

РОЗДІЛ 4 КЛАСИЧНІ МОВИ. ОКРЕМІ ІНДОЄВРОПЕЙСЬКІ МОВИ

УДК 81'42:641.5=124'01М.Г.Апіцій
DOI <https://doi.org/10.32782/tps2663-4880/2024.33.1.21>

ЛАТИНОМОВНА КУЛІНАРНА ЛІТЕРАТУРА: МАРК ГАВІЙ АПІЦІЙ

LATIN CULINARY LITERATURE: MARCUS GAVIUS APICIUS

Петришин М.Й.,
orcid.org/0000-0003-4060-7440
кандидатка філологічних наук, доцентка,
доцентка кафедри загального та германського мовознавства
Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника

Статтю присвячено аналізу авторства, композиції та змісту давньоримської кулінарної книги, з'ясуванню її практичного значення і культурологічного потенціалу. Актуальність розвідки обумовлена необхідністю поглибленого дослідження першої кулінарної книги давніх римлян, потребою популяризації їх гастрономічної культури в Україні. Матеріалом дослідження слугував латиномовний текст книги рецептів відомого гурмана часів ранньої Римської імперії Марка Гавія Апіція "De re coquinaria".

Кулінарний корпус Апіція (Apici decem libri de re coquinaria) складається з 10 книг і містить 468 рецептів. До кулінарної книги зараховують також 31 рецепт з Витягів з рецептів Апіція (Apicii exscrpta a Vinidario), укладених і систематизованих Вінідарієм. Кожна книга корпусу є самостійним розділом, присвяченим приготуванню страв з певних інгредієнтів. Назви книг запозичені з давньогрецької мови і виконують у творі "De re coquinaria" узагальнюючу функцію. Відсутність точних пропорцій, покрокових пояснень технології приготування їжі свідчать про те, що потенційний читач мав певний рівень кулінарних знань, володів технічними навичками обробки продуктів і приготування страв, а кулінарна книга була призначена для кухарів-професіоналів.

Стиль кулінарної книги не вирізняється багатством лексики і стилістичних засобів, притаманних срібній добі римської літератури, що обумовлено практичним спрямуванням кулінарної літератури, а саме – спробою автора передати секрети приготування їжі, практичні поради щодо зберігання і обробки продуктів. Текст кулінарної енциклопедії римлян насичений здебільшого кулінарними субстантивами на позначення інгредієнтів, страв, напоїв, кухонного начиння і дієсловами, що позначають різноманітні технологічні процеси обробки продуктів і приготування страв. Використання в тексті твору фахової термінології дозволило автору описати склад і спосіб приготування різноманітних страв, сприяло популяризації кулінарії серед населення, посилювало пізнавальне значення кулінарної енциклопедії. Лексика кулінарної сфери виконує в творі номінативну, когнітивно-інформативну, спонукальну і навчальну функції.

Ключові слова: кулінарний дискурс, Марк Гавій Апіцій, De re coquinaria, кулінаронім, латинська мова, лінгвокультурологія.

The article is dedicated to the analysis of authorship, composition, and content of the ancient Roman cookery book, as well as the investigation of its practical significance and cultural potential. The relevance of the research is determined by the necessity for an in-depth study of the first cookery book of the ancient Romans and the need to popularize their gastronomic culture in Ukraine. The research material was the Latin text of the recipe book of the famous gourmet of the early Roman Empire Marcus Gavius Apicius, titled "De re coquinaria".

Culinary corpus of Apicius (Apici decem libri de re coquinaria) consists of 10 books and contains 468 recipes. The cookery book also includes 31 recipes from the Excerpts from Apicius (Apicii exscrpta a Vinidario), compiled and systematized by Vinidarius. Each book of the corpus is an independent chapter dedicated to cooking dishes from certain ingredients. The names of the books are borrowed from the ancient Greek language and perform a generalizing function in the work "De re coquinaria". The lack of exact proportions, step-by-step explanations of cooking technology indicate that the potential reader had a certain level of culinary knowledge, had technical skills in food processing and cooking, and the cookery book was intended for professional chefs.

