

2. Kushnorova, T. (2014). Osnovni motivi khudozhnoi prosi Roalda Dala (na materialii zbirki "Potsilunok") // Naukovi Visnik Mizhnarodnoho Humanitarnoho Universitetu. – Philologia. Odessa. [Main Motives of Roald Dahl's Fiction (Based on "Kiss Kiss Collection") // Scientific Announcer of International Liberal Arts Univeristy]. Odessa.
3. Kushnirova, T. Postmodernistski tendencii u ditiachii prozi Roalda Dahlia [Postmodern Tendencies in Children's Prose of Roald Dahl] – file:///C:/Users/%D0%9B%D0%B8%D0%B4%D0%B0/Downloads/Litpro_2015_5_29.pdf
4. Mikolishena, T.V. (2018). Movno-stilistichni osoblivisti vidtvorennia kartini charivnoho svitu R. Dahla v anglo-ukrainskomu perekladі. [Language-Stylistic Peculiarities of R.Dahl's Magic Picture of the World Creation]. Kharkiv.
5. Panko O. (2015). Literaturna kazka "Matilda" Roalda Dahla: osoblivisti retseptivnoho kola chitacha-didini // Aktualni pitannia gumanitarnikh nauk. [Literary Fairy Tail "Matilda" by Roald Dahl: Peculiarities of Child-Reader's Receptive Audience // Actual Problems of Liberal Arts Studies]. Drohobich.
6. Ruban V.S. (2008). Pragmaticzni aspekti perekladu kazkovoї povisti Roalda Dahla "Charli Shokoladna Fabrika". [Pragmatic Aspects of Translation of the Fairy Tale Story by Poald Dahl Charly and the Chocolate Factory // Scientific Announcer of Kherson State University]. Kherson.
7. Stativka A.O. (2017). Osoblivosti vidtvirennia inozemnogo aktsentu v angli-ukrainskomu perekladі // Visnik KHNU im. Karazina (Inozemna Philologia) // [Peculiarities of Foreign Accent Reconstitution in English-Ukrainian Translation // Announcer of Karazin KHNU (Foreign Philology)]. Kharkiv.
8. Timofeev V.G. "Nedobrii volshebnik Roald Dahl?" // <https://www.litmir.me/br/?b=42665> [Unkind Magician Roald Dahl]
9. Dahl R. The Collected Short Stories of Roald Dahl, Volume 1 [Electronic Resource] / R. Dahl – Vol.1. – 265 p. – access address: file:///C:/Users/%D0%9B%D0%B8%D0%B4%D0%B0/Desktop/-Roald-Dahl.pdf
10. Hendfrisson, H. A (2008). Thematic Analyses of Roald Dahl's Adult Fiction [Electronic Resource]. Bachelor Thesis Luea Unoversity of Technology – assess address: file:///C:/Users/%D0%9B%D0%B8%D0%B4%D0%B0/Desktop/FULLTEXT01.pdf
11. Scher S. (2004). Notes Toward a Theory of Verbal Music / S.Scher // Essays on Literature and Music (1967 – 2004) / ed. By W.Bernhart, W.Wolf. – New York.

ВІДОВІСТІ ПРО АВТОРА

Лідія Білоножко – кандидат філологічних наук, старший викладач кафедри східних мов і методики викладання східних мов факультету іноземної філології Національного педагогічного університету імені М.П. Драгоманова.

Наукові інтереси: художня література, поезія.

INFORMATION ABOUT THE AUTHOR

Lidiya Bilonozhko – Candidate of Philological Science, Senior Lecturer of the Eastern Languages and Methods of Teaching Eastern Languages Department at the Faculty of Foreign Phylology of Dragomanov National Pedagogical University.

Scientific interests: fiction and poetry.

УДК 811.111'42+821.11

МОДИФІКАЦІЯ ЖАНРУ «КУЛІНАРНИЙ РЕЦЕПТ» У РОМАНІ І. ЕДВАРДЗ-ДЖОУНЗ «TUSCANY FOR BEGINNERS»

Ольга ДОЛГУШЕВА (Кропивницький, Україна)

e-mail: timofeisilva@gmail.com, dolgusheva@ukr.net

ДОЛГУШЕВА Ольга. МОДИФІКАЦІЯ ЖАНРУ «КУЛІНАРНИЙ РЕЦЕПТ» У РОМАНІ І. ЕДВАРДЗ-ДЖОУНЗ «TUSCANY FOR BEGINNERS»

Статтю присвячено розгляду модифікації мовленнєвого жанру «кулінарний рецепт» у літературному творі. Кулінарний рецепт є одним із засадничих жанрів гастрономічного дискурсу. Структура, комунікативна мета, лінгвістична й стилістична реалізація тексту такого типу обумовлюється сферою його функціонування.

У літературному творі рецепт модифікується, набуваючи ознак художності. Аналіз роману «Тоскана для початківців» уможливив виокремлення шляхів такої модифікації. Попри збереження основних жанрових ознак, ключових функцій та структурно-композиційних елементів, властивих стандартному тексту цього жанру, в літературному творі рецепт набуває додаткових лексичних, стилістичних, лінгвокультурних характеристик та імплікацій. Загальна тенденція до суб'єктивної презентації рецепту найяскравіше дається взнаки через категорію автора (адресанта), яка сприяє певній видозміні усіх інших ознак жанру.

Ключові слова: мовленнєвий жанр, кулінарний рецепт, модифікація, охудожнення, суб'єктивізація (суб'єктивна презентація).

DOLGUSHEVA Olga. MODIFICATION OF THE SPEECH GENRE OF A "CULINARY RECIPE" IN THE NOVEL «TUSCANY FOR BEGINNERS» BY IMOGEN EDWARDS-JONES

The paper discusses the ways the speech genre of a "culinary recipe" becomes modified within the context of a literary text. The recipe is considered to be one of the main genres for food / a gastronomic / gluttonic discourse and is characterized by a definite communicative aim, clearly cut structural blocks, particular linguistic and stylistic features. These traits may vary in accordance with the sphere of the text's functioning. In a literary piece the process of modification is connected with attributing a number of additional features to a recipe text. The analysis of the recipes in the novel «Tuscany for Beginners» demonstrates that the general tendency towards the subjective presentation is observed within each genre aspect. The core component that gets modified is the category of the author (addresser) which promotes subsequent variations on the level of the text's composition and structure, description of the cooking algorithms and procedures, extra-culinary associations and assessments, etc. What makes the recipe in the novel peculiar is the mood and a general stylistic coloring. The latter ones are marked by irony and grotesque. The writer's focus on gender, ethnic and cultural stereotypes is also presented in terms of culinary tastes, eating habits, and cuisine preferences. Linguistic modification of the recipe genre acquires a number of forms that include Imogen Edwards-Jones's resorting a wide variety of stylistic devices and expressive

means (zeugmas, hyperboles, epithets, puns, similes); creating new occasional words; continuous interaction of the English and Italian languages; providing food items with non-gastronomic characteristics etc. The mentioned means fictionalize the recipe texts and make them a manifestation of the author's credo and aesthetic ideal.

Keywords: speech genre, culinary recipe, modification, fictionalization, subjective presentation.

