

- Еникеева С. М. Фрактальность микросистем словообразования (на материале английского языка) // *Studia Linguistica XX. Язык в логике времени : наследие, традиции, перспективы. Сборник научных трудов.* – СПб. : Политехника-сервис, 2011. – С. 107-118.
- Кійко С. В. Омонімія в мові і мовленні : монографія / Світлана Василівна Кійко. – Чернівці : Видавничий дім «Родовід», 2014. – 544 с.
- Кійко С. В. Синергетика омонімії як мовного, мовленнєвого і міжмовного явища : монографія / Світлана Василівна Кійко. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2016. – 532 с.
- Кійко Ю. С. Німецько-українські паралелі в інформаційних медіа жанрах : фрактальний підхід : монографія / Юрій Євгенович Кійко. – Чернівці : Видавничий дім «Родовід», 2016. – 392 с.
- Кійко Ю. С. Мовна система із фрактальної перспективи / Юрій Євгенович Кійко // *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Сер. : Філологія.* – 2015. – № 16. – С. 117-120.
- Князева Е. Н. Синергетика : Нелинейность времени и ландшафты коэволюции / Е. Н. Князева, С. П. Курдюмов. – М. : КомКнига, 2007. – 272 с.
- Курилович Е. Понятие изоморфизма // *Очерки по лингвистике.* – М. : Изд-во иностр. литературы, 1962. – С. 21-36.
- Мандельброт Б. Фрактальная геометрия природы / Бенуа Мандельброт. — М. : Институт компьютерных исследований, 2002. — С. 656.
- Попова З. Д. Общее языкознание / З. Д. Попова, И. А. Стернин. – 2-е изд., перераб. и доп. – М. : АСТ : Восток-Запад, 2007. – 408 с.
- Симонов К. И. Фракталы в языковой материи : Монография / Константин Иванович Симонов. – М. : Тезаурус, 2013. – 208 с.
- Симонов К. И. Фрактальное прочтение текста французской фольклорной сказки : автореф. дис. ... док. филол. наук : спец. 10.02.05 "романские языки" / Константин Иванович Симонов. – М., 2015. – 46 с.
- Фибоначчи числа // *Энциклопедический словарь юного математика* / Сост. А. П. Савин. — 2-е изд. — М. : Педагогика, 1989. — С. 312-314.
- Хомский Н. Синтаксические структуры = Syntactic Structures // *Новое в лингвистике.* — М., 1962. — Вып. II. — С. 412-527.
- Шамаева Ю. Ю. Фрактальная семиотика языка эмоций : лингвокогнитивное измерение / Ю. Ю. Шамаева // *Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна.* – 2012. – № 1003. – С. 45-52.
- Mandelbrot B. *The Fractal Geometry of Nature* / Benoit Mandelbrot. – New York : Henry Holt and Company, 1982. – 468 с.

(Матеріал надійшов до редакції 15.10.17)

УДК: 811.111:81'373.237:641.5

ЄНІКЄЄВА С. М.

(Запорізький національний університет)

КОСТЮКОВА А. О.

(Запорізький національний університет)

МОСКОВЧУК Л. Ю.

(Запорізька гімназія №71 з поглибленим вивченням іноземної мови)

ШЛЯХИ І СПОСОБИ ТВОРЕННЯ НОВОЇ ЛЕКСИКИ КУЛІНАРНОЇ ГАЛУЗІ В АНГЛІЙСЬКІЙ МОВІ

У статті розглядаються шляхи і способи творення неологізмів кулінарної галузі в англійській мові. Надано власне визначення терміну «неологізм». Встановлено відмінності неологізмів від оказіональних лексичних одиниць. Виокремлено тематичні групи неологізмів сфери кулінарії. Визначено шляхи формування та продуктивні способи утворення кулінарної лексики.

Ключові слова: неологізм, оказіоналізм, термін, сленг, жаргон, словотворення, кулінарія, тематичні групи.

Еникеева С. М., Московчук Л. Ю., Костиюкова А. А. Пути и способы образования новой лексики сферы кулинарии в английском языке. В статье рассматриваются пути и способы образования неологизмов сферы кулинарии в английском языке. Обозначено понятие «неологизм». Определена грань между понятиями «неологизм» и «оказионализм». Выделены тематические группы неологизмов сферы кулинарии. Обозначены пути формирования и продуктивные способы образования кулинарной лексики.