The style of the cookery book is not distinguished by the richness of vocabulary and stylistic tools typical of the Silver Age of Roman literature, which is due to the practical direction of culinary literature, namely, the author's attempt to convey the secrets of cooking, practical advice on storing and processing products. The text of the culinary encyclopaedia of the Romans is mostly saturated with culinary nouns, denoting ingredients, dishes, drinks, kitchen utensils, and verbs denoting various technological processes of food processing and dish preparation. The use of professional terminology in the text of the work allowed the author to describe the composition and method of preparation of various dishes, contributed to the popularization of cooking among the population, and strengthened the cognitive value of the culinary encyclopaedia. The vocabulary of the culinary sphere performs nominative, cognitive and informative, motivational and educational functions in the work.

Key words: gastronomic discourse, Marcus Gavius Apicius, De re coquinaria, culinary nouns, Latin language, cultural linguistics.

Постановка проблеми. Кулінарна література є невід’ємною частиною матеріального і духовного багатства народу, репрезентантом мовної картини світу етнічної спільноти, джерелом знань про харчову поведінку, традиції, смаки і вподобання того чи того народу, його гастрономічну культуру, віддзеркаленням культурного й економічного рівня розвитку суспільства. Упродовж тисячоліть римляни накопичили чимало цікавих рецептів приготування страв, проте латиномовна кулінарна література недостатньо висвітлена у вітчизняних наукових студіях. Пропонована розвідка присвячена дослідженню та аналізу кулінарної енциклопедії античності Марка Гавія Апіція, оскільки кулінарне мистецтво – це не лише технологія приготування страв, а й перелік поширених продуктів, джерело пізнання інших народів через знайомство з їх гастрономічними традиціями і вподобаннями, кулінарною термінологією. Таким чином, аналіз кулінарної книги вимагає не тільки з’ясування структури твору, авторства рецептів, а й тлумачення і розуміння географії та суспільного контексту.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Кулінарні книги, які не вважаються літературою в класичному розумінні, тривалий час залишалися поза увагою дослідників. Лише в останні роки спостерігаємо інтерес лінгвістів, істориків, етнологів до вивчення гастрономічної культури, аналізу кулінарних книг як літературних текстів. Ґрунтовному дослідженню різноманітних підходів до вивчення кулінарного дискурсу в сучасній лінгвістиці та його взаємодії з іншими мовними та позамовними контекстами присвячено розвідку Залужної О. і Роллер А. [4]. Кулінарні книги Галичини міжвоєнного двадцятиліття, досвід тогочасної гастрономічної культури слугували об’єктом наукових студій Мовної М. [7]. Окремі аспекти редакційно-видавничої підготовки українських кулінарних видань, аналіз художніх творів крізь призму кулінарного дискурсу висвітлено в дослідженні Вишневецької Г. і Бездіжої А. [3]. Проблемі систематизації термінів і понять гастрономічного дискурсу сучасної масової літератури присвячено розвідку Ковпик С. [5]. У статті Брайченко О. представлено не лише стан дослідження біографій авторок кулінарних книг початку 20 століття (Заклинської Осипи, Ящинської Віри, Франко Ольги, Клиновецької Зіновії), а й історію розвитку гастрономічної культури українців, описано шляхи формування кулінарної термінології [1]. Гастрономічний дискурс на матеріалі української літератури був предметом наукових студій Буглак І. [2], Масляєвої І. [6], турецької – Скубіді Л. [9]. Окремі аспекти кулінарної літератури римлян висвітлено в дослідженнях зарубіж-

них вчених. Так, наприклад, розвідку Леявіцер А. присвячено аналізу термінологічної лексики кулінарної книги Апіція [11]. Джорджеску Т. досліджував на матеріалі збірки рецептів “De re coquinaria” особливості функціонування префіксальних дієслів [12]. Предметом наукових зацікавлень Кандідо Г. слугувала п’ята книга корпусу, присвячена рецептам приготування страв з бобових культур [14]. У вітчизняних студіях Петришин М. досліджувала на матеріалі кулінарної книги Апіція структуру і склад тематичної групи кулінаронімів в латинській мові [8]. Однак кулінарний дискурс давніх римлян з погляду лінгвокультурології залишалися поза увагою дослідників. Окрім того, додаткового висвітлення на матеріалі кулінарної енциклопедії “De re coquinaria” потребують не лише питання авторства твору, а й ґрунтовний аналіз композиції, структури, лексико-стилістичних особливостей твору Апіція. Отже, актуальність розвідки обумовлена необхідністю поглибленого дослідження першої кулінарної книги давніх римлян, потребою популяризації гастрономічної культури римлян в Україні.