Постановка проблеми. Сучасна парадигма гуманітарного знання провокує появу найрізноманітніших міждисциплінарних зв'язків. Літературознавство та лінгвістика завжди демонстрували взаємну дотичність, адже відпочатково обидві галузі мають справу із цариною слова та словесними утвореннями різного роду. Подибуємо і взаємопроникнення літературних і мовленнєвих жанрів, як от вписування останніх у текстуру художніх творів тощо.

Їжа та харчування як безумовна потреба існування людини не обійшли осторонь і філологічні студії. У лінгвістиці науковці оперують поняттями гастрономічний або глютонічний дискурс [17; 27], гастрономічна картина світу [7; 6; 8; 12; 19; 26]; з-поміж стилістичних прийомів виділяють гастрономічну (харчову) метафору [2; 14; 21]; із словарного шару мови виокремлюють густативну лексику [5; 13; 16; 18]; мовленнєві жанри презентовані кулінарними рецептами, текстами ресторанных меню та інтернет-сайтів закладів громадського харчування, кулінарними гідами, рекламою харчових продуктів тощо [4; 15].

У тканину художніх творів органічно вплетені сцени приготування та споживання страв, розмаїття смакових уподобань, звички та пристрасті, пов'язані з індивідуальною та національною культурою харчування. Тож літературознавці вивчають усні й фольклорні рецепти як засіб збереження народної культури харчування [15], гастрономічну картину світу у літературних творах [12], поєднання літератури й кулінарії як новий жанр популярної літератури [20], інші прояви гастрономічного дискурсу в літературному тексті.

На перетині мовознавчої, лінгвокультурної та літературної площин в центрі уваги дослідників кулінарних текстів постали з'ясування функцій густативної лексики у художньому творі [13; 18], окреслення гендерних проявів у царині кулінарії [25; 23], вивчення «гастрономічної» ностальгії у сучасній поліетнічній американській літературі [24, с. 241], використання тексту кулінарного рецепту іноземною мовою як засобу формування міжкультурної компетентності учнів [22], інші аспекти. Саме багатоаспектністю і поліфункціональністю кулінарного тексту окреслюється **актуальність** цієї статті.

Логічно вважати, що кулінарний рецепт в контексті літературного твору постає модифікованим утворенням, що зберігає основну прагматичну орієнтацію жанру та, водночас, набуває оригінальних самобутніх рис, властивих художньому витвору. **Метою статті** є виокремлення ознак художності жанру «кулінарний рецепт» у романі «Tuscany for Beginners» з урахуванням його контекстуальних зв'язків. **Об'єктом розгляду** є текстові фрагменти, що містять кулінарні рецепти та елементи гастрономічного дискурсу у романі. **Предмет дослідження** – шляхи модифікації кулінарного рецепту в художньому творі.

Мова супроводжує діяльність людини в усій різноманітності її проявів. Розмаїттям вирізняється і використання мови, що обумовлено загальними та індивідуальними ситуаціями спілкування. Їжа та традиції харчування, вважає Корнелія Герхардт [26, с. 3], за функцією наближаються до мовних. Авторка цитує К.Фішлера та інших авторів ("Food is a bridge between nature and culture", "Tell me what you eat, I will tell you what you are"), що дає їй підстави дійти висновку про подібність ролі мови та їжі у формуванні індивідуальної та етнічної ідентичності, підтримуванні стосунків й сприянні соціалізації особистості, структуруванні суспільства за різними ознаками, набуття культурного та мовного досвіду тощо.

Екзистенційна потреба людини у харчуванні обумовила появу низки мовленнєвих жанрів, які обслуговують цю сферу. Одним із ключових жанрів гастрономічного дискурсу науковці виділяють кулінарний рецепт.

Сучасний стан досліджень кулінарного рецепту демонструє наступні вектори його розгляду: рецепт як тип тексту та інтертексту (П.П. Буркова) [4], рецепт як прецедентний текст в рамках гастрономічного чи художнього дискурсу (П.П. Буркова, А.Ю. Земська) [4; 8], усний кулінарний рецепт як об'єкт етнографії (Л.О. Месеняшина) [15], рецепт та його заголовок як репрезентант культури (П.П. Буркова) [4], рецепт як мовленнєвий жанр

(М. О. Кантурова) [10, 11], сфери функціонування рецептів (М. О. Кантурова) [11], когнітивні складові рецепту (М. В. Ундріцова, Л.О. Месеняшина) [19; 15], структурна побудова рецепту у різних сферах і стилях (П.П. Буркова) [4], лексична, морфологічна й синтаксична специфіка рецепту (О.Г. Булигіна, І.О. Державецька, А.Ю.Земська) [3; 7; 8] тощо. Зокрема, аналізуючи рецепт як мовленнєвий жанр, науковці слідують типології жанрових ознак, запропонованих Т.Шмельовою [див. 1, с. 177-178]. Більшість мовознавців сходяться на думці, що цей жанр є багатоінтенціональним, оскільки має за мету водночас інформування адресата й спонукання до певної дії.

Адресант повідомлення у рецепті набуває різних обрисів у залежності від сфери існування – від неперсоналізованого (безособового, узагальненого) до такого, особистість якого є чітко визначеною. Крім цього, на відміну від реципієнту (читача, глядача, слухача) автор рецепту видається більш обізнаним, відтак має повноваження інструктувати, радити, надавати рекомендації щодо складових страв та алгоритму їхнього приготування. Останній охоплює подійний зміст цього жанру.

Рецепт має і чітко визначений хронотоп, адже зазвичай у ньому є вказівка на конкретний час приготування. Локація ж мається на увазі за замовчуванням або вказується окремо (у назві страви чи у категорії, до якої вона належить, як от «страви для пікніку»).

Структура стандартного рецепту не вирізняється широким розмаїттям і зазвичай містить три блоки: інтродуктивний (перелік інгредієнтів та кількість продуктів), основний (покроковий алгоритм приготування страви), заключний (рекомендації щодо подачі страви, її калорійність, інша інформація). Додатково текст рецепту може мати ілюстративний супровід. За П.П. Бурковою, «вербальний та зоровий компоненти утворюють єдине візуальне, структурне, смислове і функціональне ціле», що надають такому тексту ознак креолізованого [4, с. 25]. Така комбінація зорієнтована на читача з метою забезпечення кращої рецепції інформативної складової рецепту.

Мовна специфіка рецепту також обумовлена його жанровими характеристиками. Так, частка іменників та дієслів значно перевищує частку інших частин мови. Тяжіння до нейтральності та моносемантичності лексики є, окрім іншого, результатом широкого вживання кулінарної термінології. Велика кількість запозичень свідчить про відбиття у текстах рецептів мовних та позамовних міжнаціональних контактів, які в рамках кулінарного письма йдуть водночас шляхом онаціональнення та глобалізації. Безособові речення, наказовий спосіб, інфінітивні конструкції вирізняються найбільшою частотністю серед синтаксичних одиниць рецептів, оскільки є продуктивними засобами реалізації комунікативної мети автора.

Заголовок рецепту (назву страви), на думку науковців, можна розглядати як окремий текст [4]. У ньому рідко подібують однослівні назви страв. Натомість додаткові означення (як от «імбирне печиво», а не просто «печиво» чи «печеня по-закарпатські», а не «печеня») надають текстові національно-культурних маркерів.