Ключевые слова: неологизм, окказионализм, термин, сленг, жаргон, словообразование, кулинария, тематические группы.

Yenikeeva S. M., Moskovchuk L. Yu., Kostiukova A. O. The Ways and Means of the Modern Culinary Vocabulary Development in the English Language. This article deals with the problem of development of culinary vocabulary in Modern English as a result of neologisms creation.

The term “neologism” has been determined and the differential characteristics of neologisms and occasionalisms have been revealed. It has been defined that the vocabulary of culinary industry consists of the terms (special lexical units that are used for naming special concepts) as well as the slang and jargon words.

In the process of the research about 300 neologisms selected from a number of electronic culinary dictionaries have been analyzed.

The classification of culinary neologisms has been worked out due to the spheres of their functioning. Ten major theme groups of the culinary neologisms have been singled out: foodstuffs, technologies/methods of preparation, names of dishes and drinks, catering establishments, food consumers, professions of people who work in the sphere of culinary, utensils and kitchen appliances, characteristic of food, diets, places for growing food.

Dominating sources and productive ways of creating neologisms in the sphere of culinary have been worked over.

The 3 main sources of the culinary neologisms have been singled out. New vocabulary of the sphere is formed by means of borrowing the lexemes from other systems of terms, like Biology, Chemistry, Physics, Genetics, Pharmacology; by means of creating new terms out of the existing lexemes in the English language; by means of borrowing from other languages: French, Spanish, Italian, etc. The analysis of the sources has demonstrated that the majority of the culinary neologisms are formed by means of the native language material.

The study of the ways of the culinary vocabulary formation has shown that the most productive ways of the new vocabulary of this sphere are: blending, compounding, affixation, abbreviation, and semantic derivation. The less productive way is conversion.

Key words: neologism, occasionalism, term, slang, jargon, word-formation, culinary, productive way, theme groups.

Сучасна англійська мова переживає так званий «неологічний бум». В англійській мові відбуваються активні словотворчі процеси, формуються нові номінативні знаки як з матеріалу власне англійської мови, так і шляхом запозичення з інших мов [Зацний 2001; McMahon 1999]. Галузі науки та техніки продовжують свій розвиток, що спричинює активне збагачення словникового складу мови, серед таких галузей можна виокремити кулінарію. Виникає велика кількість нових слів, що призводить до необхідності їх вивчення та опису. Це, в свою чергу, викликало появу нової галузі лінгвістики – неології як науки про нові слова.

Кулінарія як галузь сформувалася у XVIII столітті. Її еволюція сприяла збагаченню англомовного словника новими термінами та емоційно-забарвленою лексикою завдяки тому, що внаслідок відокремлення її у самостійну галузь був створений її власний лексикон, що продовжує розширюватись за рахунок запозичень з інших термінологічних систем та інших мов, а також за рахунок власних ресурсів англійської мови.

Вже понад століття словник кулінарної галузі активно збагачується новими лексичними одиницями, які номінують інноваційні явища і процеси, пов'язані з цією сферою життєдіяльності носіїв англійської мови.

Актуальність нашого дослідження зумовлена необхідністю виявлення шляхів і способів формування нових лексичних одиниць сфери кулінарії.

Метою наукової роботи є встановлення продуктивних шляхів і способів утворення неологізмів кулінарної галузі, визначення ролі неологізмів у збагаченні різних тематичних груп словника кулінарної лексики.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити наступні **завдання**:

- 1) визначити термін «неологізм»;
- 2) сформулювати критерії виділення неологізмів;
- 3) встановити відмінності неологізмів від оказіональної лексики;
- 4) відокремити тематичні групи неологізмів кулінарної галузі;
- 5) виявити шляхи формування нової лексики кулінарної галузі;
- 6) визначити продуктивні способи словотворення у сфері нової кулінарної лексики.

Об'єктом дослідження є нові лексеми сфери кулінарії, що складаються із галузевих термінів та емоційно-забарвлених слів-жаргонізмів.

Предметом дослідження є розвиток сучасного кулінарного словника, шляхи та способи творення нової лексики кулінарної галузі.

