

Олена ПОНОМАРЕВА

Департамент європейських, американських та міжкультурних студій Римського університету «Sapienza»

Віа Делло Скало Сан Лорезо, 82, Рим, 00185, Італія

Електронна пошта: olena.ponomareva@uniroma1.it

<https://orcid.org/0000-0001-7673-7760>

ІТАЛІАНІЗМИ ТА «ПСЕВДОІТАЛІАНІЗМИ» В УКРАЇНСЬКІЙ ГАСТРОНОМІЧНІЙ ЛЕКСИЦІ

Стаття присвячена аналізу новітніх запозичень з італійської мови, які перебувають на початковому етапі засвоєння українською мовою. Ідеться про однослівні вузькоспеціальні терміни зі сфери італійської кулінарії та гастрономії — однозначні безеквівалентні лексеми, а саме назви страв, інгредієнти або окремі частини їх, назви певних різновидів продуктів, для яких не існує аналогів в інших кулінарних культурах і які, таким чином, становлять певні труднощі при передаванні їх іншими мовами. Емпіричною базою для дослідження стали меню двадцяти ресторанів Києва, Львова та Харкова, що спеціалізуються на італійській кухні. Проаналізовано графічне оформлення гастрономічно-кулінарних італіанізмів та з'ясовано рівень їх морфологічної адаптації до української мовної системи. Виявлено, що значну кількість назв корпусу становлять новозапозичення, ще не зафіксовані в лексикографічних джерелах. Такий емпіричний матеріал дозволяє не лише простежити процес адаптації на різних етапах і рівнях, але й у деяких випадках зафіксувати сам момент запозичення. Це дає змогу порушити низку важливих питань, зокрема про адаптацію іншомовних слів до системи української мови, про співвідношення питомих слів і запозичень, про запозичення «за необхідністю» та «зайві» запозичення, а також актуалізувати питання культури мови в українському контексті.

Ключові слова: українська мова, запозичення, типи адаптації, італіанізми та псевдоіталіанізми, міжмовна комунікація.

Предметом дослідження є новітні італіанізми, ще не засвоєні українською мовою, а отже, не зафіксовані в лексикографічній літературі та іншомовних словниках, чий узус, утім, дедалі розширюється в певних галузевих, а також у побутовій сферах. За класифікацією Є. Карпіловської, подібні слова, адаптовані до системи української мови винятково шляхом транскрипції або транслітерації, можна розглядати як новозапозичення [Клименко, Карпіловська, Кислюк : 20–25]. Їхнє вживання нерідко характеризується порушенням фонетичних, морфологічних та лексичних норм української мови, що стає на заваді «граматично правильному мовленню як основі запобігання комунікативній девіантності» [Пентиліук, Попова : 125].

Цитування: Пономарева О. Італіанізми та псевдоіталіанізми в українській гастрономічній лексиці. *Мовознавство*. 2024. № 3. С. 65–74. <https://doi.org/10.33190/0027-2833-336-2024-3-004>

Citation: Ponomareva O. (2024). Italianisms and pseudo-italianisms in the Ukrainian gastronomic lexicon. *Movoznavstvo*, (3), 65–74. [In Ukrainian]. <https://doi.org/10.33190/0027-2833-336-2024-3-004>

Стаття опублікована за ліцензією CC BY-SA 4.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>)

Водночас значне зацікавлення італіанізмами в інших мовах спостерігається серед італійських мовознавців. Започатковано два великих дослідницьких проекти з метою створення корпусу італійських запозичень, який слугуватиме основою для майбутніх праць у сфері міжмовної комунікації. Результатом першого проекту став «Словник італіанізмів у французькій, англійській та німецькій мовах» за редакцією Г. Стаммерйогана (DIFIT). Словник містить 4660 лексем з різних галузей, запозичених іншими європейськими мовами упродовж століть. У передмові упорядники зазначають, що поширення новітніх італіанізмів пов'язане насамперед зі сферою еногастрономії та кулінарії, завдяки якій «Італія має нагоду використовувати свою мову як засіб комерційної комунікації, оскільки гастрономічні терміни є найчисленнішими серед новітніх запозичень в інших мовах» (там само : 3–4).