Постановка завдання. Мета роботи полягає в дослідженні гастрономічного дискурсу римлян на матеріалі кулінарної енциклопедії відомого гурмана часів ранньої Римської імперії Марка Гавія Апіція “De re coquinaria”. **Об’єктом** дослідження слугує латиномовна кулінарна енциклопедія Марка Гавія Апіція “De re coquinaria”. **Предметом** – особливості форми, змісту твору, художнього стилю автора.

Досягнення нашої мети передбачає розв’язання наступних завдань: узагальнення досліджень кулінарного дискурсу в сучасних лінгвістичних студіях, вивчення питання авторства, композиції і змісту твору, з’ясування лексико-стилістичних особливостей кулінарної енциклопедії Апіція, висвітлення особливостей гастрономічної культури римлян.

Матеріалом дослідження слугував латиномовний текст книги рецептів Марка Гавія Апіція “De re coquinaria” [10].

Виклад матеріалу. У статті кулінарну літературу розглядаємо як специфічний різновид тексту, героями якого виступають різноманітні страви, які дозволяють простежити особливість авторського бачення епохи, розглянути гастрономічний дискурс як об’єкт матеріальної культури. Таким чином, кулінарна література – це не лише практичні поради щодо приготування страв, а й дзеркало культурного та економічного рівня суспільства. Кулінарний дискурс, услід за Залужною О. і Роллер А., трактуємо як особливий різновид комунікації, який включає

в себе характеристику всієї системи харчового процесу від обробки продуктів до процесу приготування та споживання їжі [4, с. 147]. Важливою складовою частиною кулінарної літератури вважаємо текст рецепта, який не тільки виконує спонукальну і навчальну функції, а й естетичну та експресивну.

Кулінарне мистецтво давніх народів сягає сивої давнини. До першого століття н. е. найкращими кулінарами античності вважалися греки. Перші літературні свідчення про римську гастрономію знаходимо в комедіях Плавта (III–II ст. до н. е.), сільськогосподарському трактаті Катона Старшого “De agricultura” (II ст. до н. е.), творах Варрона і Колумелли. Окрім того, в I ст. до н. е. в Римі були популярними кулінарні порадики Гая Матія, присвячені приготуванню страв, випічці і порадам щодо зберігання продуктів. Згодом Рим став центром кулінарного мистецтва, а відомий гурман і марнотратник часів ранньої Римської імперії Марк Гавій Апіцій створив першу кулінарну книгу. Апіцій народився в місті Мінтурни (25 рік до н. е.) в Кампанії і походив зі знатного роду. Роки життя Апіція припали на часи правління імператорів Августа і Тиберія, період “срібної” доби римської літератури. Марк Гавій Апіцій славився любов’ю до розкоші, бенкетів, марнотратства, займався кулінарією на професійному рівні і навіть навчав кулінарному мистецтву. Дослідники творчості Апіція Грокок К. і Грейнджер С. вважають, що твір “De re coquinaria” є компіляцією рецептів численних римських кулінарів або кулінарних шкіл [13, с. 91]. Подібну думку висловлює Велінг Дж., зазначаючи, що в книзі зустрічаються рецепти страв, назви яких мотивовані іменами відомих римлян, які жили значно пізніше [14, с. 301]. У результаті аналізу тексту кулінарної книги Апіція виявлено назви страв, мотивовані іменами видатних людей, які жили пізніше автора. Наприклад: *porcellum Trainum* – поросля Траяна (VIII, 7, 16), рецепт імператора початку II ст. н. е., *conciola Commodiana* – боби за Коммодом, римським імператором II ст. н. е. (V, 4, 4). Також зустрічаємо згадку про імператора Вітеллія, який правив у 69 році н. е. і славився жагою до розкоші, вмінням вигадувати нові страви: *pisam Vitellianam* (V, 3, 9) – горох чи біб за Вітеллієм. З огляду на це вважаємо, що кулінарна книга, основою якої слугував твір Апіція I ст. н. е., створювалася і доповнювалася упродовж I–III ст. н. е.