Досить неконкретним є тлумачення, яке надається у Оксфордському словнику неологізмів. Неологізм визначається як «будь-яке слово, фраза або значення, які увійшли у загальне користування або були модними у якийсь період» [Knowles 1997, с. 68]. Тлумачення неологізму як «мовної одиниці, що утворена для визначення нового поняття» [Мостовий 1993, с. 174], як «слів або зворотів, що створені для позначення нового (раніше невідомого) предмета» [Ахманова 1969, с. 509] не є абсолютно релевантними, через те, що чимало неологізмів утворюється для позначення існуючих речей та відомих понять. Адже досить типовими є випадки, коли одна і та ж сама нова річ, одне і те саме нове явище має не одну назву (*Frankenstein food, biotech food, GM food*).

На думку Ю. А. Зацного, ознакою входження неологізмів у мову варто вважати їхню «рекурентність», здатність відтворення поза первісним контекстом, участь у семантичних і словотворчих процесах. Чинник часу, довговічність неологізму є показником його закріплення у мові [Зацний 2007, с. 30].

Такі лінгвісти як І. В. Арнольд, В. І. Заботкіна, Н. Г. Котелова розглядають поняття «неологізм» за критерієм «відчуття новизни» або «ефекту новизни» [Арнольд 2003; Заботкіна 1989; Котелова 1982].

Так, І. В. Арнольд вважає, що неологізми – це лінгвістичний термін, який відноситься до будь-якого новоствореного слова, словосполучення, нового значення уже існуючого слова, або слова, запозиченого з іншої мови, новизна якого все ще відчувається [Арнольд 1986, с. 112].

Слово відчувається як неологізм впродовж нетривалого часу, коли слово починає активно вживатися, воно втрачає ознаку новизни, тобто поступово входить до лексичної системи мови в якості загальноживаного [Несветаило 2008].

У ході нашого дослідження ми виявили, що найбільш поширеною точкою зору на визначення неологізму як слова, є позначення нового (раніше невідомого) явища або поняття. Як «слово чи зворот мовлення, створені для позначення нового предмету або виразу нового поняття» визначають неологізм Д. Е. Розенталь, М. А. Теленкова, А. І. Гальперін та інші дослідники [Гальперін 2005; Розенталь 2003].

Людина створює нове слово, прагнучи до індивідуалізації та оригінальності. Потім слово проходить кілька стадій соціалізації і лексикалізації [Волков 1983, с. 117]. Нова лексична одиниця сприймається посередниками, які поширюють її серед мас, та згодом фіксується в періодичній пресі. Наступна стадія соціалізації – прийняття слова широкими масами носіїв інформації мови. Далі йде процес набуття навичок адекватного вживання нового слова, тобто поступове формування комунікативно-прагматичної компетенції носіями мови. У результаті утворюється лексична одиниця, яка включається в різні словники неологізмів.

Нові найменування та значення у лексикології називають терміном «лексичні інновації» [Розен 2000]. Лінгвісти виокремлюють два типи нової лексики – неологізми та okazіоналізми.

Від неологізмів слід відрізняти такі лексичні інновації, як okazіоналізми. Перш за все, неологізми відрізняються від okazіональних слів приналежністю до мови, а не до мовлення. Неологізм – це факт системи мови [Фельдман 1957, с. 64], okazіональні слова – факти мовлення, що не увійшли до мови [Ханпіра 1966, с. 154].

Створення okazіоналізмів – це свідомий творчий акт новаторства, при якому автор використовує непродуктивний спосіб словотворення або порушує обмеження, які накладає мовна система на той чи інший спосіб. Вони часто беруться в лапки, а їх оригінальність часто підкреслюється автором.

Неологізми не залежать від контексту і можуть вживатися ізольовано, у той час як okazіоналізми прикріплені до певного контексту або до мовленнєвої ситуації та не є зрозумілими без них.

Прикладом okazіоналізму можна назвати вираз *Delia effect*. Його вжив журналіст, що писав статтю про відомого кухаря Делію Сміт. Її надзвичайну популярність та велику кількість запитів у всесвітній мережі, що включали в себе її ім'я, він охрестив як «*Delia effect*». Проте цей вираз так і не увійшов до складу мови, на відміну від іншого – а *Delia dish*, що зараз входить до словника Collins English Dictionary та позначає «страва у стилі Делії Сміт».