Окрему увагу науковців приділено гастрономічному дискурсу в цілому та рецепту в художньому тексті зокрема. Уважаємо за доцільне пристати на думку М.О.Кантурової, яка веде мову про модифікацію жанру кулінарного рецепту в площині літературного твору. Попри те, що дослідниця оперує поняттям модифікації як його використовують у лексикології при розгляді типів семантичних та дериваційних відносин, наведена дефініція може мати й ширше застосування. Модифікація передбачає такий тип відносин між похідним та висхідним, коли утворюється смисл, що відрізняється від первісного певними додатковими семантичними компонентами, що не змінюють ядро лексичного значення [10, с. 223-224; 9, с. 16].

Поняттям «деривації» згодом стали оперувати і у царині тексту. Тож науковець припускає можливість використання терміну при розгляді мовленнєвих жанрів. Відтак модифікація охоплює зміни всередині самих жанрів. При цьому наявні жанри залишаються без змін; натомість вони набувають нових смислових відтінків.

У разі із жанром кулінарного рецепту такі смисли можуть з'явитися при зміні сфери його функціонування (наприклад, професійна чи побутова), комунікативної мети тощо. Модифікація може бути обумовлена і типом образу автора й адресата, лінгвістичною

реалізацією чи подійним змістом. Модифікація жанру пов'язана також із зміною однієї чи кількох жанротвірних ознак. Приміром, до інформативної й імперативної функції може додаватися й естетична, яка з огляду на сферу використання рецепту може докорінно змінити співвідношення його первісних функцій. Останнє найяскравіше дається взнаки у літературному творі. Апеляція до чуттєвого світу читача сприяє охудожненню і самого тексту рецепту, адже він зазвичай втрачає інформаційну складову й наповнюється натомість емоційно забарвленою лексикою й емфатичними конструкціями, зазнає скорочень чи розширення, набуває суб'єктивних ознак тощо [9, с. 17; 11, с. 79-80].

Виклад основного матеріалу. Розглянемо ознаки художності, що їх набуває кулінарний рецепт у романі «Tuscany for Beginners» («Тоскана для початківців») Імоджен Едвардз-Джоунз.

Спершу варто зазначити, що роман має у своїй структурі кілька оповідних площин. По-перше, це власне наративна частина, в якій презентовано основну низку подій, розгортання сюжетних ліній. По-друге – щоденник головної героїні, де вона (Белінда) ділиться особистими враженнями від пережитих подій, окреслює власні уподобання, обмірковує різні проблемні моменти, налаштовується на прийдешні перипетії тощо. Остання площина – власне тексти кулінарних рецептів – є водночас засобом портретування персонажа та інформування читача щодо особливостей приготування запропонованої страви.

Утім не лише рецепти утворюють в романі гастрономічну лінію. Попри те, що основне концептуальне наповнення твору складають міжособистісні стосунки, кулінарією просякнуті усі його складові.

Особлива увага до їжі зумовлена, передовсім, сферою діяльності Белінди Сміт. Героїня після зради чоловіка полишила Англію та переїхала до Італії – країни, що неабияк вирізняється своєю самобутньою кухнею. Сама ж Белінда постає у ролі власниці та керуючої невеличкого тосканського курортного готелю класу *B&B*. Відтак обслуговування гостей та приготування їжі стає основним видом діяльності господині, який згодом стає скоріше її філософією, світоглядною позицією та способом життя, ніж простим виконанням обов'язків. Недарма гастрономічна тема присутня в усіх площинах роману й органічно «акомпанує» письменниці у створенні образів героїв твору, конфліктних ситуацій, стереотипних суджень персонажів тощо.

Мовна текстура книги також рясніє різноманітними втіленнями кулінарної тематики. Зокрема, можемо виокремити низку лексичних одиниць, пов'язаних із їжею та харчуванням, що утворюють кілька лексико-семантичних груп. Останні презентують як назви продуктів і готових страв, так і культуру обслуговування та споживання, гастрономічні смаки, соціальну роль їжі тощо. У такий спосіб авторка створює наскрізний гастрономічний дискурс роману.

Виокремлені лексичні одиниці доцільно згрупувати у такі лексико-семантичні групи: назви страв (*homemade pasta, stuffed zucchini, pannacotta, baguette, pâté, grilled veggies, prawn vol-au-vents*), назви їстівних рослин та приправ (*olives, young vines, tobacco, paprika, lavender (bush), rosemary, herbal teas, melon, peach*), назви локацій, де продаються продукти, готуються та споживаються страви (*kitchen, the bakers, local supermarket, trattoria, ristorante*), назви предметів посуду, кухонного приладдя та оснащення для готування та сервірування страв (*carafe, water glass, coffee machine, chopping bar, mixing bowl, jar*), назви прийомів їжі (*breakfast, supper, lunch, soirée, presupper cocktail*), назви процесів й технологій приготування (*cutting, cover with, pour, fill with*), назви предметів меблів, що використовуються для готування та споживання їжі (*table, home-produced stalls, cupboards*), назви на позначення порцій подачі /сервірування (*chunks of bread, piles of fruit, family-size packet of crisps, a sip of wine, mouthful, forkful, mansized bite, a hunk of cheese*), етикетні норми, пов'язані із споживанням їжі (*bon appétit*), меню (*menu, 'dolce' section*), назви частин тіла та органів людини, а також фізіологічних процесів, пов'язаних із травленням (*to chomp, to pop into the mouth, a rash of saliva, jaws, stomach, grind*), назви видів «гастрономічних розваг» (*party, cheese-rolling competition, Big Cheese, cheese-festival committee, Festa di Formaggio, roll down the hill, Medieval fair, picnic*), назви продуктових торгових марок та запатентованих назв (*Angel Delight, Cadbury Dairy Milk, Branston Pickle, Australian Riesling, Cheddar, Marmite, a Battenberg cake*), назви предметів та дій у сфері кейтерингу та харчової логістики (*table*

decorations, organize the food, arrange the table, catering college, canapé circuit, gingham tablecloth), назви груп людей з особливими харчовими потребами (*feasts goers, vegetarians, vegans*), назви смакових й ароматичних вражень (*all-encompassing deliciousness of donna Hay cuisine, mild Cheddar, savor delicious mouthful, bloodrich salami, sweet tomato, stale bread roll, sniff, hot peppers rocket, smells of ripe fruit*), гастрономічні епітети, фразеологізми (*candy-pink pair of rubber gloves, honey-colored buildings, in vino veritas, a foaming dish of cream-colored something, candy-coated musings*).

Утім таке розмаїття гастрономічної лексики все ж не дає підстав визначати жанр твору як суто кулінарний роман, адже наведені групи слів сприяють створенню культурологічного тла, на фоні якого І. Едвардз-Джоунз реалізує свій задум у художній спосіб презентувати характери персонажів, національно-етнічні та гендерні стереотипи, провідні ідейні позиції, загальну гумористичну стилістику твору тощо.

