

УДК 811.134.2'271'37'42:641.5

DOI <https://doi.org/10.32999/ksu2663-2691/2021-85-16>

ГЛЮТОНИМИ У СКЛАДІ КОНЦЕПТОСФЕРИ «ALIMENTACIÓN»

Мішукова Ольга Миколаївна,
аспірантка кафедри романської філології і перекладу
Запорізького національного університету
olgam3003@gmail.com
orcid.org/0000-0002-5068-3888

Мета. Метою статті є дослідження глютонімів – лексичних одиниць із гастрономічним компонентом, що належать до концептосфери «Alimentación» з урахуванням особливостей іспанськомовної гастрономічної картини світу.

Методи, застосовані під час виконання дослідження, включають метод суцільної вибірки та метод компонентного аналізу, які було направлено на вивчення фактичного матеріалу, що становить 2161 глютонім, серед яких також є назви страв та свят з гастрономічним компонентом, вилучені із іспанських лексикографічних джерел та періодичних видань.

Результати. Проведене дослідження дозволяє говорити про глютоніми як про один із найбільш значущих фрагментів мовної картини світу. Представлені глютоніми належать до концептосфери «Alimentación» яка у свою чергу поділяється на мікроконцепти, об'єднані на основі спільних семантичних ознак. Так, дослідження розглядає 12 мікроконцептів. Під час аналізу та структурування виявилось, що найбільша кількість глютонімів належить до мікроконцептів «продукти харчування» – 717 глютонімів; «процес підготовки, приготування та споживання їжі та напоїв» – 635 глютонімів; категорія «страв», до якої також входять «соуси та закуски» – 288 глютонімів; категорія предметів, пов'язаних обслуговувати процес підготовки, приготування та споживання їжі та напоїв – 125 глютонімів; а усі інші виявилися менш продуктивними. Тако підтвердилося твердження про те, що концептосфера «Alimentación» є відкритою для обміну лексикою з іншими мовами: серед проаналізованих глютонімів зустрічаються запозичення з інших мов, зокрема, з італійської, французької та англійської мови, що представляють назви продуктів, напоїв, методів приготування, назви посуду, професій та спеціальних закладів. Окремий інтерес викликають лексичні одиниці, що належать до глютонімів тільки потрапляючи у певний контекст – вони можуть мати різне значення, що слід враховувати під час перекладу.

Висновки. Результати дослідження ще раз наголосили на тому, що глютоніми, які відносяться до лексичних одиниць побутової сфери, належать до самої рухомої частини лексичного складу мови, таким чином всі зміни відображаються у них виразніше й швидше. Національна кухня не є закритою системою, вона постійно еволюціонує, відображаючи особливості й характерні риси у поглядах, притаманні даній культурі, а також трансформації, які у ній відбуваються. У свою чергу, це знаходить своє відображення у мові.

Ключові слова: гастрономічний дискурс, глютонім, концептосфера, концепт, мікроконцепт, лінгвокультура.

GLUTONYMS IN THE CONCEPTOSPHERE «ALIMENTACIÓN»

Mishukova Olga Mykolaivna,
Postgraduate Student at the Department Romance Philology
and Translation
Zaporizhzhia National University
olgam3003@gmail.com
orcid.org/0000-0002-5068-3888

Purpose. The purpose of the article is the study of lexical units with a gastronomic component – glutonyms which belong to the conceptosphere “Alimentación” within the Spanish-speaking gastronomic picture of the world.

Methodology. The methods used during the study include the method of continuous sampling and the method of component analysis. They have been used to study the actual material, which is 2161 glutonyms, among which are the names of dishes and holidays with gastronomic component, extracted from Spanish lexicographical sources and periodicals.

Results. The study allows us to talk about glutonyms as one of the most important fragments of the linguistic picture of the world. The presented glutonyms belong to the conceptosphere “Alimentación” that is divided into microconcepts, united on the basis of common semantic features. Therefore, it has been divided into 12 microconcepts. During the analysis and structuring it has been found that the largest number of glutonyms belongs to the microconcepts “products” – 717 glutonyms; “the process of preparation and consumption of food and drinks” – 635 glutonyms; category “dishes”, which also includes “sauces and snacks” – 288 glutonyms; category of items related to the process of preparation and consumption of food and drinks – 125 glutonyms; other microconcepts are less productive. Also, the statement that the conceptosphere “Alimentación” is open for exchange of vocabulary with other languages has been confirmed: among the analyzed glutonyms there are borrowings from other languages, in particular, from Italian, French and English, which represent the names of products, drinks, cooking methods, names of utensils, professions and special institutions. Of particular interest, there are lexical units that belong to glutonyms only when they fall into a certain context, they can have different meanings that should be taken into account during translation.