Сучасний формат книги бере початок у четвертому столітті нашої ери. Вперше текст римської кулінарної книги надруковано в Мілані в 1498 році. Кулінарний корпус Апіція (*Apici decem libri de re coquinaria*) складається з 10 книг і містить 468 рецептів. До кулінарної книги зараховують

також 31 рецепт з Витягів з рецептів Апіція (*Apici exscripta a Vinidario*), укладених і систематизованих готом Вінідарієм, який був обізнаний з творчістю Апіція. Німецький дослідник Ім М. на основі аналізу мови Витягів вважає, що згаданий додаток з’явився наприкінці V–VI століття і є ранньою редакцією корпусу Апіція [16, с. 64]. Кожна книга корпусу є самостійним розділом, присвяченим приготуванню страв з певних продуктів. Назви книг запозичені з давньогрецької мови, що свідчить про значний вплив стародавніх греків на формування смакових вподобань римлян. Окрім того, в тексті твору Апіція зустрічаємо численні грецькі запозичення назв кухонного начиння, окремих продуктів. Наприклад, *caccabus/caccabulus* (κακκάβος) – котел для приготування соусів і тушкування м’яса, *patina/patella* – сковорідка для запікання і смаження, *calix* (κύλιξ) – чашка для вимірювання кількості: *liquaminis optimi calicem* (II, 2, 4), *cyathum* (κύαθος) – маленька склянка з ручкою для переливання вина з кратера в келих тощо. Назви книг виконують у творі “De re coquinaria” узагальнюючу функцію. Перша книга античної збірки порад і рецептів Апіція *Epimeles* (Завбачливий кухар) містить 41 рецепт приготування вин, соусів, а також поради щодо зберігання продуктів рослинного походження. Примітно, що першим рецептом книги є рецепт вина з прянощами (*Conditi paradoxi compositio*), оскільки римляни розпочинали трапезу саме з цього напою. Друга книга *Sarcoptes* (М’ясоруб) присвячена технології приготування страв з рубленого м’яса (24 рецепти), а саме: котлеток: *esicia de lolligine* (II, 1, 2) – котлетки з кальмарів, *esicivm simplex* (II, 2, 5) – звичайна котлетка; різноманітних ковбасок: *lvcanicae* (II, 4, 1) – луканські ковбаски, що вважалися одним з найдавніших сортів копчених ковбас. У III ст. до н. е. римські воїни привезли цей рецепт до Риму з Луканії, розташованої на півдні Італії. Третя книга *Sepuros* (Садівник) знайомить читачів з рецептами (59 порад) приготування страв з овочів, а саме: спаржі, гарбузів, огірків, мальв, капусти порею, буряків, редиски, моркви тощо. Наприклад: *cvcvrbitas more alexandrino* (III, 4, 3) – гарбузи по-александрійськи, *porros maturos* (III, 10, 1) – стиглий порей, *olvs molle ex follis lactvcarvm svm cepis* (III, 15, 3) – овочеве пюре з листя латук і цибулі. Слід зазначити, що другий розділ третьої книги містить лише рецепти застосування овочів з лікувальною метою, що є свідченням симбіозу медицини і кулінарії в античному суспільстві. У четвертій книзі *Pandecter* (Всеохопна) представлено 54 рецепти приготування страв з різних інгредієнтів, а саме: салатів: *sala cattabia Apiciana* (IV, 1, 2) – сала каттабіа за Апіцієм; патин (сковорідок)