Другий проект, що його започаткували мовознавці Л. Серіанні, Л. Піццолі та Л. Россі, ставить перед собою амбітну мету систематизації та лексикографічного опису понад 20000 італіанізмів у дев'яноста мовах світу. Проект наразі в процесі здійснення, і результатом його має стати видання словника італіанізмів у світі (*Dizionario degli italianismi nel mondo*). Як зазначає Л. Серіанні, «<...> тим часом як у сфері музики та мистецтва Італія більше не є рушійною силою на світовому рівні, не бракує галузей, що їх іноземці традиційно пов'язують з Італією, починаючи з гастрономії. Так, у вибірці з 66 мов світу піца (60), спагеті (54) та капучино (40) зазвичай широко представлені; менш передбачуваною є доля новітніх запозичень на позначення тирамісу (наявні в 23 мовах), песто (16), карпачо (13)» [Serianni : 230]. У вітчизняній лексикології питання італійських запозичень в українській мові досліджували Л. Дем'янова, О. Мартіні, С. Дель Гаудіо. Як зазначає Л. Дем'янова, «кожна функціональна сфера запозичень — це конкретне поняттєве поле, з яким співвідноситься певна кількість лексико-семантичних груп, і які, своєю чергою, перетинаються. Кожне поле має свої внутрішні зв'язки, свої тенденції росту на кожному історичному етапі» [Дем'янова, Мартіні : 399]. За класифікацією Л. Дем'янової та О. Мартіні, у сучасному мовному контексті гастрономія/кулінарія належить до сфери з найбільшим уживанням італіанізмів: *паста, піца, макарони, ризото, чабата* тощо [там само : 400]. Італійський славіст С. Дель Гаудіо наголошує на тому, що більшість цих слів ще перебуває в процесі засвоєння. Це, зокрема, зумовлює варіативність у графічному оформленні багатьох італійських слів: «Варіативність стосується, насамперед, лексем із галузі кулінарії, наприклад: *латте* — *латте*, *капучино* — *капуччіно*, *еспресо* — *еспресо*, *доніо* — *донніо*, *американо* — *американо* тощо, де другий варіант представленої опозиції точніше відображає італійську вимову та є зразком коректної транслітерації італізмів українською мовою» [Дель Гаудіо : 122]. При цьому сам дослідник ставить питання помилкового відтворення через те, що «їхнє написання ще не кодифіковано словниками відповідно до правил українського правопису» [там само].

Першим кроком на шляху до «стандартизації» новозапозичень-італіанізмів можна вважати перелік італійських кулінаронімів, опублікований на інтернет-сторінці Інституту мовознавства ім. О.О. Потебні НАН України:

«американо 'алкогольний коктейль-аперитив на основі червоного вермуту й кампарі' (< *americano*), *болоньезе* 'м'ясний соус для італійської паста

родом з Болоньї (< *ragù alla bolognese*), *броколі* 'однорічна овочева рослина родини капустяних, підвид цвітної капусти' (< *broccoli*, букв. 'маленькі пагони'), *брускета* 'гарячий і хрусткий хліб, натертий часником і присмачений оливковою олією' (< *bruschetta* < *bruscare* 'запикати на вуглях'), *горгондзола* 'м'який сир з пліснявою та гострим смаком' (< *Gorgonzola* — містечко в Ломбардії), *грана* 'виноградна горілка' (< *grappa* 'китиця винограду'), *грисині* 'хлібні палички, розміром трохи більші за олівець' (< *grissini*), *карбонара* 'спагеті зі шматочками бекона, змішані із соусом та приправами' (< *pasta alla carbonara*), *карпачо* 'тонкі шматочки сирної яловичини, приправлені оливковою олією з оцтом і лимонним соком' (< *carpaccio*, за прізвищем венеційського художника Вітторе Карпаччо), *лазанья* 'страва, приготована з шарів тіста разом із шарами начинки, залитими соусом' (< *lasagne*), *лімончело* 'лімонний лікер' (< *limoncello*), *маскарпоне* 'кисломолочний вершковий сир' (< *mascarpone*), *мокачино* 'різновид лате з додаванням шоколаду' (< *mocaccino*), *моцарела* 'молодий м'який сир з буйволячого або коров'ячого молока' (< *mozzarella*), *паніні* 'накладанець, начинений сумішшю шматочків м'яса, сиру, овочів' (< *panini*, букв. 'булочка'), *паста* 'макаронні вироби з висушеного або свіжого тіста' (< *pasta*), *песто* 'холодний соус на основі оливкової олії, насіння пінії, базиліка та сиру' (< *pesto*, букв. 'товчений, молотий мелений'), *піцца* 'запечений круглий корж, покритий томатною пастою, сиром, яловичиною, овочами тощо' (< *pizza* від італ. *pizzicare* 'бути гострим'), *равіолі* 'невеликі квадратної або овальної чи круглої форми вироби з тіста з начинкою' (< *ravioli*), *ризото* 'страва з рису, з м'яким, вершковим смаком' (< *risotto* 'дрібний рис'), *рикота* 'сир з молочної сироватки, що залишається після готування моцарели чи інших сирів' (< *ricotta*), *саламі* 'сиров'ялена ковбаса зі спеціями' (< *salame* 'ковбаса'), *тальятеле* 'довгі пласкі стрічки завширшки у 0,6–1 см, різновид локшини' (< *tagliatelle* < *tagliare* 'різати'), *тирамісу* 'багатошаровий десерт на основі сиру маскарпоне з доданими печивом савоярді, яйцями, кавою та какао' (< *tiramisù*, букв. 'підніми мене'), *фокача* 'пшеничний корж, спечений на основі тіста з оливковою олією' (< *focaccia* < лат. *panis focacius*, букв. 'хліб, запечений у вогнищі'), *чіабата* 'білий хліб, виготовлений з пшеничного борошна та дріжджів' (< *ciabatta*)» (Нові кулінари...).