Але на думку деяких лінгвістів поняття «okazіональність» є доволі умовним. Вони стверджують, що нові одиниці починають своє життя як «okazіональні», оскільки вони виникають в конкретному акті мовлення [Зацний 2007, с. 5].

Лексикон кулінарної галузі складається з термінів та розмовних слів-жаргонізмів. О. С. Ахманова визначає термін як слово чи словосполучення спеціальної (наукової,

технічної і т.д.) галузі, створене (прийняте, запозичене тощо) для точного висловлення спеціальних понять та позначення спеціальних предметів [Ахманова 1969, с. 472].

Більш поширеним є визначення В. В. Лопатіна, за яким термін – це слово чи словесний комплекс, котрі співвідносяться із поняттям певної галузі пізнання (науки, мистецтва, техніки), вступаючи у системні відносини з іншими словами і словесними комплексами та утворюючи разом з ними в кожному окремому випадку і певний час замкнену систему, яка відрізняється високою інформативністю, однозначністю, точністю та експресивною нейтральністю [Лопатин 1973, с. 21].

Кулінарія як достатньо розвинена галузь має власні лексичні одиниці даного типу. Прикладами подібних одиниць можуть слугувати слова:

soufflé – “повітряний десерт з яєчних жовтків та білків із додаванням певних інгредієнтів із можливістю деякої варіативності”;

restauration – “підприємство в сфері громадського харчування”;

roux – “метод згущування соусу за рахунок приготування борошна і масла, а потім додавання в них рідких інгредієнтів”;

bouquet Garni – “трави, як правило, петрушка, чебрець і лавровий лист, які додають в супи і тушковані блюда і видаляються перед подачею на стіл”;

foodpairing – “дослідження найкращих поєднань запахів продуктів”;

grocerant – “заклад сфери обслуговування, який поєднує риси гастрономічної крамниці із рестораном”.

Окрім терміносистеми, яка є ядром кулінарного лексикону, існують також жаргонізми та сленгізми, які формують його периферію. Жаргон – це мова, що складається з більш-менш довільно обраних, видозмінених і поєднаних елементів однієї або декількох природних мов і вживаний (зазвичай в усному спілкуванні) окремою соціальною групою з метою мовного відокремлення, відділення від решти даної мовної спільноти [Ахманова 1969, с. 143].

На відміну від термінів, жаргонізми – це переважно такі специфічні, емоційно забарвлені назви понять і предметів, які мають нормативні відповідники в літературній мові і, відступаючи від неї, надають процесу спілкування атмосфери невимушеності, іронічності, фамільярності і т. д. Жаргон визначено як “один з різновидів соціальних діалектів, що відрізняється від загальноживаної мови використанням специфічної експресивно забарвленої лексики, синонімічної до слів загального вжитку, фразеології, іноді й особливостями мови” [Винник 2000, с. 167].

Типовим прикладом жаргонізму може бути лексична одиниця *belly-bomber*, що позначає “бутерброд із дуже гострим наповненням, різноманітними спеціями”. Можна зрозуміти іронічний відтінок його значення, якщо розшифрувати його складові частини: *belly* – “живіт”, *to bomb* – “бомбардувати”. У цьому слові спеції виступають як «бомбардувальники» живота, що надає йому жартівливого значення.

Серед слів-жаргонізмів кулінарної галузі можна також виділити наступні лексичні одиниці:

java-junkie – “кавоман, любитель кави”;

munchies – “закуска, ласощі”;

blondie – “пиріг світлого кольору, зазвичай зі смаком ванілі чи карамелі”;

Frankenstein food – “штучно вироблені шляхом генної інженерії продукти”.

У ході дослідження нами було відібрано і проаналізовано близько 300 неологізмів з декількох електронних словників неологізмів, у тому числі й кулінарної галузі, зокрема “Wordspy. The Word Lover’s Guide to New Words” [WS], “The Oxford Dictionary of New Words” [ODNW], “Glossary of Culinary Terminology” [GCT].

