентують поняття KÄSE / СИР: *Kaasloawe* – „Käselaub, kann auf dem Oktoberfest vor allem in der Wirtsbudenstraße begutachtet werden“, der Käse wird mit Salz, Pfeffer serviert“, *Obatzda, Obazda* – „bayerische Käsespezialität mit Camembert, Zwiebel, Paprika, Kümmel, Butter und manchmal auch Bier“. Як і у випадку з назвами м'ясних страв, національно-культурна специфіка «сирних» реалій є також відносною. Справа у тому, що аналогічний спосіб приготування сирної страви відомий також швейцарцям та франкам. У Швейцарії ця страв називається „*Gmanschte*“, а франки знають її під назвами „*Gerupfter*“, „*Angemachter*“.

Про випадки відносної лакунарності можна казати, якщо йдеться про назви таких франкських страв, як: *Kipf* – „langes Schwarzbrot“, *Kipfla* – „spitzförmiges Brötchen“, *Baggers* – „Kartoffelpuffer“, *Gnärzla / Renfdla* – „Brotanschnitt“, *Scheiferla* – „Schweinebraten mit Knochen und Schwarte aus der Schweineschulter“. На специфіці улюблених страв цього мікроетносу не могло не позначитись сусідство баварців, які розумються на приготуванні різноманітних ковбас: *Worschdsuppm* – „Wurstsuppe“, *Medzlsuppm* – „Wurstsuppe“, *Nämbärcher Gwärch* – „Wurstsalat“, *Zipfl* – „blaue rohe Bratwürste, die man in einem Sud aus Essig, Zwiebeln und Fischgewürz ziehen läßt“.

Структура концептуально-предметної області GERICHTE / СТРАВИ дозволяє чітко визначити групу слів, що співвідносяться з поняттям «тісто». У *швабсько-алеманських* діалектах її конституенти розподіляються за 2 типами значень: «види тіста», «вироби з тіста». У *баварсько-австрійських* діалектах диференціація поняття будується на семантичних

опозиціях «солодкий»-«несолодкий», «картопляний»-«некартопляний». Конфігурації семантичних ознак (вони стосуються лише другої опозиційної пари) спостерігаються лише у значенні лексем, що позначають такі кулінарні вироби, як кнедлики. Цей факт пояснюється різницею у традиціях приготування вказаної страви баварцями та франками, адже останні готують її з обов'язковим картопляним інгредієнтом.

Картопля є досить популярним продуктом у Німеччині. Про це свідчить кількість номінацій цього продукту у німецькомовній діалектній картині світу, не враховуючи назв страв, які робляться з нього (особливо у *швабсько-алеманському діалектному регіоні*). Представники *баварсько-австрійської діалектної групи* віддають перевагу м'ясним та рибним продуктам, що підтверджується наявністю в їх діалектному лексиконі слів з семантичними компонентами «жирний», «копчений», «приготований на грилі».

Отже, попри загально визнану безеквівалентність аналізованої лексики, що вербалізує концептуально-предметну область GERICHTE / СТРАВИ, в ній виділяється категорія номінацій, що характеризуються відносною лакунарністю. Страви, позначені цими словами-реаліями, як то сирні та ковбасні вироби, представлені у гастрономічній карті кількох німецькомовних регіонів. Лакунарний характер їх назв розкривається через набір імплікованих семантичних ознак, які відбивають специфічний склад інгредієнтів, необхідних для приготування страви.

**У висновках** слід зазначити, що мовне осмислення гастрономічних референцій окремих мікроетносів має важливе значення для конструювання концептосфер картини світу. Це означає, що концептуально-предметна область GERICHTE / СТРАВИ, що відноситься до числа найзначущих галузей повсякденної свідомості, знаходить дробове багатомірне втілення в системі німецьких діалектів і визначає як існування загальнонімецької етнокультури, так і окремих мікроетнічних культур німецького етносу.

Аналізовані діалектні лексеми стали активною твірною базою для низки похідних слів для найменування реалій, пов'язаних із виробництвом позначуваного продукту. Зазвичай їх активно використовували в складі композитів, що належали до інших тематичних груп чи об'єднань.

У кожному діалекті найбільш розвинена і тонко диференційована та частина лексики, що відбиває пріоритетну харчову сировину і вироби з неї. Можна припустити, що ці слова попри їх гастрономічну обмеженість, поєднують не просто приналежність до регіонального узусу німецької мови, а й їх валоративне освоєння мікроетнічною свідомістю, що, ймовірно, свідчить про їх статус як мікроетнічних лінгвокультурних понять.

**Перспективи.** Узагальнення й систематизація досліджуваного матеріалу, яке було нами опрацьовано, становить підґрунтя для подальшого ономазіологічного аналізу кулінаронімів діалектної картини світу у дискурсі, беручи до уваги частотність багатозначних слів та діалектизмів, а також особливості їхнього функціонування у текстах різних стилів.

#### *Література*

*Grimmsches Wörterbuch Online.* [Електронний ресурс]. — Режим доступу до словника: <http://germazope.uni-trier.de/Projects/DWB>. Naumann B. Die Differenzierung gesprochener und geschriebener Sprachformen des Deutschen / Bernd Naumann; D. Cherubim, K. J. Mattheier (Hrsg) // Voraussetzungen und Grundlagen der Gegenwartssprache. Sprach- und sozialgeschichtliche Untersuchungen zum CAPut: 21. Jahrhundert. — Berlin-New-York: W. de Gruyter, 1989. — 361 S. *Schwäbische Prioritäten-Liste.* [Електронний ресурс]. — Режим доступу : [http://www.vokabeln.de/v3/vorschau/Schwaebisch\\_Weisheiten.htm](http://www.vokabeln.de/v3/vorschau/Schwaebisch_Weisheiten.htm). Steger H. Anwendungsbereiche der Soziolinguistik / Hugo Steger // Wege der Forschung – 319. — Darmstadt, 1982. — 355 S.