Наведені назви транскрибовані відповідно до норм української мови, зокрема адаптовані за правилом дев'ятки (*грисині* — італ. *grissini*, *мокачино* — італ. *mocaccino*, *ризото* — італ. *risotto*, *рикота* — італ. *ricotta*, *тирамісу* — італ. *tiramisù* та ін.) та без подвоєння приголосних (*брускета* — італ. *bruschetta*, *броколі* — італ. *broccoli*, *грана* — італ. *grappa*, *карпачо* — італ. *carpaccio*, *тальятеле* — італ. *tagliatelle*, *фокача* — італ. *focaccia* та ін.) (див.: Укр. правопис 2019 : 157), частина їх досі зафіксована в українських лексикографічних джерелах (див.: Півторак; Скопненко, Цимбалюк; СУМ). Цілком імовірно, що цей перелік кулінарних новозапозичень дедалі поповнюватиметься з огляду на зростання популярності італійських страв серед українських споживачів. До нього можна долучити інші компоненти, зокрема назви страв, що ввійшли в меню італійських ресторанів в Україні та які пропонують на своїх сторінках в інтернеті відомі шеф-кухарі й блогери: *мінестроне* — італ. *minestrone* (овочевий суп з додаванням бобових), *особуко* — італ. *ossobuco* (тушкована теляча голілка з додаванням овочів та спецій); *панцанела* — італ. *panzanella* (салат зі шматочків зачерствілого хліба з додаванням помідорів та базиліка), *піцца* — італ. *pinza* (вид легкотравної бездріжджової піци), *тортеліні* — італ. *tortellini* (вушка з яєчного тіста з начинкою з м'яса) тощо.

Водночас деякі назви з переліку потребують уточнення. Так, зокрема, *американо* позначає крім алкогольного коктейлю каву з додаванням більшої, ніж для звичайної кави, кількості води (внаслідок еліпсису *caffè americano*).

Неточно подається лексичне значення слова *пица*, начебто від італ. *pizzicare* 'бути гострим' (про смак страв). Насправді, за найвідомішими гіпотезами стосовно етимології слова, *pizza* походить від лат. дієслова *pinsere* 'тиснути, чавити' та від д.-в.нім. *bizzo, pizzo* 'шмат, кусень хліба; плескач' (DELI : 837; GDLI : 1853; Gabrielli : 1848; Sabatini : 2001). Назва *risotto* означає не 'дрібний рис', а 'страва з рису з додаванням інших інгредієнтів'. Назва десерту *tirami sù* дотична насамперед до переносного значення виразу *tirami sù* 'збадьори мене', а не 'підніми мене', поданого в переліку. Слово *ciabatta* доцільно передавати як *чабата*, оскільки тут ідеться про «німу» *i*: в італійській фонетиці літера *c* перед голосними, крім *e* та *i*, позначає звук [k].