з риби, овочів або фруктів: *patina de asparagis frigida* (IV, 2, 5) – патина з охолодженої спаржі, *patina de rosis* (IV, 2, 9) – патина з трояндових пелюсток, *patina versatilis vice dvlci* (IV, 2, 16) – солодка перевернута патина, *patina piscivm* (IV, 2, 24) – патина з риби, *patina de piris* (IV, 2, 35) – патина з груш; фрикасе з риби або котлеток: *minvtal ex iecinribvs et pvlmonibvs leporis* (IV, 3, 7) – минутал (фрикасе) із печіночок і легенів зайців; супів і рагу: *gvstvm de cscvrbitis farsilibvs* (IV, 5, 3) – рагу з фаршированих гарбузів, яке часто подавали як першу страву. П'ята книга *Ospreon* (Стручкові) містить 31 рецепт приготування каш з полби, ячменю, сочевиці, гороху та інших бобових культур: *lenticvla de castaneis* (V, 2, 2) – сочевиця з каштанами, *pisa Vitelliana sive faba* (V, 3, 5) – горох чи біб за Вітеллієм. Шоста книга *Aeropetes* (42 рецепти) присвячена технології приготування страв із журавля, курчати, качки, горлиці, дроздів, фазанів, фламінго: *grvs vel anas ex paris* (VI, 2, 3) – журавель чи качка з піною; *pvlvlvs tractogalats* (VI, 8, 13) – курча в тісті з молоком. Сьома книга корпусу *Polyteles* (Делікатеси) знайомить читачів з рецептами приготування страв із субпродуктів, слимаків, грибів, а також солодошів і напоїв з молочних продуктів (78 рецептів): *svmen plenvm* (VII, 2, 2) – фаршироване вим'я; *iecinera haedina vel agnina* (VII, 10,1) – козячі або баранячі печіночки; *tiropatina* (VII, 11, 7) – сирна запіканка. Восьма книга *Tetrapus* (Чотириногі) налічує 68 рецептів страв з диких і свійських тварин (кабана, соні, оленя, зайця, дикого барана, яловичини, ягняти), а також різноманітних соусів до них: *ivs frigidum in ovifero* (VIII, 4, 3) – холодний соус до дикого барана; *haedus lavreavus ex lacte* (VIII, 6, 11) – козеня з лавровими ягодами на молоці; *leporet piperico sicco sparsvm* (VIII, 8, 12) – рецепт зайця, посипаного сухим перцем. Дев'ята книга *Thalassa* (Море) репрезентує кулінарні традиції римлян приготування страв з морепродуктів (36 рецептів), а саме: лангустів, кальмарів, каракатиць, восьминогів, устриць, мідій, сардин, тунця: *locvusta elixa svm svtinato* (IX, 1, 3) – відварений лангуст з куминним соусом; *in lollgine farsile* (IX, 3, 2) – соус до фаршированого кальмара. Остання частина кулінарного корпусу *Halievs* (Рибалка) складається з 35 рецептів соусів до різних сортів риби: *ivs Alexandrinvm in pisce asso* (X, 1, 6) – александрійський соус до печеної риби. Таким чином, збірка рецептів Апіція є енциклопедією смаків і кулінарних вподобань як простих, так і заможних римлян. Очевидно, що кулінарна книга була призначена для кухарів-професіоналів, оскільки більшість рецептів передбачає знання кулінарних технологій, не містить вказівки на пропорції, кількість і склад інгредієнтів, опису

послідовності приготування страви. Наприклад: *Esicia de scillis vel de calmaris amplis: Cammari vel scillae de testa sua eximuntur et in mortario teruntur cum piper et liquamine optimo. Pulpae esicia plassantur* (II, 1, 3) – Котлетки з кальмарів чи великих креветок: кальмари чи креветки витягують зі своїх панцирів, їхнє м'ясо перетирають у ступці з перцем та найкращим ліквामеном. З фаршу ліплять котлетки. У згаданому рецепті відсутні рекомендації щодо способу приготування страви. Можемо лише припустити, що котлетки могли варити, запікати або смажити. Лише інколи зустрічаємо в рецептах вказівку на кількість інгредієнтів, як наприклад у рецепті соусу до котлеток: *In esiciato pvllo: Olei floris lib. I, liquaminis quartarium, piperis semunciam* (II, 2, 3) – Соус до котлеток з курки: візьми одну лібру свіжої олії, кварталій ліквामена та пів унції перцю. Окрім того, в кулінарній книзі часто зустрічаємо кілька рецептів однієї страви. Наприклад, п'ятий розділ сьомої книги містить чотири різні рецепти приготування печені (*assatvrae*). У такому випадку автор використовує прислівник *aliter* (по-іншому): *aliter assatvras* (VII, V, 2–4).