На основі цього мовного матеріалу було виокремлено найбільш значні та багаточисельні тематичні групи неологізмів сфери кулінарії:

- 1) продукти харчування (*shmeat, golden rice*);
- 2) технології/способи приготування (*blanch, cryovacking*);

- 3) назви страв та напоїв (*bubble tea, extreme beer*);
- 4) заклади громадського харчування (*groceraunt, eater-tainment*);
- 5) споживачі їжі (*demitarian, ethical eater*);
- 6) професії людей, які працюють в сфері кулінарії (*burger-flipper, shedista*);
- 7) посуд і кухонні прилади (*anti-griddle, candy thermometer*);
- 8) характеристика їжі (*hyperpalatable, portafuel*);
- 9) дієти (*ape diet, 100-foot diet*);
- 10) місця вирощування продуктів харчування (*window farm, farmscraper*).

До першої групи ми віднесли лексичні одиниці, які позначають продукти харчування, які не пройшли термічну обробку та є сирими, або які вживаються свіжими. Наприклад:

shmeat – “м’ясо, яке вирощене в пробірці з рослинних тканин”;

unturkey – “вегетаріанська заміна для індички, що зроблена з клейковини пшениці, сої та інших вегетаріанських компонентів”;

heirloom pork – “свинина, яка походить від породи свині, яка в свою чергу залишалася генетично стабільною протягом багатьох поколінь”;

golden rice – “генетично модифікований рис із підвищеним вмістом вітаміну А”.

Наступну групу складають терміни, що позначають технології/способи приготування. Сюди ми відносимо процеси приготування страв та особливі методи, якими користуються під час їхнього приготування. Наприклад:

butterfly – “спосіб приготування м’яса, риби та птиці, коли робиться надріз у центрі, а потім дві половинки відгинають так, щоб вони нагадували метелика”;

blanch – “спосіб швидкого приготування сирих інгредієнтів в киплячій воді, після чого їх негайно і ненадовго занурюють у ванну з крижаною водою, щоб зупинити процес приготування і зберегти колір і хрускіт”;

cryovacking – “техніка приготування їжі, в якій їжа поміщається в поліетиленовий пакет, упакується у вакуумі і зазвичай повільно готується в теплій воді”.

Третю, найпоширенішу з усіх групу, складають неологізми, що позначають готові до вживання страви та напої. Сюди можемо віднести такі слова:

baked Alaska – “морозиво, встановлене на шарі бісквіта і загорнуте в безе, яке запікається до тих пір, поки безе не стане теплим та золотистим”;

bubble tea – “піниста суміш холодного чаю, молока і фруктового соку поверх кульок тапіоки”;

extreme beer – “добре витримане, зазвичай дороге пиво з екзотичним смаком або з виключно високим вмістом алкоголю”;

programming fluid – “кава, Джолт-кола або будь-який інший стимулятор з високим вмістом кофеїну, який допомагає програмісту тривалий час працювати над кодуванням”;

goat grab – “м’ясна стравка з овочами, яку їдять руками у країнах Середнього Сходу”.

До окремої групи увійшли неологізми, що позначають заклади громадського харчування. До складу цієї групи входять неологізми, що позначають кафе, ресторани чи бари. Прикладами цих неологізмів можуть бути наступні слова:

groceraunt – “заклад, який поєднує риси гастрономічної крамниці з рестораном”;

death café – “заклад, в якому люди під час споживання їжі чи напою, поминають померлого/говорять про смерть”;

eater-tainment – “ресторан, який пропонує також такі розваги, як розглядання настінних пам’ятних речей, перегляд відео/ТБ або живу музику”;

fast-casual restaurant – “ресторан, який пропонує більш якісну їжу, краще обслуговування та атмосферу, ніж ресторан швидкого харчування”.

До наступної тематичної групи ми віднесли неологізми, які позначають споживачів їжі. Наприклад:

demitarian – “людина, яка скорочує споживання м’яса в два рази”;

ethical eater – “людина, яка тільки або в основному харчується їжею, що відповідає певним етичним принципам, особливо органічно вирощеної їжею і гуманно вирощеним м'ясом, домашньою птицею і рибою”;

locavore – “людина, яка їсть тільки місцеву їжу”.

Під час дослідження нами також було відокремлено тематичну групу, що об'єднує слова, які позначають професії людей, які працюють в сфері кулінарії.