Для набуття статусу мовної норми ці слова мають бути кодифіковані в лексикографічних джерелах, на які спиратимуться ті, хто з огляду на свою професійну долученість до гастрономічно-кулінарної термінології продовжують активно «італіанізувати» українську кулінарну сферу, де процеси засвоєння нових слів часто відбуваються не лише поза нормами української мови, а й — нерідко — поза логікою мовних запозичень узагалі.

Емпіричною базою нашого дослідження стали меню двадцяти ресторанів Києва, Львова та Харкова, що спеціалізуються на італійській кухні. Значну частину назв корпусу становлять новозапозичення: виявлено щонайменше 29 назв, яких немає в лексикографічних довідниках і що їх ми умовно можемо вважати новими італіанізмами. Такий емпіричний матеріал цінний тим, що дозволяє простежити не лише процес адаптації, а й (у деяких випадках) зафіксувати сам момент запозичення, що дає змогу порушити низку важливих питань, зокрема про адаптацію іншомовних слів до системи української мови, про співвідношення питомих слів і запозичень, про запозичення «за необхідністю» та «зайві» запозичення, а також питання культури мови в сучасному українському контексті. З міркувань концептуальної ясності ми послуговуватимемося терміном «запозичення» у значенні гіпероніма, уточнюючи через відповідні гіпоніми природу запозичуваних слів, рівень та способи їх адаптації до системи української мови.

Серед 67 зафіксованих нами італіанізмів є запозичення різних способів утворення, які відбивають різні етапи адаптації: повні запозичення (*пица, паста, рукола, пармезан*), запозичення з уточненнями (*страчеті з телятини, овочеve мінестроне, панцанела — п'ять видів томатів з анчоусами та домашнім хлібом, грибний суп-капуцино, мільфей-наполеон*); еліптичні запозичення (*лате, американо*).¹ Досить часто в передаванні назв страв або продуктів для їх приготування спостерігається явище так званого перемикання коду (англ. *codeswitching*), яке можна розглядати радше як спосіб використання іншомовних слів, а не запозичення їх. Як стверджує М. Гаспельмат, «запозичення використовується в мові-реципієнті так само, як і всі інші слова в ній, натомість кодове перемикання не передбачає адаптації відповідних слів» [Haspelmath : 41]. К. Маєрс-Скоттон зазначає, що «кодове перемикання використовувалося для комунікації в минулому, до того, як було встановлено використання запозичень» [Meurs-Scotton, Bolonyai: 4]. М. Герлах з'ясовує контексти, яким найбільше властиве змішування мовних кодів: молодіжні сленги, мова реклами, типи мовлення в середовищі іммігрантів [Görlach : 733–734]. Тобто змішування мовних кодів часто являє собою епізодичне використання слів з іншої мови та означає зміну типу мовлення, а не змі-

¹ Тут і далі подано написання кулінарних назв, як їх зазначено в меню ресторанів.

ну мови. Основна відмінність слів, що використовуються при змішуванні мовних кодів, і мовними запозиченнями полягає в тому, що запозичення — це лексеми, «які увійшли або потенційно можуть увійти до 'ментального' лексикону мовця, тимчасом як кодове переключення здебільшого властиве білінгвам» [там само : 734].

У випадку з проаналізованими нами гастрономіями для українців, які не є білінгами і не володіють принаймні на початковому рівні італійською мовою, буде проблематичним розуміння транскрибованих або транслітерованих українською мовою таких назв:

антупасті/антинасті/антупасто (італ. *antipasto*, мн. *antipasti*) — 'закуска, закуски', *паніні* (італ. *panino*, мн. *panini*) — 'бутерброд, бутерброди', *карпаччо ді рана росса* (італ. *carpaccio di rana rossa*) — 'карпачо з буряка', *(піца) ай порчіні* (італ. *ai porcini*) — 'з білими грибами', *кватро стаджіоні* (італ. *quattro stagioni*, мн.) — 'чотири пори року' (в назві піци), *кватро формаджі* (італ. *quattro formaggi*, мн.) — 'чотири сири' (в назві піци), *фрутті ді маре* (італ. *frutti di mare*) — 'морепродукти', *тартуфо* (італ. *tartufo*) — 'трюфель', *вонголе* (італ. *vongole*, мн.) — 'морські півники' (молоски), *фрітата з прошутто кото* (італ. *frittata con prosciutto cotto*) — 'ячня з вареною шинкою', *сальса верде* (італ. *salsa verde*) — 'зелений соус', *ботарга* (італ. *bottarga*) — 'ікра тунця або кефалі'.