Окрім іншого наведені приклади ілюструють міжкультурну природу сфери харчування й кулінарії, адже роман англійської авторки рясніє італійськими назвами (поданими мовою оригіналу) продуктів, смакових приправ, готових страв, які на сьогодні не потребують перекладу чи додаткового тлумачення для більшості іноземних читачів. Сучасні процеси глобалізації уможливили широке розповсюдження італійської кухні у всьому світі, а такі назви, як *prosciutto, salami, mozzarella, spaghetti, parmesan* асоціюються з певними продуктами чи стравами італійського походження, що не мають аналогів у інших культурах.

Відгомін міжкультурної взаємодії дається взнаки і на мовному рівні організації «Тоскани для початківців». Сам текст роману стає білінгвальним. Для читача це стає зрозумілим уже із присвяти, епіграфу та першого запису у щоденнику Белінди. Вкраплення італійських слів та виразів у загальну англійську текстуру роману виходить за межі суто лінгвістичного прояву, оскільки слугують засобом особистісної та культурної ідентифікації героїні, та, можемо припустити, і самої письменниці.

Це ж стосується і текстів рецептів, які за стилістикою суголосять усьому твору. Розглянемо детальніше, яким чином відбувається модифікація жанру кулінарного рецепта в художньому тексті.

Услід за Т.Шмельовою та іншими науковцями [1, с. 177-178] виокремимо основні ознаки жанру рецепту в романі «Тоскана для початківців» та зіставимо їхню специфіку із стандартними (традиційними) проявами. Узагальнені результати аналізу подані у таблиці, що наведена нижче.

Модифікація жанру кулінарного рецепту у романі

І. Едвардз-Джоунз «Tuscany for Beginners»

Ознаки жанру	Традиційний (стандартний) рецепт	Рецепт у контексті художнього твору	Приклад реалізації «охудження» рецепту
Комунікативна мета	інформативна, імперативна, навчальна	інформативна, імперативна, оцінна, емпатична, естетична	<i>They [tomatoes] are so luscious that eating one should be a private act!</i>
Концепція адресанта (автора)	автор деперсоналізований	індивідуалізований, суб'єктивний; досвідчений, компетентний	<i>Fortunately in this fabulous recipe they have been tamed enough to save one's modesty!</i> ... <i>You can use vegetable oil, but with the rivers of olive oil we have in Tuscany, I feel it would be criminal not to indulge in one's local natural bounty.</i>
Концепція адресата (читача)	адресат не визначений	персоналізований прямим зверненням оповідача до читача або апеляцією до досвіду	<i>When you have spent as much time in Tuscany as I have, you will start to notice details that make</i>

		читача через власний досвід оповідача	<i>all the difference.</i>
Подійний зміст	покроковий алгоритм приготування страви	довільний алгоритм приготування страви, медитативні відступи від безпосередньої процедури	<i>Roll out your base. Cover it with tomato paste and mozzarella, then lay each topping ingredient on the dough in the attractive pattern. There are some people who think that toppings should be thrown on <...>.</i>
Комунікативне минуле	відсутнє	присутнє у формі короткої розповіді про страву, опис спроб її приготування чи історії її появи	<i>This is a delicious, heartening, warming platter that I first tried with a Loyd Grossman sauce in the U.K. years ago, but have since perfected, tweaked, and made my own!</i>
Комунікативне майбутнє	відсутнє	окреслюється можливою святковою чи буденною нагодою приготувати і подати страву; визначається коло майбутніх споживачів страви	<i>Serve on a jolly tablecloth with jaunty festa folk. ... Serve at a simple soirée or any other festive occasion with a discreet beverage.</i>
Хронотоп	чітко визначений проміжок часу, впродовж якого готується страва; локація мається на увазі за замовчуванням (кухня чи інше обладнане приміщення)	час не має чітко визначеного кількісного виміру; наявність спогадів, інших відступів; локація індивідуалізована	<i>Boil a kettle or a saucepan of water and add a handful of dried porcini mushrooms. (expensive but worth every euro!) ... Especially when I'm in Serrana market sourcing my food.</i>

Дані, наведені у таблиці, демонструють загальну тенденцію до суб'єктивної презентації рецепту в рамках усіх жанрових ознак в контексті художнього тексту. Найбільше персоналізується категорія автора, що дається взнаки в структурній організації рецепту, у лексичному й синтаксичному наповненні, стилістики викладу тощо.

Зокрема, на рівні композиційної побудови спостерігаємо видозміни традиційної структури рецепту. Інтродуктивний блок, що у стандартному рецепті представлений переліком інгредієнтів для страви, в романі Імоджен Едвардз-Джоунз поступається місцем доволі розлогій особистій передісторії. Остання вирізняється великою кількістю окличних речень, власними образними асоціаціями, які не завжди мають справу із гастрономічною цариною, оціночними судженнями, іншими спостереженнями. Наступний приклад ілюструє умовивід авторки про самотню автентичність різотто, яка обумовлена не стільки компонентами страви, скільки атмосферою її приготування й споживання: *"I have so many herbs in my garden that sometimes I love to squander them in this delicious dish I chanced upon while having lunch at the wonderful upmarket Ristorante di Giovanna, a local spot frequented by expats, peasants, and tourists alike. It is a warm and comforting dish that reminds me of all that is wholesome and real Tuscany"*. У такий спосіб письменниця презентує страву як компонент власного досвіду, як продукт певної культури та особистісної й культурної взаємодії.

Традиційний блок із переліком та кількістю продуктів у романі позбавлений математичної точності. Авторка наводить лише список інгредієнтів без вказівки на їхню

точну кількість чи кулінарну міру (*porcini mushrooms, onions, garlic, risotto rice, chicken/vegetable stock, rosemary, thyme, mint*). І. Едвардз-Джоунз сама пояснює таку стратегію: “*When it comes to quantities, just exhale and express yourself as you like*”. До того ж вона спонукає читачів до власного вибору продуктів (“*and anything that tickles your fancy*”). Не залишаються осторонь і власні уподобання, що вряди-годи демонструють її світоглядні позиції. Приміром, включивши у список продуктів консервованого тунця, письменниця робить важливу, як на неї, заувагу: “*do make sure it’s dolphin-friendly – let’s save the planet and eat well at the same time!*”

Зазнає авторської модифікації і процедура приготування. Письменниця навмисно відмовляється чіткого покрокового алгоритму, а сам процес схематизується простою послідовністю дій, яка часто наповнюється відступами-коментарями. Описуючи хід кулінарних дій, оповідачка повсякчас провадить діалог із читачами. Так, останнім пропонується самостійно визначити ступінь готовності страви, а відсутність часових орієнтирів апелює до їхньої кулінарної інтуїції та досвіду: “*Do keep stirring for quite a while*”, “*Put your toppings on the toasted bread and flash grill, taking care not to burn either the bread or toppings, as nothing detracts from the color of the peppers more than a whole load of black*”.

Інший шлях персоналізації автора – надання стравам чи продуктам «некулінарної» характеристики. Такий прийом якнайяскравіше презентує письменницьке кредо та естетичний ідеал. Зокрема, епітети та порівняння на кшталт ‘*a sociable dish*’; ‘*pizze are as thin as paper, twice as crunchy, and four times more devilish and delicious*’; ‘*immense, round, lustrous, and rudely tasty tomatoes*’; ‘*a free-range happy chicken*’ засвідчують майстерне володіння як кулінарною термінологією, так і художнім словом, та ілюструють філософське ставлення до гастрономії як соціального і культурного явища.