Важливою складовою частиною кулінарного рецепта в книзі Апіція є заголовок, який рекламує страву, надає стисло інформацію про неї, привертає увагу читача, викликає бажання приготувати їжу. Заголовок складається з назви страви і часто містить уточнюючі компоненти. У результаті аналізу тексту кулінарної книги встановлено, що назви 116 рецептів співпадають з найменуванням сировини: *bvlbos* (VII, 14) – трюфелі, *aper ita conditvr* (VIII, 1, 1) – рецепт кабана; 124 рецепти представлені кулінарніми, в яких назва страви відповідає назві сировини з додатковими конкретизаторами: *pvlvlvs farsilis* (VI, 8, 14) – фаршироване курча, *svmen plenvm* (VII, 2, 2) – фаршироване вим'я, *porcellvm hortolanvm* (VII, 7, 14) – порося з овочами. Інші назви рецептів – це кулінарніми з додатковими конкретизаторами. Наприклад: *ivs album in copadiis* (VII, 6, 9) – білий соус до котлет, *ofellae aprogineo more* (VII, 4, 3) – гуляш із кабана, *issicia de lollgine* (II, 1, 2) – котлетки з кальмарів, *olvs molle ex foliis lactvcarun svm cepis* (III, 15, 3) – овочеве пюре з листя латук і цибулі.

Художній стиль кулінарної енциклопедії не містить стилістичних прийомів і засобів виразності тексту, притаманних срібній добі римської літератури. У збірці зустрічаємо вкраплення латини пізнього періоду. Наприклад, спрощення дифтонга *ae* в лексемі *sepa* – цибуля замість класичного *saepa*. Також виявлено вживання форми займенника *ipsud* замість *ipsum*, дієслівних форм *persecuntur* і *manducasse* замість *persequuntur* і *manducavisse*.

Проведений аналіз належності лексики до окремих лексико-граматичних класів слів свідчать про те, що текст кулінарної книги насичений здебільшого іменниками і дієсловами, що пояснюється особливістю кулінарного дискурсу будь-якої епохи, а також загальним змістом і призначенням книги. У творі “De re coquinaria” нараховуємо 698 іменників, 360 дієслів, 244 прикметники, 123 прислівники, які репрезентують загальноновживану і термінологічну лексику латинської мови. Серед іменників переважають кулінарні, які поділяємо на шість тематичних групи (ТГ): сировина, назви страв, спеції і приправи, напої, кухонний посуд і начиння, міри об’єму і ваги. Лексико-тематична група *Сировина* представлена загальноновживаною лексикою латинської мови і не має додаткових відтінків значення. Наприклад: *porcellvs* – порося (43), *lepus* – заць (29), *aper* – кабан (16), *anser* – гусак (6), *anas* – качка (10), *turdus* – дрізд (5), *gallina* – курка (5), *faba* – біб (13), *cicer* – горох (6), *prunum* – слива (6), *pirum* – груша (3), *cerasium* – вишня (2) тощо. Значну частину кулінарних термінів тематичної групи *Страви* становлять двокомпонентні кулінарні, основним елементом яких виступає іменник з прикметником / дієприкметником: *patina cotidiana* (IV, 2, 1) – щоденна патина (сковорідка); *leporem farsvm* (VIII, 8, 3) – рецепт фаршированого зайця; *ventrem porcivm* (VII, 7, 1) – свинячий шлунок; *perna coctura* (VII, 9, 2) – відварений окіст, *porri matvri* (III, 10, 1) – стиглий порей тощо. Полікомпонентні кулінарні на позначення страв представлені здебільшого іменниками з прийменниковими конструкціями, які конкретизують перелік інгредієнтів: *grvem vel anatet ex rapis* (VI, 2, 3) – журавель чи качка з ріпою; *patina de cucurbitas* (IV, 2, 10) – патина з гарбузів; *gvstvm de cucurbitas* (III, 4, 1) – закуска з гарбузів, *cucurbitae cum gallina* (III, 4, 8) – гарбузи з куркою, *patina de persicis* (IV, 2, 34) – патина з персиків тощо. Виявлено також складні кулінарні терміни, утворені за моделями: іменник + прикметник + прийменникова сполука: *olvs molle ex olisatro* (III, 15, 1) – овочеве пюре зі смирнії; іменник + прийменникова сполука + прикметник: *patina de asparagis frigida* (IV, 2, 5) – холодна патина зі спаржі; іменник + іменник у Gen. + прикметник + прикметник: *patina vrticarum calida et frigida* (XIV, 2, 36) – холодна і тепла патина з кропиви. Варіативність кулінарних у кулінарній енциклопедії римлян часто мотивована епонімами: *patina Apiciana* – патина Апіція (IV, 2, 14), *pisa sive faba Vitelliana* – горох чи біб за Вітеллієм (V, 3, 5), римським імператором, який любив вигадувати нові страви, *porcellvm Trainvm* – порося Траяна (VIII, 7, 16); топонімами: *lycanicae* – луканські ковбаски (II, 4, 1), *ofellae ostinienses*