Conclusions. The results of the study once again emphasized that glutonyms, which belong to the lexical units of the household sphere, therefore belong to the most mobile part of the lexical structure of the language, so all changes are reflected in them more clearly and faster. The national cuisine is not a closed system, it is constantly evolving, reflecting the features and characteristics of the views inherent in this culture, as well as the transformations that take place in it. In turn, this is reflected in the language.

Key words: gastronomic discourse, glutonym, conceptosphere, concept, microconcept, linguoculture.

1. Вступ

Сучасна лінгвістика бачить гастрономічну картину світу як один із найбільш перспективних напрямків досліджень. Це пов'язано перш за все з тим, що національні гастрономічні уподобання мають свою унікальну специфіку, що відображаються в культурі та мові. Їжа є невід'ємною частиною існування людини й, як наслідок, одним з найвпливовіших концептів її життя. З'являється все більше досліджень, які так чи інакше зачіпають концепт «Їжа». Серед них можна назвати роботи: В. Дмитренко та І. Зінченко, які розглядають проблему культурно-мовних національних стереотипів на прикладі фразеологічного фонду англійської мови, пов'язаного із концептом «Їжа», І. Лопес Еспіноса досліджує, як концепт «Їжа» реалізується у сучасних гастрономічних інтернет-блогах, С. Мюррей фокусується на концепті «Food» та пов'язаних з їжею метафоричних поняття, які розкривають емоції, темпераменти людей, їх розумові та фізичні здібності; Г. Осіпчук аналізує особливості мовної репрезентації концепту «Їжа» в народних прикметах, приказках та прислів'ях. Таким чином, можна зробити висновок, що концепт «Їжа» на матеріалах різних мов є актуальною проблемою багатьох сучасних досліджень. Тому у центрі цього дослідження знаходиться концептосфера «Alimentación» та її вербалізація у сучасній іспанськомовній картині світу. Отже, *актуальність* статті визначається її спрямованістю на поповнення бази знань про особливості концептосфери «Alimentación» у межах іспанськомовної лінгвокультури.

Головною метою цієї роботи є дослідження лексичних одиниць з гастрономічним компонентом – глутонімів, що належать до концептосфери «Alimentación» у межах іспанськомовної гастрономічної картини світу. Поставлена мета досягається через вирішення наступних завдань: 1) зробити огляд досліджень концептосфери у наукових працях; 2) виявити лексичні одиниці з гастрономічним компонентом у сучасній іспанській мові; 3) використати компонентний аналіз як метод систематизації лексичних одиниць з гастрономічним компонентом; 4) за допомогою компонентного аналізу виділити складові їх значення. Матеріал дослідження становлять 2161 глутонім, серед яких також є назви страв та свят з гастрономічним компонентом, вилучені методом суцільної вибірки із іспанських лексикографічних джерел та періодичних видань [Gastronomía Vasca, Fiestas gastronómicas más importantes de España, Jordá 2007, Diccionario de la Lengua Española 2014, Carnero 2019, Sueiro 2019]. Під «глутонімом» ми розуміємо термін, який було введено науковцем А. Оляничем [Олянич 2003, с. 43] для позначення лінгвістичних одиниць гастрономічного дискурсу.

2. Концептосфера «Alimentación» в іспанській культурі

Їжа – це невід'ємний елемент культури нації. Уявлення людей про неї відрізняється в кожній з культур, що впливає на особливості формування гастрономічного дискурсу. Так, наприклад, хоча традиційна їжа є важливою частиною людської культури, вона завжди змінювалась як в межах окремих культур, так і під час міжкультурного обміну досвідом. Такими ж характеристиками володіє й так звана сучасна їжа – відображення сучасного життя та взаємодії майже всіх людей сьогодення. Деякі дослідники, як, наприклад, С. Корунівський, стверджують, що «наразі не існує незмінної їжі, характерної для однієї культури». Тому, під час дослідження гастрономії в окремо взятій культурі, її картині світу, необхідно враховувати ті етнічні, історичні, релігійні та інші фактори, що вплинули на її формування.