Зафіксовано також графічно неадаптовані елементи, на зразок *bistecca di manzo* — 'біфштекс', *patate arrosto* — 'печена картопля', *frutti di mare* — 'морепродукти', *affogato* — 'кава-глясе'. Такий високий ступінь інтерференції з італійською мовою може свідчити про недостатнє володіння як українською мовою, так і тематикою матеріалу.

Окрему групу становлять так звані псевдоіталіанізми — слова, «при творенні яких використовуються формальні елементи італійської мови для адаптування в іншомовних контекстах і які сьогодні характеризують урбаністичний мовний ландшафт на глобальному рівні» [Casini : 15]. В українському гастрономічному дискурсі псевдоіталіанізмами можна вважати такі слова, як *пастатека* — назва харчувального закладу, де подають пасту; *лате* (еліптичне утворення від італ. *caffè latte*); *орзо* (дрібні макаронні вироби у формі рисового зерна, італійська назва *risoni*, тоді як *орзо* українською означає 'ячмінь'). Від них треба відрізнити італійські гастрономічні назви, запозичені українською за посередництвом інших мов, насамперед французької: *пармезан* — фр. *parmesan* < італ. *parmigiano*, *сабайон* — фр. *sabayon* < італ. *zabaione*, *мільфей* (торт) — фр. *millefeuille*, італ. *millefoglie*, *дорада* (риба) — фр. *daurade*, італ. *orata*. У проаналізованих нами назвах страв наявні також гастрономіи та назви продуктів — реалії, відмінних від італійських: *фуа гра* < фр. *foie gras*, *терін* < фр. *terriner*, *стейк* < англ. *steak*, *томати чері* < англ. *cherry tomatoes*, *чорізо* < ісп. *chorizo* тощо.

Аналіз графічного оформлення запозичених термінів показав, що трансформування і транскрибування кулінарних італіанізмів переважно відбуваються згідно з нормами української мови — більшість слів адаптована за «правилом дев'ятки» й без подвоєння, характерного для мови-донора: *капучино*, *панцанела*, *рикота*, *тортеліні*, *чабата*. Зрідка спостерігається ненормативне транскрибування на зразок *різото / різотто*, *рікота / рикотта*, *брускетта*, *чібатта*.

З погляду морфології переважна більшість гастрономічних запозичень — іменники, рідше субстантивовані прикметники в еліптичних кон-

струкціях: *болоньєзе* < італ. *ragù alla bolognese*, *карбонара* < італ. *pasta alla carbonara*, *ристрето* < італ. *caffè ristretto*, *мак'ято* < італ. *caffè macchiato*. Як часто трапляється із запозиченнями, рід іменників у мові-донорі та мові-реципієнті не завжди збігається, оскільки формальні ознаки граматичного роду не тотожні в обох мовах. Якщо італійські жіночі іменники на **-а** (таких переважна більшість) зберігають родову належність в українській мові з огляду на подібність формальних ознак в обох мовах (*піца, паста, зрана, карбонара, фокача, лазанья*), то італійські іменники чоловічого роду на **-о** та **-е** в українській мові не завжди виправдано приєднуються до незмінних іменників середнього роду (*карпачо, песто, мінестроне, маскарпоне*). При цьому такі іменники ще не можна вважати морфологічно засвоєними.

У семантичному полі найбільшу кількість італіанізмів становлять назви страв (*ризото, ньокі, равіолі, особуко*) та продуктів харчування (*моцарела, страчатела, броколі, рукола*). Досить частотними є запозичення видів або/та форматів пасти, власне макаронних виробів, що в італійській мові можуть належати як до чоловічого, так і до жіночого роду й уживаються переважно у формі множини з відповідними закінченнями: **-і** для чоловічого роду (*spaghetti, fusilli, tortellini, cannelloni*), **-е** для жіночого (*papardelle, farfalle, linguine, fettucine*). В українських відповідниках італійських множинних іменників жіночого роду зустрічається написання як із закінченням **-е** (*папарделе, фарфале*), так і з **-і** (*лінгвіні, фетучіні*).