– гуляш по-остійськи (VII, 4, 1), *cucurbitae more alexandrino* – гарбузи по-александрійськи (III, 4, 3); компонентами-конкретизаторами: *grvs vel anas ex rapis* журавель або качка з ріпою (VI, 2, 3), *esicia omentata* – котлетки в жирі (II, 1, 7), *olvs molle ex folliis lactvcarum cum sepis* – овочеве пюре з листя латука і цибулі (III, 15, 3); темпоральною ознакою: *patina cotidiana* – патина (сковорідка/млинци) на щодень (IV, 2, 1); вказівкою на спосіб приготування страви: *lepus farsus* – фарширований заць (VIII, 8, 3), *perna coctura* – відварений окіст (VII, 9, 2), *vitellina fricta* – смажена телятина (VIII, 5, 1), *pvlvs farsilis* – фаршироване курча (VI, 8, 14).

Лексичний склад кулінарних рецептів Апіція налічує низку дієслів на позначення кулінарних процесів, які мають вузькоспеціалізоване значення. Наприклад: *exosso* – виймати кістки (16), *desputo* – знімати піну (10), *suffundo* – поступово підливати (97) тощо. Для стилю Апіція характерним є вживання префіксальних дієслів на позначення кулінарних процесів. Наприклад: *decoquere*, *praecoquere*, *concoquere*. Префікси надають дієслову *coquere* – готувати нових семантичних відтінків. Так, префікс *prae-* зберігає своє первісне значення і надає значення попередньої теплової обробки перед приготуванням страви: *in aqua praecoquitur modice* (VIII, 8, 1) – спочатку злегка приготуй у воді. Префікс *de-* вказує на зменшення об’єму рідини шляхом варіння: *aquam pluvialem ad tertiam decoquas* (I, 12, 1) – вивари до третини дощової води. У результаті аналізу тексту кулінарної книги виявлено аналітичні конструкції на позначення кулінарних процесів з дієсловом *concido* і прислівниками на *-atim*: *tessellatim* – кубиками, *minutatim* – дрібно, *frustatim* – скибочками. Особливістю стилю Апіція вважаємо наявність синонімічних рядів дієслів на позначення процесу приготування їжі (*facio*, *coquo*), її подачі (*adpono*, *impono*, *infero*, *mitto*) і вживання (*accipio*, *comedo*, *manduco*, *praesumo*, *sumo*). У рецептах зустрічаємо також якісні, відносні і присвійні прикметники. Якісні прикметники слугують для характеристики смакових і фізичних властивостей продуктів і страв.

Лексика кулінарної сфери виконує в творі номінативну, когнітивно-інформативну, спонукальну і навчальну функції. З огляду тисячоліть цікавою є когнітивно-інформативна функція, представлена в тексті твору “De re coquinaria” багатомірною палітрою кулінарних, які репрезентують особливості кухні давніх римлян. Номінативна функція дозволяє автору коротко і конкретно описати перелік необхідних інгредієнтів, спосіб приготування страви. Кожен рецепт кулінарної книги Апіція закликає читача ознайомитися з мистецтвом приготування

їжі власноруч, частково містить опис дій, необхідних для приготування страви. Аналіз компонентів рецептів свідчать про те, що римська кухня була не лише простою, а й вишуканою. Рецепти репрезентують соціальне становище, природні умови, харчові вподобання різних верств населення.