У свою чергу, ці фактори мають вплив на формування складу мови. Слід зазначити, що дослідники все більше звертають увагу на те, як за допомогою мови відбувається концептуалізація світу: як мова спонукає дослідження про співвідношення реального та існуючого світу, його образу у свідомості та образу, зафіксованому у мові. Так, дослідники розглядають концептуальну систему як основу мовної картини світу. Наприклад, З. Попова говорить про те, що концептуальна картина світу та мовна картина світу «пов'язані між собою як первинне й вторинне, як ментальне явище та його вербальне відображення, як зміст поняття та засіб доступу дослідника до цього поняття» [7, с. 8]. О. Кондрат'єва стверджує, що концепти об'єктивуються у мові у вигляді слів або словосполучень: «мовний світ розглядається як репрезентант концептуального світу, який, у свою чергу, репрезентує реальний об'єктивний світ, а система, що репрезентує, завжди бідніша за ту, що репрезентується» [4, с. 14]. Таким чином, під час дослідження лексичного складу мови ми повинні приділяти увагу й його тісному зв'язку з тими умовами, в яких він сформувався.

В умовах різних культур в концептах накопичуються унікальні знання та досвід, які дають інформацію про особливості національного характеру та менталітету. Опис окремих концептів викликає підвищений інтерес дослідників, а сам концепт наразі розглядається як одна з головних проблем дослідження сучасної лінгвістики. Серед них роботи як вітчизняних лінгвістів (К. Грубич, О. Дмитренко, І. Зінченко), так і зарубіжних (Ф. Омарова, Л. Аллахвердиева, Ю. Фінікова, А. Земскова, Г. Мейпс, С. Мюррей, К. Молано Мерчан, І. Лопес Еспіноса). Таким чином, це питання є актуальною проблемою багатьох сучасних досліджень.

Концептосфера «Alimentación» є однією з базових, універсальних концептосфер, в яких відбивається ситуація, яка існує у кожній окремій лінгвокультурі. Тут знаходить своє відображення один з найдавніших елементів матеріальної культури та побуту, який представляє собою одну з перших сфер виникнення й існування культурних цінностей, а також вона є основою для фізичного існування людини. Під час вивчення концептосфери «Alimentación» необхідно виділити у її складі концепти: концепт «Comida» є ключовим компонентом концептосфери «Alimentación», який об'єднує мікроконцепти, що постійно взаємодіють один з одним: продукти харчування, напої, столові прибори, страви, процес приготування, спосіб приготування та інші. Глутоніми, що належать до концептосфери «Alimentación», формуються під впливом етнічних, культурних, історичних, соціально-психологічних особливостей. Вони займають одне з провідних місць у системі мови за багатством та розмаїттям завдяки їх постійному розвитку та змінам. Таким чином, вони відображають особливості національного світогляду та цінностей, що сприяє визначенню ціннісних орієнтирів представників лінгвокультури, в нашому

випадку – іспанської. Тому дослідники звертають особливу увагу на вивчення номінативних процесів у сфері повсякденного життя, пов'язаних з культурою споживання їжі та вербалізацією стереотипів гастрономічної поведінки людини. Національний склад мови та колективна пам'ять вбирають у себе та зберігають соціокультурні смисли та асоціації, що безпосередньо пов'язані з найменуваннями продуктів та страв національної кухні, яка формувалася протягом століть. Саме через це у різних народів з їжею пов'язані власні стереотипні уявлення, які знаходять своє відображення у лексичному складі мови.

3. Лексичні одиниці з гастрономічним компонентом

Лексичні одиниці, які відносяться до побутової сфери, є самою рухомою частиною лексичного складу мови, тому всі зміни відображаються у ній виразніше й швидше. Так, глутоніми тісно пов'язані з відповідними унікальними гастрономічними явищами, що актуалізуються у мовленні під час продукування гастрономічного дискурсу.