У деяких випадках гастроніми, що вживаються в італійській мові у формі як однини, так і множини, входять до мови-реципієнта у формі множини. Так, італійське слово *паніно* (мн. *panini*) — 'закритий бутерброд' — у запозиченні українською виступає переважно у формі однини: в експлікаціях до меню, які, до речі, зустрічаються доволі рідко, можна прочитати, що «паніні — італійський бутерброд на основі чабати, яку самостійно випікаємо за італійським рецептом», «гарячий паніні з грибами, сосисками і сиром», «хрусткий і соковитий паніні» тощо.

Більшість проаналізованих слів перебуває на початковому етапі адаптації, на якому обирається власне спосіб запозичення. Оскільки йдеться про гастрономічно-кулінарні реалії — назви страв, технології приготування, інгредієнти, локальні різновиди продуктів, основним способом відтворення їх в українській мові є транскрибування або транслітерація. Це досить істотний момент, який потребує наукового підходу. Як зазначає С. Вакуленко, «Граматичне транскрибування — це відтворювання оригінального звучання слова графічними засобами мови-сприймача, тоді як транслітерація — це перезапис тексту за допомогою іншої абетки. Від заміни позначень вираз не повинен змінитися» [Вакуленко : 7]. Для правильного передавання безеквівалентної лексики дослідник пропонує застосовувати інваріантне транскрибування, тобто відтворення звучання вихідного алофона певної фонемі в мові-першоджерелі вихідним (основним) алофоном мови-сприймача [там само : 7–8]. Оскільки інваріантне транскрибування запозичень відбиває основний — фонетичний — принцип української мови 'як чуємо, так і пишемо', його цілком слушно обирати як спосіб запозичення назв гастрономічно-кулінарних реалій. При цьому вживання нових італійських запозичень не має перетворитися на безсистемне накопичення транскрибованих українською мовою назв. Визначальними будуть такі етапи засвоєння: подальша морфологічна адаптація, використання в мовленні, лексикографічна обробка та кодифікація, які потребуватимуть ґрунтовної фонові

неналежне володіння українською мовою — без розмежування еквівалентної та безеквівалентної лексики, — з другого. Невиправдане використання запозичень-гастронімів у випадку з еквівалентною лексикою ставить під сумнів доцільність уживання слів, не завжди зрозумілих на загальному рівні, і робить проблематичним лексичне засвоєння новозапозичень.

Водночас графічне оформлення італіанізмів-гастронімів відбувається переважно відповідно до норм української мови (з дотриманням «правила дев'ятки» та униканням подвоєння приголосних). На рівні морфологічної адаптації італійські жіночі іменники на **-а** (таких переважна більшість) зберігають родову належність в українській мові, оскільки формальні ознаки цих іменників у обох мовах збігаються, тоді як італійські іменники чоловічого роду із закінченнями на **-о** та **-е** не завжди виправдано приєднуються до незмінних іменників середнього роду. При цьому такі іменники поки не можна вважати морфологічно засвоєними, оскільки йдеться про початковий етап адаптації, і співвідношення їх з граматичними категоріями української мови не є до кінця визначеним. Проаналізовані терміни-гастроніми мають пройти подальші етапи засвоєння, крім того, що потребують лексикографічної обробки та фіксації, а також регламентації з урахуванням норм сучасної української мови та термінологічної кодифікації за чинними стандартами.