До її складу входять наступні неологізми:

shedista – “професійний, але низькобюджетний винороб, який обробляє виноград в сараї або навісній будівлі”;

burger-flipper – “той, хто працює в закусочній”;

cocktailian – “спеціаліст з приготування коктейлів”;

poissonier – “людина, яка в ресторанах готує виключно рибу”.

Не меншою за розміром є тематична група, яка включає неологізми, пов'язані з назвами посуду та кухонних приладів, які можуть бути використані під час приготування їжі. Наприклад:

anti-griddle – “електроплита з поверхнею для швидкого заморожування їжі”;

candy thermometer – “ртутний термометр, який дозволяє вимірювати температуру на сковорідці під час приготування їжі”;

sajun microwave – “плита, яка опалюється дровами чи вугіллям”.

У ході аналізу неологізмів кулінарної галузі нами було виокремлено ряд лексичних одиниць, пов'язаних з різноманітними характеристиками їжі. Наприклад:

hyperpalatable – “надзвичайна та смачна їжа, особливо з-за суміші жиру, цукру і солі”;

cup-holder cuisine – “їжа, яка споживається під час водіння в автомобілі або вантажівці”;

portafuel – “портативна та поживна їжа або легка закуска”.

Наступну групу складають терміни, що позначають види дієт. Сюди ми віднесли такі слова:

ape diet – “вегетаріанська дієта, яка складається з білка сої, розчинних волокон, горіхів і листових зелених овочів”;

100-foot diet – “дієта, яка складається головним чином або винятково з їжі, вирощеної в саду”.

Слід також виокремити групу термінів, що позначають назви місць вирощування продуктів харчування. Наприклад:

window farm – “маленький, вертикальний сад біля вікна, який використовується для вирощування сільськогосподарських культур, таких як трави і овочі”;

farmscraper – “висотна будівля, що використовується для вирощування сільськогосподарських культур”.

Лексикон кулінарної галузі включає в себе одиниці, які утворили цю систему трьома основними шляхами [Заботкина 1989]:

1) шляхом запозичення лексем з інших терміносистем, таких як біологія (*eco-menu*, *biotech*), хімія (*molecular mixology*), фізика (*gastrophysics*, *cryogenic*), генетика (*genetically modified*, *nutrigenomics*) та навіть фармакологія (*nutraceutical*).

2) у результаті створення нових спеціальних термінів з існуючого в англійській мові матеріалу (*flexitarian* – “людина, що споживає виключно вегетаріанську їжу, але іноді усе ж готова поласувати м'ясом чи рибою”; *deskfast* – “сніданок, який споживають за робочим столом”);

3) шляхом запозичення з інших мовних систем:

- французької (*algorigienne*, *quiche*, *bouquet Garni*, *mousse*, *Tarte*, *sorbet*, *julienne*);
- іспанської (*tembleque*, *te*, *alambres*, *salsa*, *tortilla*);
- італійської (*panna cotta*, *tiramisu*, *calzone*, *penne all'arrabiata*) та ін.

Аналіз неологізмів гастрономічної галузі показав, що найпродуктивнішим і найпоширенішим шляхом збагачення її лексичного складу є утворення слів за рахунок власного матеріалу англійської мови.

Прикладами цьому можуть слугувати наступні слова:

dashboard dinner – “прийняття їжі у машині”;

food poverty – “нераціональне харчування”;

grazing – “вживання невеликих порцій їжі протягом дня”;

mushburger – “бутерброд з грибами”;

cookprint – “енергія або інші ресурси, що витрачаються під час приготування їжі”;

portafuel – “поживна їжа, яку зручно носити із собою”.

Через те, що основна маса лексичних одиниць кулінарного лексикону утворена власномовними одиницями, важливою проблемою є встановлення способів утворення нової лексики.

Основними способами формування нових слів кулінарної галузі є:

1. Основоскладання: *chickenability* = *chicken* + *ability*; *garden-to-fork* = *garden* + *to* + *fork*; *mouthfeel* = *mouth* + *feel*; *fast-casual* = *fast* + *casual*; *toy food* = *toy* + *food*; *drive-through cuisine* = *drive* + *through* + *cuisine*.