Для структурування та аналізу глутонімів у нашому дослідженні було застосовано метод компонентного аналізу, тому глутоніми було об'єднано на основі спільних семантичних ознак. Для аналізу було відібрано 2161 глутонім, серед яких також є назви страв та свят з гастрономічним компонентом, які складають концептосферу «Alimentación» та умовно поділяються на наступні мікроконцепти:

1) найбільшу категорію за кількістю глутонімів становлять **назви продуктів харчування** – 717 глутонімів, об'єднані загальним значенням «субстанції, придатні для прийому у їжу» з підкатегоріями: молоко, вершки та похідні – 167 глутонімів (наприклад, *leche* – молоко, *Manchego* – «Манчего», іспанський твердий сир з пастеризованого овечого молока), м'ясо – 113 глутонімів (наприклад, *cadera* – шматок яловичини вищої якості, *paletilla* – плече, м'ясо отримане з передніх ніг), риба – 94 глутоніми (наприклад, *buey de mar* – краб, один з найпопулярніших морепродуктів у Галісії, *trucha* – форель), а також: овочі – 89 глутонімів, крупи, макарони, борошно та похідні – 55 глутонімів, іствні жири та оцет – 51 глутонім, фрукти – 44, солодощі, тістечка та похідні – 39 глутонімів, яйця та похідні – 16 глутонімів, ягоди – 15 глутонімів, гриби – 14 глутонімів, горіхи – 5 глутонімів, та інше – 15 глутонімів;

2) другу за кількістю категорію складають лексичні одиниці, що описують **процес підготовки, приготування та споживання їжі та напоїв** – 635 глутонімів зі значенням «дія, що описує спосіб підготовки, приготування та споживання їжі»: (наприклад, *afogar* – випарювати, *chamuscar* – обпалювати, *pelar* – чистити від шкірки, *resquebrajar* – дія, коли делікатес втрачає форму через необережність або через погану систему приготування);

3) третя за кількістю глутонімів – категорія **страв**, до якої також входять **соуси та закуски** – 288 глутонімів зі значенням «приготована за спеціальним рецептом комбінація харчових продуктів, підготована до вживання», серед яких: страви – 250 глутонімів (наприклад, *arroz con langosta* – рис з омарами, блюдо з Мурсії, *frito extremeño* – печеня по-Естремадурськи, блюдо з Естремадури, *remojón* – ремохон, салат з апельсинів, блюдо з Андалусії), соуси – 27 глутонімів (наприклад, *la picada* – ла пікада, кастильський соус, *salsa agridulce* – кисло-солодкий соус), а також закуски – 11 глутонімів.

4) четверта – категорія предметів, зобов'язаних обслуговувати процес підготовки, приготування та споживання їжі та напоїв – «спеціальні інструменти, які використовуються для підготовки, приготування й прийому їжі та напоїв», серед них: **столові прилади та посуд** – 125 глутонімів (наприклад, *copa de vino* – фужер для вина, *tenedor de postre* – виделка для десерту), спеціальні прилади та меблі, пов'язані з підготовкою, приготуванням, споживанням та збереженням їжі та напоїв – 22 глутоніми (наприклад, *armario cava* – шафа для збереження вина, *picadora* – м'ясорубка) та інше – 7 глутонімів;

5) **напої** складають 76 глутонімів, що об'єднують «субстанції, придатні до пиття» й поділяються на: безалкогольні – 41 глутонім (наприклад, *batidos* – молочний коктейль, *infusión* – трав'яний чай) та алкогольні – 35 глутонімів (наприклад, *Albariño* – Альбаріньо, відоме вино з Галісії, *cerveza* – пиво);

6) **приправи та спеції** складають 74 глутоніми – «субстанції, які використовуються для поліпшення смаку» (наприклад, *azafrán* – шафран, *pimentón* – паприка, *sal* – сіль);

7) категорія **місця** налічує 64 глутоніми – «спеціальне місце, пов'язане з приготуванням або вживанням їжі та напоїв» та поділяється на: спеціальні громадські місця, пов'язані з гастрономією – 60 глутонімів (наприклад, *carnicería* – м'ясна лавка, *restaurante de alta cocina* – ресторан високої кухні) та спеціальні місця для готування, прийому та збереження їжі та напоїв вдома – 4 глутоніми (наприклад, *cocina* – кухня, *despensa* – комора);

8) категорія **суб'єкта** налічує 46 глутонімів, що вказують на «людину, яка має спеціальну роль у процесі обробки, приготування, подачі, вживання або оцінки їжі та напоїв» (наприклад, *camarero* – офіціант, *frutero* – продавець фруктів, *periodista gastronómico* – журналіст, що пише про їжу);

9) лексичні одиниці, що описують або коментують **спосіб приготування або манеру подачі страви або напою** зі значенням «характеристика методів обробки, приготування, подачі або вживання їжі або напоїв» – 43 глутоніми (наприклад, *a la romana* – по-римськи, система смаження, при якій обрану їжу обмакують у борошно, занурюють у пасту для смаження та підрум'янюють зовні, не залишаючи її сухою всередині, *azul* – назва, під якою відома система швидкого приготування певних видів риби, наприклад форелі);