ЛІТЕРАТУРА

- Вакуленко М. О. Наукові засади відтворювання запозичених та іншомовних слів: інваріантна транскрипція. *Вісн. книжк. палати*. 1999. №10. С. 6–8.
- Дель Гаудіо С. Італійський лексичний компонент в українській лексиці. *Укр. мова*. 2015. № 2. С. 111–125.
- Дем'янова Л., Мартині О. Італійська запозичена лексика в українській мові: сфера культури. *Мовознавство. Доп. та повідомл. на IV Міжнарод. конгр. українців*. Київ, 2002. С. 399–401.
- Клименко Н. Ф., Карпіловська Є. А., Кислюк Л. П. Динамічні процеси в сучасному українському лексиконі Київ : Видавн. дім Дмитра Бурого, 2008. 336 с.
- Нові кулінарні італізми в українській мові. Інститут мовознавства ім. О. О. Потебні НАН України. URL : <https://www.facebook.com/profile/100062748132754/search/?q=КУЛІНАРНІ> (дата звернення : 28.05.2024).
- Пентиліук М. І., Попова О. А. Граматично правильне мовлення як основа запобігання комунікативній девіантності. *Наук. зап. Нац. ун-ту Остроз. акад.* Серія філол. Острог : Вид-во НаУОА, 2017. Вип. 68. С. 124–131.
- Український правопис. Київ : Наук. думка, 2019. 390 с.
- Casini S. Italianismi e pseudoitalianismi: uno sguardo semiotico sull'italiano a Toronto. *Italian Canadiana*. 2018. Vol. 32. P. 15–30.
- Görlach M. Borrowing as language conflict. *Handbook of language and communication. Diversity and change* / M. Hellinger, A. Pauwels (eds.). Berlin; Boston : De Gruyter Mouton, 2008. P. 715–750.
- Gusmani R. Saggi sull'interlinguistica. Firenze : Le Lettere, 1986. 378 p.
- Haspelmath M. Lexical borrowing: Concepts and issues: A comparative handbook. Berlin; Boston : De Gruyter Mouton, 2009. P. 35–54.
- Myers-Scotton C., Bolonyai A. Calculating Speakers: Codeswitching in a Rational Choice Model. *Language in Society*. Cambridge : Cambridge University Press, 2001. Vol. 30. N 1. P. 1–28.
- Serianni L. Per l'italiano di ieri e oggi. Bologna : Il Mulino, 2018. 316 p.

ДЖЕРЕЛА

- Півторак Півторак Г. П. Сучасний словник іншомовних слів. Київ : Довіра, 2006. 790 с.
- Скопненко, Цимбалюк Скопненко О. І, Цимбалюк Т. В. Сучасний словник іншомовних слів. Київ : Довіра, 2006. 789 с.
- СУМ Словник сучасної української мови : в 20 т. Київ : Наук. думка, 2010–2021.
- DELI Cortellazzo M. A., Zolli P. Dizionario etimologico della Lingua Italiana. Bologna : Zanichelli, 1999. 1856 p.
- DIFIT Stammerjohann H. et al. Dizionario di italianismi in francese, inglese e tedesco. Roma: Accademia della Crusca, 2008. 816 p.
- Gabrielli Gabrielli A. Grande Dizionario Italiano. Milano : Hoepli, 2020. 2720 p.
- GDLI Il grande dizionario della lingua italiana. Milano : Garzanti, 2020. 2880 p.
- Sabatini, Coletti Sabatini F., Coletti V. Dizionario italiano. Milano : Hoepli, 2024. XX–3080 p.

Дата надходження до редакції: 08.02.2024

Дата надходження після доопрацювання: 11.04.2024

Дата затвердження редакцією: 29.05.2024

REFERENCES

- Casini S. (2018). Italianismi e pseudoitalianismi: uno sguardo semiotico sull'italiano a Toronto. *Italian Canadiana*. Vol. 32, 15–30.
- Del Gaudio S. (2015). Italiiskyi leksychnyi komponent v ukrainskii leksytsi. *Ukrainska mova*, (2), 111–125. [In Ukrainian].
- Demyanova L., Martini O. (2002). Italiiska zapozychena leksyka v ukrainskii movi. *Movoznavstvo. Dopovidi ta povidomlennia na IV Mizhnarodnomu konhresi ukraїnistiv*. Kyiv, 399–401. [In Ukrainian].
- Görlach M. (2008). Borrowing as language conflict. *Handbook of language and communication. Diversity and change*. M. Hellinger, A. Pauwels (Eds.). Berlin; Boston: De Gruyter Mouton, 715–750.
- Gusmani R. (1986). *Saggi sull'interlinguistica*. Firenze: Le Lettere.
- Haspelmath M. (2009). *Lexical borrowing: Concepts and issues: A comparative handbook*. Berlin; Boston: De Gruyter Mouton, 35–54.
- Klymenko N. F. (2008). *Dynamichni protsesy v suchasnomu ukrainskomu leksykoni*. Kyiv: Vydavnychiy dim Dmytra Buraho. [In Ukrainian].
- Myers-Scotton C., Bolonyai A. (2001). Calculating Speakers: Codeswitching in a Rational Choice Model. *Language in Society*. Cambridge: Cambridge University Press. Vol. 30 (1), 1–28.
- Novi kulinarni italizmy v ukrainskii movi. Instytut movoznavstva imeni O. O. Potebni NAN Ukrainy. URL: <https://www.facebook.com/profile/100062748132754/search/?q=КУЛІНАРНИ> (last accessed: 28.05.2024). [In Ukrainian].
- Pentyluk M. I., Popova O. A. (2017). Hramatychno pravylne movlennia yak osnova zapobihannia komunikatyvnoi deviantnosti. *Naukovi zapysky Natsionalnoho universytetu Ostrozka akademiia. Serii Filolohichna*. Ostroh: Vydavnytstvo NaUOA, (68), 124–131. [In Ukrainian].
- Serianni L. (2018). *Per l'italiano di ieri e oggi*. Bologna: Il Mulino.
- Ukrainskyi pravopys. (2019). *Naukova dumka*. [In Ukrainian].