2. Афіксація: *milkaholic*, *junk-foodie*, *gluten-free*, *microwaveable*, *hyperpalatable*, *supertaster*, *wingery*, *beer miler*, *climatarian*, *cocktailian*, *demitarian*, *eco-menu*, *cybercafé*, *anti-griddle*, *non-dairy*, *auto-eating*, *precycling*, *cryovacking*. Більше того, продуктивність цього способу словотворення дозволяє створювати на основі кореневих слів нові похідні, наприклад *beer mile* – *beer miler* – *beer miling*; *graze* – *grazer* – *grazing*; *sleep-eat* – *sleep-eater* – *sleep-eating* та ін.

3. Телескопія: *alcopop* = *alcohol* + *pop*; *broccoflower* = *broccoli* + *cauliflower*; *haloodie* = *halal* + *food*; *vegangelical* = *vegan* + *evangelical*; *brunch* = *breakfast* + *lunch*.

За механізмами творення та структурною будовою нові телескопійні слова кулінарної галузі можуть бути поділені на наступні групи:

1) злиття неповного слова з повним (*frankenfood* = *Frankenstein* + *food*; *locapour* = *local* + *pour*; *pharma food* = *pharmacological* + *food*; *portafuel* = *portable* + *fuel*; *shmeat* = *sheet* + *meat*);

2) злиття повного слова з неповним (*cheapuccino* = *cheap* + *cappuccino*; *deskfast* = *desk* + *breakfast*; *farmscraper* = *farm* + *skyscraper*; *beersicle* = *beer* + *popsicle*; *malternative* = *malt* + *alternative*; *rawist* = *raw* + *foodist*);

3) злиття двох неповних слів (*pluot* = *plum* + *apricot*; *groceraunt* = *grocery* + *restaurant*; *cookprint* = *cooking* + *footprint*; *eater-tainment* = *eatery* + *entertainment*; *agrihood* = *agriculture* + *neighborhood*);

4) злиття двох основ з елементом накладення однієї основи на іншу (*tomacco* = *tomato* + *tobacco*; *nicotini* = *nicotime* + *martini*; *tofurkey* = *tofu* + *turkey*; *farmageddon* = *farm* + *Armageddon*).

4. Семантична деривація: *Delta T* – “позначення тимчасової різниці між земним та всесвітнім часом” → “технологія приготування за рахунок різниці температур”; *blondie* – “білявка” → “пиріг світлого кольору зі смаком ванілі чи карамелі”; *flight* – “політ” → “послідовність вин на дегустації”; *fusion* – “поєднання” → “спосіб приготування, що поєднує інгредієнти та техніки різних країн та культур”.

5. Скорочення (усічення та аббревіація): *decaffeinated* – *decaf*, *restaurant* – *resto*, *delicious* – *delish*, *no-caloric* – *no-cal*, *low-carbon* – *low-carb*, *VB6* – *vegetarian by six*; *BYOB* – *bring your own bottle*.

6. Конверсія: *to microwave* (a microwave → to microwave); *to takeaway* (takeaway → to takeaway); *to cream* (cream → to cream).

Слід зазначити, що основоскладання та скорочення має широке розповсюдження серед термінологічної лексики кулінарної галузі, в той час як семантична деривація та телескопія є

основними способами творення жаргонної лексики, яка характеризується емоційністю та стилістичною забарвленістю.

У результаті проведеного нами дослідження шляхів і способів творення нової лексики кулінарної галузі в англійській мові ми дійшли наступних **висновків**.

Лексикон сфери кулінарії складають не тільки власне терміни (спеціальні лексичні одиниці, які слугують для точного найменування спеціальних понять), але й слова-просторіччя, жаргонізми та професіоналізми (емоційно-забарвлена лексика).

Нова лексика сфери кулінарії утворюється на основі лексем інших терміносистем, на базі вже існуючих в англійській мові слів та за допомогою іншомовних запозичень. Більша частина нової кулінарної лексики складається з лексичних одиниць, створених з існуючого в англійській мові матеріалу.

Аналіз фактичного матеріалу дав змогу розподілити неологізми кулінарної галузі за їх семантикою на наступні тематичні групи: продукти харчування; технології/способи приготування; назви страв та напоїв; заклади громадського харчування; споживачі їжі; професії людей, які працюють в сфері кулінарії; посуд і кухонні прилади; характеристика їжі; дієти; місця вирощування продуктів харчування.