10) лексичні одиниці, що дають **оцінку** їжі та напоєм зі значенням «прикметники, що характеризують їжу та напої»: 33 глутоніми (наприклад, *amargo* – гіркий, *dulce* – солодкий, *mohoso* – запліснявілий, так говорять про вино, яке має неприємний смак та аромат, що нагадує вологу та цвіль, *sabroso* – смачне);

11) назви **ритуалів та свят** що об'єднують «спеціальні події гастрономічної тематики, пов'язані з культурою або релігією»: 23 глутоніми, що об'єднують спеціальні події та свята, пов'язані з гастрономічною тематикою

(наприклад, *Fiesta de la coliflor* – Фестиваль цвітної капусти у Гріньоні, Мадрид (третя неділя березня), *La batalla del vino de Haro* – Битва вина у Харо, Ла-Ріоха (29 червня, день Святого Петра));

12) лексичні одиниці, що описують **результат**, певні наслідки, до яких призводить вживання чи відмові від їжі або напоїв зі значенням «певні наслідки, до яких призводить вживання їжі або напоїв, часто через їх надмірну кількість»: 8 глотонімів (наприклад, *ebriedad* – пияцтво, *hambre* – голод, *obesidad* – ожиріння).

Серед проаналізованих глотонімів зустрічаються запозичення з інших мов, зокрема, з італійської мови – 18 глотонімів, які представляють назви продуктів (наприклад, *espaguetis* – спагеті), напоїв (наприклад, *cappuccino* – капучіно), методи приготування їжі (наприклад, *al dente* – спосіб приготування овочів, макаронних виробів, рису або фруктів, таким чином, щоб зовні вони були добре приготовані, але тверді у центрі), французької мови – 16 глоттонімів, серед них: назви продуктів (наприклад, *baguette* – багет), посуду (наприклад, *cocota* – з французької *cocotte* – кокотниця, спеціальний металевий посуд), терміни, що позначають спосіб приготування (наприклад, *a la broche* – французький спосіб смаження м'яса), а також з англійської мови – 12 глоттонімів, серед яких: назви напоїв (наприклад, *whisky* – віскі), видів їжі (наприклад, *frankenfood* – англіцизм, що походить від «їжі Франкенштейна»), професій (наприклад, *food blogger* – людина, яка описує гастрономічні враження у інтернет-блогу) та закладів (наприклад, *snack bar* – снєк-бар, заклад, розрахований на швидке обслуговування споживачів). Це ще раз доводить, що концептосфера «Alimentación» є відкритою для обміну лексикою з іншими мовами.

Окремо варто вказати на лексичні одиниці, які стають глотонімами лише потрапляючи у певний контекст. Так, наприклад, серед відібраних лексичних одиниць зустрічаються: *guitarra* – гітара, але як глотонім – яйцерізка, *araña* – павук, але як глотонім – шумівка; *oler* – відчувати запах, але як глотонім виступатиме тільки якщо мова йде про те, щоб відчувати запах їжі. Такі лексичні одиниці можуть мати різне значення в залежності від контексту, що слід враховувати під час перекладу.

4. Висновки

Їжа – це один із найважливіших елементів життя людини, за допомогою якого представники кожної окремої культури створюють свій національно-специфічний образ світу. Лексика з гастрономічним компонентом формує один із найбільш значущих фрагментів мовної картини світу. Наше дослідження представило 2161 глотонім, що належать до концептосфери «Alimentación», яка поділяється на мікроконцепти, об'єднані на основі спільних семантичних ознаках. Так, аналіз глотонімів показав, що найбільша кількість глотонімів належить до мікроконцептів «продукти харчування» – 717 глотонімів, «процес підготовки, приготування та споживання їжі та напоїв» – 635 глотонімів, категорія «страв», до якої також входять «соуси та закуски» – 288 глотонімів. Інші мікроконцепти виявилися менш продуктивними. Окремий інтерес під час дослідження викликали запозичення з інших мов (італійської, французької та англійської), а також лексичні одиниці, які володіють декількома значеннями й відносяться до глотонімів тільки коли знаходяться в певному контексті. Національна кухня постійно еволюціонує, відображаючи особливості й характерні риси у поглядах, притаманні лінгвокультурі, а також трансформації, які у ній відбуваються. У свою чергу, це знаходить своє відображення в мові. Концептосфера «Alimentación» вимагає подальшого детального дослідження, перш за все на рівні фразеологічних одиниць із гастрономічним компонентом.