Vakulenko M. O. (1999). Naukovi zasady vidtvoriuvannya zapozychenykh ta inshomovnykh sliv: invariantna transkryptisiia. *Visnyk Knyzhkovoï palaty*, (10), 6–8. [In Ukrainian].

SOURCES

- DELI Cortellazzo M. A., Zolli P. (1999). *Dizionario etimologico della Lingua Italiana*. Bologna: Zanichelli.
- DIFIT Stammerjohann H. et al. (2008). *Dizionario di italianismi in francese, inglese e tedesco*. Roma: Accademia della Crusca.
- Gabrielli Gabrielli A. (2020). *Grande Dizionario Italiano*. Milano : Hoepli.
- GDLI Il grande dizionario della lingua italiana. (2020). Milano: Garzanti.
- Pivtorak Pivtorak H. P. (2006). *Suchasnyi slovnyk inshomovnykh sliv*. Kyiv: Dovira. [In Ukrainian].
- Sabatini, Coletti Sabatini F, Coletti V. (2024). *Dizionario italiano*. Milano: Hoepli. XX.
- Skopnenko, Tsymbaliuk Skopnenko O. I., Tsymbaliuk T. V. (2006). *Suchasnyi slovnyk inshomovnykh sliv*. Kyiv: Dovira. [In Ukrainian].
- SUM *Slovnyk suchasnoi ukrainskoyi movy v 20 tomakh*. (2010–2021). Kyiv: Naukova dumka. [In Ukrainian].

Received: 08.02.2024

Received in revised form: 11.04.2024

Accepted: 29.05.2024

Olena PONOMAREVA

«Sapienza» University of Rome

Department of European, American and Intercultural Studies

Via dello Scalo San Lorenzo 82 – 00185 Rome, Italy

E-mail: olena.ponomareva@uniroma1.it

<https://orcid.org/0000-0001-7673-7760>

ITALIANISMS AND PSEUDO-ITALIANISMS IN THE UKRAINIAN

GASTRONOMIC LEXICON

The article examines recent borrowings from Italian into Ukrainian, namely one-word terms from the field of Italian gastronomy and cuisine, non-equivalent lexemes such as food names, food ingredients, preparation technologies, which have no analogues in other culinary cultures, and therefore, present significant difficulties in rendering into other languages. The analysis is carried out on a corpus of components of the menus of twenty restaurants in Kyiv, Kharkiv and Lviv specializing in Italian cuisine and provides original empirical data to better interpret and understand various phenomena of linguistic interference between Ukrainian and Italian. The findings demonstrate that a large number of recent borrowings are undergoing some initial changes with phonological adjustments and markers of the target language, although these words are not yet codified in lexicographic sources. Such empirical materials make it possible not only to investigate the process of adaptation at different stages (spelling, semantic, grammatical, word building), but – in many cases – to record the very moment of borrowing, allowing some important issues to be raised: in particular, on basic type of loanwords and their adaptation to the Ukrainian language system, on the role and place of borrowings with regard to the Ukrainian linguistic heritage, as well as to actualize the question of the relationship between language and culture in the Ukrainian context.

Keywords: Ukrainian language, loanwords, types of adaptation, Italianisms and pseudo-Italianisms, interlingual communication.