Аналіз способів утворення лексики кулінарної галузі продемонстрував той факт, що найбільш продуктивними способами творення нових одиниць лексикону цієї галузі є основокладання, афіксація, аббревіація, телескопія та семантична деривація. Найменш продуктивним способом творення нової лексики кулінарної галузі є конверсія.

Перспективним напрямком подальших досліджень може стати аналіз шляхів і способів утворення сленгізмів кулінарної галузі в англійській мові.

Література

- Арнольд И. В. Лексикология современного английского языка / И. В. Арнольд. – М.: Высш. шк., 2003. – 302 с.
- Арнольд И. В. Лексикология современного английского языка: Учеб. Для ин-тов и фак. иностр. яз. — 3-е изд., перераб. и доп. / И. В. Арнольд. — М.: Высш. шк., 1986. — 295 с.
- Ахманова О. С. Словарь лингвистических терминов / О. С. Ахманова. – М.: Советская энциклопедия, 1969. – 607 с.
- Винник В. О. Жаргон / В. О. Винник // Українська мова. Енциклопедія. – К.: Освіта, 2000. – С. 167.
- Волков С. С. Неологизмы и внутренние стимулы языкового развития / С. С. Волков, Е. В. Сенько // Новые слова и словари новых слов. – Л.: Наука, 1983. – С. 101-120.
- Гальперин И. Р. Очерки по стилистике английского языка / И. Р. Гальперин. – Изд-во литературы на иностранных языках. – М.: 2005. – 425 с.
- Заботкина В. И. Новая лексика современного английского языка / В. И. Заботкина. – М.: «Высшая школа», 1989. – 126 с.
- Зацний Ю. А. Мова і суспільство: збагачення словникового складу сучасної англійської мови / Ю. А. Зацний, Т. О. Пахомова. – Запоріжжя: Запоріж. держ. ун-т, 2001. – 243 с.
- Зацний Ю. А. Сучасний англомовний світ і збагачення словникового складу / Ю. А. Зацний. – Львів: ПАІС, 2007. – 228 с.
- Котелова Н. З. Проект Словаря новых слов русского языка / Н. З. Котелова. – Л.: Наука. Ленингр. отделение, 1982. – 86 с.
- Лопатин В. В. Рождение слова / В. В. Лопатин. — М.: Наука, 1973. — 151 с.
- Мостовий М. І. Лексикологія англійської мови / М. І. Мостовий. – Х.: Основа, 1993. – 256 с.
- Несветаило Ю. Н. Трактовка понять «неологізм» і «окказіоналізм» в сучасній науковій парадигмі [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://vestnik.stavsu.ru/55-2008/25.pdf>.
- Розен Е. В. На пороге XXI века. Новые слова и словосочетания в немецком языке / Е. В. Розен. – М.: Менеджер, 2000. – 219 с.
- Розенталь Д. Э. Справочник по русскому языку. Словарь лингвистических терминов / Д. Э. Розенталь, М. А. Теленкова. – М.: ООО «ОНИКС 21 век»: ООО «Издательство «Мир и Образование», 2003. – 623 с.
- Фельдман Н. И. Окказиональные слова и лексикография / Н. И. Фельдман // Вопросы языкознания, 1957. – № 4. – С. 63-71.
- Ханпира Э. Об окказиональном слове и окказиональном словообразовании / Э. Ханпира // Развитие словообразования современного русского языка, М., 1966.– С. 153-166.
- Collins English Dictionary [Електронний ресурс] // Режим доступу: <https://www.collinsdictionary.com/dictionary/english>.
- GCT: Glossary of Culinary Terminology [Електронний ресурс] // Режим доступу: http://www.foodworks-intl.com/page1_glossary_of_culinary_terminology.htm.
- McMahon A. M. S. Understanding Language Change / A. M. S. McMahon. – Cambridge: Cambridge University Press, 1999. – 365 p.
- ODNW: The Oxford Dictionary of New Words, ed. by E. Knowles with J. Elliot. – Oxford: Oxford University Press, 1997. – 357 p.
- WS: McFedris P. Wordspy. The Word Lover's Guide to New Words [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://www.wordspy.com/>.

(Матеріал надійшов до редакції 15.10.17)