Література:

1. Дмитренко О.В., Зінченко І.Ю. Вербалізація концепту «Їжа» засобами сучасної англійської фразеології. *Електронний науковий фаховий журнал ІМІДЖ сучасного педагога*. 2018. № 6(183). С. 77–79.
2. Грубич К.В. Концепт «Їжа» у формуванні ефективних соціальних комунікацій на телебаченні. *Психолінгвістика*. 2015. Вип. 18(2). С. 133–141.
3. Карасик В.И., Слышкин Г.Г. Лингвокультурный концепт как единица исследования. *Методологические проблемы когнитивной лингвистики* : сб. науч. тр. : под ред. И.А. Стернина. Воронеж : ВГУ, 2001. С. 75–80.
4. Кондратьева О.Н., Пименова М.В. Концептуальные исследования. Введение : учебное пособие. Москва : ФЛИНТА : Наука, 2011. 176 с.
5. Олянич А.В. Путешествие как потребность и потребление (Драматургия лингвосемиотического пространства глоттонических странствий). *Культурное пространство путешествий*. Санкт-Петербург : Изд-во СПбГУ, 2003. С. 43–47.
6. Осіпчук Г.В. Вербалізація концепту «їжа» в українських народних прикметах та пареміях. *Актуальні проблеми філології та перекладознавства*. 2019. Вип. 18. С. 44–47.
7. Попова З.Д., Стернин И.А. Язык и национальная картина мира. Воронеж : Истоки, 2003. 101 с.
8. Приходько А.Н. Концепты и концептосистемы : монография. Днепрпетровск : Издатель Белая Е.А., 2013. 308 с.
9. Стадильская Н.А. Компонентный анализ значения слова как способ выявления содержания концепта. *Вестник Челябинского государственного университета*. Челябинск, 2012. № 32(286). С. 112–117.
10. Carnero M. Los 20 mejores festivales gastronómicos de España en 2019. *Skyscanner*. URL : <https://www.skyscanner.es/noticias/los-20-mejores-festivales-gastronomicos-de-espana-en-2019> (дата звернення: 18.01.2021).
11. Diccionario de la Lengua Española. Madrid : Planeta Publishing, 2014. 2432 p.
12. Fiestas gastronómicas más importantes de España. *Turismo de vino*. URL : <https://turismodevino.com/blog/ferias-y-fiestas-gastronomicas-en-espana/> (дата звернення: 18.01.2021).
13. Gastronomía Vasca. Glosario. URL : <https://www.gastronomiavasca.net/es/gastro/glossary> (дата звернення: 18.01.2021).

14. López Espinosa I. A. Blog gastronómico de Tapachula “sabores de mar y exóticos” : elaboración de texto para obtener el título de licenciado en gastronomía. Chiapas, 2017. 71 p.
15. Jordá M. J. Diccionario práctico de gastronomía y salud. Madrid : Ediciones Diaz de Santos, 2007. 1408 p.
16. Korunovski S., Kocovski J. Determining the value of food in rural tourism as an important part of the total tourism experience. *Culture and Food*. Ohrid, 2013. 11 p.
17. Murray S. Metaphorization of the “Food” concept in the English language through the example of the American linguistic culture. *Иностранный язык и культура в контексте образования для устойчивого развития. Международный сборник научно-методических статей IV-й Международной научно-практической конференции преподавателей, магистрантов и аспирантов*, 2019. Псков, 2019. С. 193–202.
18. Sueiro E. Las grandes fiestas gastronómicas del verano en España. *ABC*. 2019. URL : https://www.abc.es/viajar/gastronomia/abci-grandes-fiestas-gastronomicas-verano-espana-201907130157_noticia.html (дата звернення: 18.01.2021).