Особливою образністю вирізняються рекомендації оповідачки щодо подачі приготованих страв чи оцінки їхнього місця серед гастрономічних уподобань. Тут подибуємо зевгми (‘*serve with popular friend and a garrulous wine*’; ‘*serve with some warming mashed potato and plenty of friends*’; ‘*serve at dusk with a warm laborer and plenty of wine*’), епітетні конструкції (‘*a salad with a spontaneous look*’; ‘*baking hot Italian summer*’, ‘*fabulously rustic Italian bread*’, ‘*jolly, luscious peppers*’; ‘*signature dish*’), метафори (‘*Spaghetti Bolognese is the mother of all comfort food*’; ‘*I find it works best with trestle tables, packed with long-lost friends, on one of those hot summer days that just go on and on forever*’; ‘*when the wine and conversation are still flowing*’) тощо.

Оригінальне авторське слововживання доповнюється використанням okazionalizmів. І. Едвардз-Джоунз вдається до створення нових слів, які часто є двомовними утвореннями. Як то у рецепті салату з пастою знаходимо лексему ‘*postmercato*’, яка виступає у ролі епітету, що змальовує потенційних поціновувачів страви: “*Serve six, or a hungry postmercato four!*” Інші приклади письменницьких експериментів із словотворенням включають ‘*rustica-meets-a-little-bit-of-England*’, ‘*beef-and-suet woman*’ тощо.

У річищі загальної іронічної стилістики роману І. Едвардз-Джоунз презентує і національно-етнічні стереотипи, у тому числі і ті, які стосуються харчових преференцій. Сама письменниця визнає, що навмисно вдається до гротескного змалювання представників різних народів (британців, американців, бельгійців, австралійців, японців, італійців), оскільки саме художній твір уможливило комічний фокус такого портертування персонажів. На думку авторки, ексцентричність дійових осіб і є тим фактором, що приваблює читачів. Кулінарна асоціація американки Лорен із міцною кавою, що лінгвістично представлена грою слів ‘*americana – americano*’ є одним із яскравих проявів авторського кредо.

Зберігається така стилістика письма і в текстах самих рецептів. Стереотипні риси тут пов’язуються із харчовими звичками. Найчастіше читачам надається можливість зіставити гастрономічні традиції чи уподобання представників різних етнічних спільнот. Приміром, у наступному уривку (рецепт салату з пастою “*Insalata di Pasta da Casa Mia*”) йдеться про найвідоміший стереотип щодо італійців як любителів макаронних виробів: “*Oddly, the Italians are not quite fond of pasta salad as we Brits, but I’m sure if we ask for it constantly in their restaurants, it is only a matter of time until they get to grips with this truly interesting delicacy – after all, a hundred or so airlines and Bella Pasta chains can’t be wrong!*” Іронічного

забарвлення висловлювання набуває завдяки опозиції «свій – чужий» ('we' – 'they'), акцентованому вживанню займенника 'their' ('their restaurants'), гіперболічній вказівці на кількість «макаронних» ресторанів та засобів транспортування цього виду продуктів ('a hundred or so airlines and Bella Pasta chains').

В іншому рецепті подибуємо стереотипне уявлення про культуру харчування у Великій Британії ("Pizza di Casa Mia"). Шляхом порівняння й зіставлення технології приготування та споживання піци на теренах Тоскани та у Британії, майстриня слова надає нейтральній лексиці ('reheat', 'prebought', 'prefabricated') дещо образливого забарвлення та імплікує одноманітність раціону англійців та невміння власноруч готувати вишукані страви: "Although I do, rather shamefully, remember heating prebought, prefabricated pizza when I lived in the U.K. Those were the days! But now I like to spoil my guests. I love to treat them to the myriad of topping choices we get over here! But a word of warning: anyone who likes their pizza thick and filled with piped cheese should really stick to the U.R. because over here *pizze* are as thin as paper, twice as crunchy, and four times more devilish and delicious!"

Висновки.

Отже, в романі І. Едвардз-Джоунз «Tuscany for Beginners» кулінарний рецепт представлений у модифікованій формі. При збереженні основних функцій та ключових структурно-композиційних елементів, властивих стандартному тексту цього жанру в літературному творі рецепт набуває додаткових лексичних, стилістичних, лінгвокультурних характеристик та імплікацій. Охудожнення основних жанрових параметрів йде шляхом індивідуалізації та суб'єктивізації. Найяскравіше набуття ознак персоналізації демонструє категорія автора, що дається взнаки через наявність особистих оціночних суджень стосовно страв, технології їхнього приготування, добору продуктів, харчових уподобань тощо; змалювання етнокультурних стереотипів у царині гастрономічних традицій та преференцій. На мовному рівні модифікацію рецепту забезпечують оригінальне авторське слововживання й словотворення, доволі широке розмаїття засобів виразності та наскрізної іронічно-пародійної стилістики.

Перспектива подальших досліджень бачиться нами у вивченні шляхів модифікації кулінарного рецепту в інших англійських художніх творах різного жанрового спрямування.

БІБЛОГРАФІЯ

1. Бацевич Ф.С. Основи комунікативної лінгвістики : підручник. 2-ге вид., доп. / Флорій Сергійович Бацевич. – К.: ВЦ «Академія», 2009. – 376 с.
2. Боровкова А. В. Роль пищевой метафоры в характеристике топологических свойств объектов / А.В.Боровкина // Вестник Кемеровского государственного университета. – Кемерово, 2015. – № 4 (64). – Т. 4. – С.47-52.
3. Булыгина Е. Г., Мелехова А. В. Морфологические характеристики текстов немецких кулинарных рецептов [Электронный ресурс] / Е.Г. Булыгина, А. В. Мелехова // Научно-методический электронный журнал «Концепт». 2016. – Т. 11. – С. 1661–1665. – Режим доступа до журн.: <http://e-koncept.ru/2016/86357.htm>. (дата звернення: 30.11.2018).
4. Буркова П. П. Кулинарный рецепт как особый тип текста (на материале русского и немецкого языков): автореф. дисс. ... канд. филол. наук: 10.02.19 «Теория языка», 10.02.01 «Русский язык» / Полина Павловна Буркова; Ставропольский государственный университет. – Ставрополь, 2004. – 29 с.
5. Гладченко К. Ю. Семантичні зміщення густативної лексики (на матеріалі книги Марії Матіос «Кулінарні філілі») / К.Ю.Гладченко // Наукові праці [Чорноморського державного університету імені Петра Могили комплексу "Києво-Могилянська академія"]. Серія: Філологія. Мовознавство: наук. журн. / Чорном. держ. ун-т ім. Петра Могили. – Миколаїв, 2015. – Том 255. – № 243. – С. 17-20.
6. Головніцкая Н. П. Лингвокультурные характеристики немецкоязычного гастрономического дискурса: автореф. дисс. ... канд. филол. наук: 10.02.04 «Германские языки» / Наталья Петровна Головніцкая; Волгоградский государственный университет. – Волгоград, 2007. – 26 с.
7. Державецька І. О. Глютонічний дискурс: лексикографічний аспект [Електронний ресурс] // Одеський лінгвістичний вісник, 2014. – Вип. 4. – С. 69-72. – Режим доступу до журн.: http://nbuv.gov.ua/UJRN/oliniv_2014_4_20 (дата звернення: 10.11.2018).
8. Земскова А. Ю. Лингвосеміотические характеристики англоязычного гастрономического дискурса: автореф. дисс. ... канд. филол. наук: 10.02.04 «Германские языки» / Анастасия Юрьевна Земскова. Волгоградский государственный университет. – Волгоград, 2009. – 22 с.
9. Кантурова М. А. Деривационный процесс модификации в системе речевых жанров (на примере речевого жанра кулинарного рецепта) [Электронный ресурс] / Мария Александровна Кантурова // Вестник Томского государственного университета, 2012. – № 354. – С. 16-18. – Режим доступа до журн.: http://journals.tsu.ru/vestnik/&journal_page=archive&id=867&article_id=5606 (дата звернення: 4.10.2018).