References:

1. Dmytrenko O. V., Zinchenko I. Yu. (2018) Verbalizatsiia kontseptu «Izha» zasobamy suchasnoi anhliiskoi frazeolohii [Verbalization of the concept of "Food" by means of modern English phraseology]. *Electronic scientific professional journal IMAGE of a modern teacher*. No 6 (183). P. 77-79. [in Ukrainian].
2. Hrubykh K. V. (2018) Kontsept «Izha» u formuvanni efektyvnykh sotsialnykh komunikatsii na telebachenni [The concept of "Food" in the formation of effective social communications on television]. *Psycholinguistics*. No 18 (2). P. 133-141. [in Ukrainian].
3. Karasik V. I., Slyshkin G. G. (2001) Lingvokulturnyy kontsept kak edinita issledovaniya [Linguocultural concept as a research unit]. *Methodological problems of cognitive linguistics: collection of articles*: ed. I. A. Sternin. Voronezh : VGU. P. 75-80. [in Russian].
4. Kondratyeva O. N., Pimenova M. V. (2011) Kontseptualnyye issledovaniya. Vvedeniye : uchebnoye posobiye [Conceptual research. Introduction: tutorial]. Moscow: FLINTA : Science. 176 p. [in Russian].
5. Olyanich A. V. (2003) Puteshestviye kak potrebnost i potrebleniye (Dramaturgiya lingvosemioticheskogo prostranstva glyuttonicheskikh stranstviy) [Travel as a need and consumption (Dramaturgy of the linguistic semiotic space of gluttonic wanderings)]. *Cultural travel space*. St. Petersburg: SPbSU Publishing House. P. 43-47. [in Russian].
6. Osipchuk H. V. (2019) Verbalizatsiia kontseptu «izha» v ukrainskykh narodnykh prykmetakh ta paremiakh [Verbalization of the concept of "food" in Ukrainian folk signs and paremiias]. *Current issues of philology and translation studies*. No 18. P. 44-47. [in Ukrainian].
7. Popova Z. D., Sternin I. A. (2003) Yazyk i natsionalnaya kartina mira [Language and national picture of the world]. Voronezh : Istoki. 101 p. [in Russian].
8. Prikhodko A. N. (2013) Kontsepty i kontseptosistemy : monografiya [Concepts and concept systems: monograph]. Dnepropetrovsk: Publisher Belaya E. A. 2013. 308 p. [in Russian].
9. Stadulskaya N. A. (2012) Komponentnyy analiz znacheniya slova kak sposob vyyavleniya sodержaniya kontseptu [Component analysis of the meaning of a word as a way to identify the content of a concept]. *Bulletin of the Chelyabinsk State University*. Chelyabinsk. No 32 (286). P. 112-117. [in Russian].
10. Carnero M. (2019) Los 20 mejores festivales gastronómicos de España en 2019. *Skyscanner*. URL: <https://www.skyscanner.es/noticias/los-20-mejores-festivales-gastronomicos-de-espana-en-2019> (Accessed: 18.01.2021) [in Spanish].
11. *Diccionario de la lengua española* (2014). Madrid : Planeta Publishing. 2432 p. [in Spanish].
12. Fiestas gastronómicas más importantes de España. *Turismo de vino*. URL: <https://turismodevino.com/blog/ferias-y-fiestas-gastronomicas-en-espana/> (Accessed: 18.01.2021) [in Spanish].
13. *Gastronomía Vasca. Glosario*. URL: <https://www.gastronomiavasca.net/es/gastro/glossary> (Accessed: 18.01.2021) [in Spanish].
14. López Espinosa I. A. (2017) Blog gastronómico de Tapachula “sabores de mar y exóticos”: elaboración de texto para obtener el título de licenciado en gastronomía. Chiapas. 71 p. [in Spanish].
15. Jordá M. J. (2007) Diccionario práctico de gastronomía y salud. Madrid: Ediciones Diaz de Santos. 1408 p. [in Spanish].
16. Korunovski S., Kocovski J. (2013) Determining the value of food in rural tourism as an important part of the total tourism experience. *Culture and Food*. Ohrid. 11 p.
17. Murray S. (2019) Metaphorization of the “Food” concept in the English language through the example of the American linguistic culture. Foreign language and culture in the context of education for sustainable development. *International collection of scientific and methodological articles of the IV International scientific and practical conference of teachers, undergraduates and postgraduates*. Pskov. P. 193-202.
18. Sueiro E. (2019) Las grandes fiestas gastronómicas del verano en España. *ABC*. URL: https://www.abc.es/viajar/gastronomia/abci-grandes-fiestas-gastronomicas-verano-espana-201907130157_noticia.html (Accessed: 18.01.2021) [in Spanish].

Стаття надійшла до редакції 11.01.2021
The article was received 11 January 2021