10. Кантурова М. А. Образование вторичного речевого жанра как деривационный процесс (на примере речевого жанра кулинарного рецепта) [Электронный ресурс] / Мария Александровна Кантурова // II Сибирский филологический журнал. – Новосибирск, 2011. – Вып. 2. – С. 222-226. – Режим доступа до журн.: <http://journals.tsu.ru/uploads/import/867/files/354-016.pdf> (дата звернення: 10.12.2018).

11. Кантурова М. А. Речевой жанр кулинарного рецепта в текстах СМИ [Электронный ресурс] / Мария Александровна Кантурова // *Linguistica juvenis*. Сборник научных трудов молодых ученых. – Екатеринбург: Изд. УрГПУ, 2010. – Вып. 12: Семантика языковых единиц в речевой деятельности. – С. 73-81. – Режим доступа до журн.: <http://journals.uspu.ru/attachments/article/1948/%D0%A1%D1%82%2012.pdf> (дата звернення: 4.01.2019).

12. Катермина В. В. Гастрономическая картина мира в творчестве А. П. Чехова [Электронный ресурс] / В.В.Катермина // Новая Россия: традиции и инновации в языке и науке о языке: материалы Международной научной конференции (Москва-Екатеринбург, 28-30 сентября 2016 г.). Москва, 2016. – С. 402-407. – Режим доступа: http://elar.uafu.ru/bitstream/10995/42913/1/nr_2016_45.pdf (дата звернення: 13.01.2019).

13. Ковпик С. І. Функції густативної лексики у творі літератури / С.І. Ковпик // Філологічні студії. Науковий вісник Криворізького державного педагогічного університету, 2013. – Вип. 9. – С. 539-546.

14. Максимова Т. В. Гастрономическая метафора в разных типах дискурса [Электронный ресурс] / Т.В.Максимова // Вестник Челябинского государственного университета, 2013. – № 1(292). – С. 176-180. – Режим доступа до журн.: <https://docplayer.ru/60329902-Udk-maksimova-t-v-gastronomicheskaya-metafora-v-raznyh-tipah-diskursa.html> (дата звернення: 12.01.2019).

15. Месеняшина Л. А. Устный кулинарный рецепт как жанр, сохраняющий народную философию питания /Л.А.Месеняшина // Вестник Челябинского государственного университета, 2012. – № 21 (275). – Вып. 68. – С. 86–88.

16. Мохосоєва М. М. Формули тлумачення густативної лексики (на матеріалі англійської, німецької та української мов) / М.М. Мохосоєва // Наукові записки [Ніжинського державного університету ім. Миколи Гоголя]. Серія: Філологічні науки, 2013. – Книга 4. – С. 263-266.

17. Олянич А. В. Гастрономический дискурс [Электронный ресурс] /А.В.Олянич // Дискурс-Пи. Энциклопедия «Дискурология», 2015. – Номер 2 (19). – С.157-160. – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/v/gastronomicheskij-diskurs> (дата звернення: 13.01.2019).

18. Петришин М. Й. Семантика густативних прикметників в індивідуально-авторському вживанні (на матеріалі гомерівського епосу) / М.Й.Петришин // STUDIA LINGUISTICA: Збірник наукових праць. – Київський національний університет імені Тараса Шевченка, 2011. – Випуск 5. – Частина 2. – С. 44-48.

19. Ундріцова М. В. Глуттонический дискурс: лингвокультурологические, когнитивно-прагматические и переводческие аспекты (на материале русского, английского, французского и греческого языков): дисс. ... канд. филол. наук: 10.02.20 «Сравнительно-историческое, типологическое и сопоставительное языкознание» [Электронный ресурс] / Мария Владимировна Ундріцова; Московский государственный университет имени М.В. Ломоносова. – Москва, 2015. – 290 с. – Режим доступа: http://esti.msu.ru/netcat_files/userfiles/Files/science/diss/Диссертация%20Ундріцова.pdf (дата звернення: 10.01.2019).

20. Філоненко С. О. Література плюс кулінарія: формування нового жанру масового письменства / С. О. Філоненко // Наукові записки Бердянського державного педагогічного університету. Серія : філологія : зб. наук. ст. / гол. ред. В. А. Зарва. – Бердянськ : БДПУ, 2014. – Вип. I. – С. 152–161.

21. Юрина Е. А., Балдова А. В. Пищевая метафора в процессах концептуализации, категоризации и вербализации представлений о мире [Электронный ресурс] / Е. А. Юрина, А. В Балдова // Вестник Томского государственного университета. Филология, 2017. – № 48. – С. 98-115. – Режим доступа до журн.: Doi: 10.17223/19986645/48/7 (дата звернення: 14.01.2019).

22. Bubel, C., Spitz, A. The way to intercultural learning is through the stomach – Genre-based writing in the EFL classroom / Bubel, C., Spitz, A. // *Culinary Linguistics. The chef's special* / Edited by Cornelia Gerhardt, Maximiliane Frobenius and Susanne Ley. – Amsterdam, Philadelphia: John Benjamins Publishing Company, 2013. – P. 157-187.

23. de la Cruz Cabanillas, I. Genre and text-type conventions in early modern women's recipe books [Электронный ресурс] / de la Cruz Cabanillas, I. // *Revista de Lingüística y Lenguas Aplicadas*. – Vol. 12. – P. 13-21. – July 2017. Режим доступа до журн.: <https://doi.org/10.4995/rlyla.2017.7309> (дата звернення: 4.10.2018).

24. Fellner, Astrid M. The flavors of multi-ethnic North American literatures: Language, ethnicity and culinary nostalgia / Fellner, Astrid M. // *Culinary Linguistics. The chef's special* / Edited by Cornelia Gerhardt, Maximiliane Frobenius and Susanne Ley. Vol. 10. – Amsterdam, Philadelphia: John Benjamins Publishing Company, 2013. – P. 241-260.

25. Fuller, Janet M., Briggs, J., Dillon-Sumner, L. Men eat for muscle, women eat for weight loss: Discourses about food and gender in Men's Health and Women's Health magazines / Fuller, Janet M., Briggs, J., Dillon-Sumner, L. // *Culinary Linguistics. The chef's special* / Edited by Cornelia Gerhardt, Maximiliane Frobenius and Susanne Ley. Vol. 10. Amsterdam / Philadelphia: John Benjamins Publishing Company, 2013. – P. 261-279.

26. Gerhardt, C. Food and language – language and food / Gerhardt, C. // *Culinary Linguistics. The chef's special* / Edited by Cornelia Gerhardt, Maximiliane Frobenius and Susanne Ley. Vol. 10. Amsterdam, Philadelphia: John Benjamins Publishing Company, 2013. – P. 3-49.

27. Orlova, O. English gluttonic discourse: linguistic peculiarities / Olena Orlova // Науковий вісник Миколаївського національного університету імені В. О. Сухомлинського. Філологічні науки (літературознавство): збірник наукових праць / [за ред. О. Філатової], 2017. – № 2 (20). – С. 304-307.

ДЖЕРЕЛО ФАКТИЧНОГО МАТЕРІАЛУ

Edwards-Jones, I. *Tuscany for Beginners*. New York: Ballantine Books. 2005. 323 p.

REFERENCES

1. Batsevych, F.S. (2009). *Osnovy komunikativnoi linhvistyky*. [The Basics of Communicative Linguistics]. Kyiv: VC «Akademiya».
2. Borovkova, A.V. (2015). *Rol' pishchevoi metafory v kharakteristike topologicheskikh svoistv objektov*. [The role of a food metaphor in characteristics of topological features of objects]. Kemerovo.
3. Bulygyna, Ye. G., Melekhova, A. V. (2016). *Morfologicheskiye kharakteristiki tekstov nemetskikh kulinarnykh retseptov* // Nauchno-metodicheskiy elektronnyi zhurnal «Kontsept». [Morphological Characteristics of German culinary recipe texts // Scientific – methodological electronic journal “Concept”]. URL: <http://e-koncept.ru/2016/86357.htm>. (Date accessed: 30 Nov. 2018).
4. Burkova, P. P. (2004). *Kulinarnyi retsept kak osobyi tip teksta (Na materiale russkogo i nemetskogo yazykov): avtoref. diss. ... kand. filol. nauk*. [The culinary recipe as a special text type: PhD Thesis abstract]. Stavropol.
5. Hladchenko, K. Yu. (2015). *Semantichni zmishchennia hustatyvnoi leksyky (na materiali knyhy Marii Matios «Kulinarni figli»)* // Naukovi pratsi [Chornomorsko derzhavnoho universytetu imeni Petra Mohyly kompleksu "Kyievo-Mohylianska akademiia". [Semantic displacement of gustatory words (based on the book «Kulinarni Figli» by Mariia Matios) // Research papers of Petro Mohyla ChSU of the complex “Kyiv-Mohyla Academy”]. Mykolaiv.
6. Golovnytskaia, N. P. (2007). *Lyngvokulturnye kharakteristiki nemetskoyazychnogo gastronomicheskogo diskursa: avtoref. diss. ... kand. filol. nauk*. [Lingocultural features of German gastronomic discourse: PhD Thesis abstract]. Volgograd.
7. Derzhavetska I. O. (2014). *Hliutonichnyi dyskurs: leksykohrafichnyi aspekt*. [Gluttonic discourse: lexicographical aspect]. Odeskiy linhvistychnyi visnyk. Vol. 4. Odesa. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/olinv_2014_4_20.
8. Zemskaia, A. Yu. (2009) *Lyngvosemioticheskiye kharakteristiki angloyazychnogo gastronomicheskogo diskursa: avtoref. diss. ... kand. filol. nauk*. [Lingosemiotic features of English gastronomic discourse: PhD Thesis abstract]. Volgograd.
9. Kanturova, M.A. (2012). *Derivatsionnyi protsess modifikatsyi v sisteme rechevykh zhanrov (na primere rechevogo zhanra kulinarnogo retsepta)*. [Derivational process of modification in the system of speech genres]. Vestnik Tomskogo gosudarstvennogo universiteta. No. 354. Tomsk. URL: http://journals.tsu.ru/vestnik/&journal_page=archive&id=867&article_id=5606.
10. Kanturova, M.A. (2011). *Obrazovaniye vtorichnogo rechevogo zhanra kak derivatsionnyi protsess (na primere rechevogo zhanra kulinarnogo retsepta)*. [Derivational process of modification in the system of speech genres]. II Sibirskiy filologicheskii zhurnal. Vol. 2. Novosibirsk. URL: <http://journals.tsu.ru/uploads/import/867/files/354-016.pdf> (Date accessed: 10 Dec. 2018).
11. Kanturova, M.A. (2010). *Rechevoi zhanr kulinarnogo retsepta v tekstakh SMI*. [The speech genre of a culinary recipe in mass media texts]. URL: <http://journals.uspu.ru/attachments/article/1948/%D0%A1%D1%82%2012.pdf> (Date accessed: 4 Jan. 2019).
12. Katermina, V.V. (2016). *Gastronomicheskaya kartina mira v tvorchestve A. P. Chekhova / Novaia Rossiia: traditsii i innovatsii v yazyke i nauke o yazyke: materialy Mezhdunarodoi nauchnoi konferentsii*. [Gastronomic world mapping in fiction by A.P.Chekhov]. Moskva. URL: http://elar.urfu.ru/bitstream/10995/42913/1/nr_2016_45.pdf (Date accessed: 13 Jan. 2019).
13. Kovpik, S. I. (2013). *Funktsii hustatyvnoi leksyky u tvori literatury*. [The function gustatory vocabulary in the work of literature]. Filolohichni studii. Naukovi visnyk Kryvorizkoho derzhavnoho pedahohichnoho universytetu. Vol. 9. Kryvyi Rih.
14. Maksimova, T. V. (2013). *Gastronomicheskaya metafora v raznykh tipakh diskursa*. [Gastronomic metaphor in various types of discourse]. Vestnik Chelyabinskogo gosudarstvennogo universiteta. Vol. 1(292). Chelyabinsk. URL: <https://docplayer.ru/60329902-Udk-maksimova-t-v-gastronomicheskaya-metafora-v-raznyh-tipah-diskursa.html> (Date accessed: 12 Jan. 2019).
15. Meseniasheva, L. A. (2012). *Ustnyi kulinarnyi retsept kak zhanr, sokhraniayushchii narodnyuyu filosofiyu pitaniya*. [Oral recipe as a genre that preserves the folk food culture]. Vestnik Chelyabinskogo gosudarstvennogo universiteta. Vol. 21 (275). Issue 68. Chelyabinsk.
16. Mokhosoieva, M. M. (2013). *Formuly tлумachennia hustatyvnoi leksyky (na materiali anhliiskoi, nimetskoi ta ukrainskoi mov)*. [The formulae of interpreting the gustatory lexical units (on the basis of the English, German, and Ukrainian languages)]. Naukovi zapysky [Nizhyn M.Hohol State University]. Knyha 4. Nizhyn.
17. Olianich, A. V. (2015). *Gastronomicheskiiy diskurs*. [Gastronomic discourse]. Diskurs-Pi. Entsiklopediya «Diskursologiya. No. 2 (19). URL: <https://cyberleninka.ru/article/v/gastronomicheskiiy-diskurs> (Date accessed: 13 Jan. 2019).
18. Petryshyn, M. Y. (2011). *Cemantika hustatyvnykh prykmetnykiv v individualno-avtorskomu vzhivanni (na materiali homerivskoho eposu)*. [Semantics of gustatory adjectives in individual author's usage (based on Homer epos)]. STUDIA LINGUISTICA: Zbirnyk naukovykh prats. Kyivskiy natsionalnyi universytet imeni Tarasa Shevchenka. Vypusk 5. Chastyna 2. Kyiv.
19. Undritsova, M. V. (2015). *Gliuttonicheskiiy diskurs: lyngvokulturnykh prykmetnykiv v individualno-avtorskomu vzhivanni (na materiale russkogo, anglyiskogo, frantsuzskogo i grecheskogo yazykov) : diss. ... kand. filol. nauk*. [Gluttonic discourse: linguoculturological, cognitive-pragmatic and translation aspects]. Moskva. URL: http://esti.msu.ru/netcat_files/userfiles/Files/science/diss/Диссертация%20Ундрицова.pdf (Date accessed: 10 Jan. 2019).
20. Filonenko, S. O. (2014). *Literatura plus kulinariia: formuvannia novoho zhanru masovoho pysmenstva*. [Literature plus cookery: formation of the new genre of mass writing]. Naukovi zapysky Berdianskoho derzhavnoho pedahohichnoho universytetu. Ser.: Filolohichni nauky. Vol. 1. Berdians'k.

21. Yurina, E. A., Baldova A. V. (2017). Pishchevaia metafora v protsessakh kontseptualizatsii, kategorizatsii i verbalizatsii predstavleniy o mire. [Food metaphor in conceptualization, categorization and verbalization of world mapping]. Vestnik Tomskogo gosudarstvennogo universiteta. Filologiya. Tomsk. DOI: 10.17223/19986645/48/7 (Date accessed: 14 Jan. 2019).

22. Bubel, C., Spitz, A. (2013). The way to intercultural learning is through the stomach – Genre-based writing in the EFL classroom. Culinary Linguistics. The chef's special / Edited by Cornelia Gerhardt, Maximiliane Frobenius and Susanne Ley. Vol. 10. Amsterdam, Philadelphia: John Benjamins Publishing Company.

23. de la Cruz Cabanillas, I. (2017). Genre and text-type conventions in early modern women's recipe books. Revista de Lingüística y Lenguas Aplicadas. Vol. 12. <https://doi.org/10.4995/rlyla.2017.7309> (Date accessed: 4 Oct. 2018).

24. Fellner, Astrid M. (2013). The flavors of multi-ethnic North American literatures: Language, ethnicity and culinary nostalgia. Culinary Linguistics. The chef's special / Edited by Cornelia Gerhardt, Maximiliane Frobenius and Susanne Ley. Vol. 10. Amsterdam, Philadelphia: John Benjamins Publishing Company.

25. Fuller, Janet M., Briggs, J., Dillon-Sumner, L. (2013). Men eat for muscle, women eat for weight loss: Discourses about food and gender in Men's Health and Women's Health magazines. Culinary Linguistics. The chef's special / Edited by Cornelia Gerhardt, Maximiliane Frobenius and Susanne Ley. Vol. 10. Amsterdam / Philadelphia: John Benjamins Publishing Company.

26. Gerhardt, C. (2013). Food and language – language and food. Culinary Linguistics. The chef's special / Edited by Cornelia Gerhardt, Maximiliane Frobenius and Susanne Ley. Vol. 10. Amsterdam, Philadelphia: John Benjamins Publishing Company.

27. Orlova O. (2017). English gluttonic discourse: linguistic peculiarities. Naukovyi visnyk Mykolayivskoho natsionalnoho universytetu imeni V.O.Sukhomlynskoho. No.2 (20). Mykolaiv.

THE SOURCE OF THE FACTUAL MATERIAL

Edwards-Jones, I. (2005). Tuscan for Beginners. New York: Ballantine Books.

ВІДОМОСТІ ПРО АВТОРА

Ольга Долгушева – кандидат філологічних наук, доцент, доцент кафедри англійської мови та методики її викладання Центральноукраїнського державного педагогічного університету імені Володимира Винниченка, м. Кропивницький.

Наукові інтереси: інтерпретація тексту, лінгвістика тексту, література Великої Британії та США.

INFORMATION ABOUT THE AUTHOR

Olga Dolgusheva – Candidate of Philological Sciences, Associate Professor, Associate Professor of the Department of the English Language and Methods of Teaching at Volodymyr Vynnychenko Central Ukrainian State Pedagogical University, Kropyvnytskyi.

Scientific interests: text interpretation, text linguistics, British and American literature.

УДК 82. 091

ОБРАЗ ХУДОЖНИКА-ТВОРЦЯ: ПОРІВНЯЛЬНИЙ ЗРІЗ (НА МАТЕРІАЛІ ТВОРІВ О'ГЕНРІ ТА ДЖ.ТОЛКІЄНА)

Ольга КОЗІЙ (Кропивницький, Україна)

e-mail: olykaaaa@gmail.com

КОЗІЙ Ольга. ОБРАЗ ХУДОЖНИКА-ТВОРЦЯ: ПОРІВНЯЛЬНИЙ ЗРІЗ (НА МАТЕРІАЛІ ТВОРІВ О'ГЕНРІ ТА ДЖ.ТОЛКІЄНА)

Однією з головних рис літературного простору ХХ століття є звернення митців до проблеми створення мистецтва, до особливостей творчого процесу. Стаття є спробою порівняльного аналізу новели О'Генрі «Останній листок» та казки Дж.Толкієна «Листок Ніггеля».

Вирішенням цієї проблеми є утвердження думки про те, що митцем є не лише той, хто творить, а й той, хто ладен зрозуміти прекрасне. Справжній шедевр живе власним життям, вибудовує світ навколо себе, є життєдайним і життєстверджуючим, перемагає смерть і переростає її межі.

Ключові слова: література і живопис, катарсис, творець і реципієнт, художній світ.

KOZII OIha. THE IMAGE OF THE ARTIST AS A CREATOR: COMPARATIVE ANALYSIS (BASED ON THE SHORT STORIES BY J.TOLKIEN AND O'HENRY)

One of the main features of the XXth century literature is the reference to the problem of the artistic creation. The article is an attempt of comparative analysis of O'Henry's story "The last leaf" and J.Tolkien's fairy tale "Leaf by Niggle". "The last leaf" is one of the best-known O'Henry's stories as it differs from the other stories of his by having no humorous resolution. The story deals with the problem of a real masterpiece. According to the author's idea the role of a masterpiece is to serve people inspiring them and even saving their lives. "Leaf by Niggle" is also a unique piece of work both for J.Tolkien and world literature referring to the problem of immortal creative process. As well as in O'Henry's story the fairy tale by J.Tolkien depicts a masterpiece as the world within itself. The tree is one of the universal symbols of the spiritual culture. It unites the earth with the heaven, defines the human's way to himself, to spiritual summits. In the works of J. Tolkien the tree isn't just a detail but a character, the symbol of the eternal circulation of life. The main character of the tale "Leaf by Niggle" resembles the other J.Tolkien's characters and the author himself as even after his death the process of the world creation wasn't over. The tale is devoted to the fate of a genius, opens his abilities for creation and transformation of the world.

The main aim of the research is to find out the basic principles of solving the psychology of art problem.

Key words: literature and painting, catharsis, the creator and the recipient, the world of art.