Висновки. Кулінарна енциклопедія Марка Гавія Апіція – це збірка рецептів простих і вишуканих страв давніх римлян, яка репрезентує харчові вподобання різних верств римського суспільства. Твір “De re coquinaria” зберігся до нашого часу у вигляді десяти книг, кожна з яких відповідає певному типу продуктів. Кулінарний корпус Апіція містить не лише рецепти повсякденних і святкових страв давніх римлян, перелік необхідних інгредієнтів, а й дає уявлення про смаки і культуру харчування давніх римлян. Відсутність у рецептах покрокових пояс-

нень свідчить про те, що потенційний читач мав певний рівень кулінарних знань, володів технічними навичками обробки продуктів і приготування страв.

Художній стиль кулінарного корпусу не містить стилістичних прийомів і засобів виразності тексту, що обумовлено практичним спрямуванням кулінарної літератури, а саме – намаганням автора передати секрети приготування їжі, практичні поради зберігання і обробки продуктів. Лексика кулінарної сфери виконує в творі номінативну, когнітивно-інформативну, спонукальну і навчальну функції.

Незважаючи на дискусії щодо авторства кулінарної енциклопедії *De re coquinaria*, легендарна і неординарна постать Апіція назавжди залишила слід в історії світової кулінарії.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Брайченко О. Кухарські книги початку ХХ століття як джерело дослідження гастрономічної культури українців. *Українознавство*. 2018. В. 1 (66). С. 30–41.
2. Буглак І. Гастрономічний дискурс роману С. Андручович «Фелікс Австрія». Їжа в культурному просторі : збірник матеріалів / за ред. О. Юрчук, Г. Гримашевич, О. Чаплінської. Житомир : Видавн. центр ЖДУ ім. Івана Франка, 2020. С. 4–9.
3. Вишневська Г. Б., Бездіжа А. А. Типологічні риси вітчизняних видань з кулінарії. Збірник тез Міжнародної наукової інтернет-конференції «Регіональна журналістика: реалії, виклики, перспективи». Тернопіль. 15 квітня 2021. С. 109–112.
4. Залужна О. О., Роллер А. Ю. Кулінарний дискурс у парадигмі сучасних лінгвістичних досліджень. *Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського*. Серія: Філологія. Журналістика. 2023. Том 34 (73). № 4. С. 145–150.
5. Ковпик С. І. Специфіка функціонування термінологічного апарату гастрономічного дискурсу масової літератури. *Молодий вчений*. 2020. № 4(80). С. 658–660.
6. Масляєва І. Особливості функціонування глутонімічних найменувань у жіночому романі Лариси Денисенко «Кавовий присмак кориці». *Філологічні студії*. 2019. Вип. 19. С. 64–76.
7. Мовна М. Українська кулінарна книга Галичини міжвоєнного двадцятиліття : видання і постаті. *Записки Львівської національної бібліотеки України імені В. Стефаника* : зб. наук. праць. 2022. Т. 14. С. 3–36.
8. Петришин М. Кулінарна термінологія давніх римлян. *Закарпатські філологічні студії*. 2023. Вип. 32. Том 2. С. 97–103.
9. Скубіда Л. Гастрономічний код культури в турецькій народній літературі : особливості та специфіка. *Вчені записки ТНУ імені В. І. Вернадського*. Серія : Філологія. Соціальні комунікації. 2018. Том 29 (68). № 4. С. 177–181.
10. Apicius. *De re coquinaria*. Heidelberg: Winter C., 1867. 202 pp.
11. Lejavitzter Amalia. Terminología culinaria en *De re coquinaria* : lengua técnica y coincidencias con el latín vulgar. *Nova tellvs*. 2020. 32. 2. Pp. 83–97.
12. Gorgescu T. 23. La spécialisation des verbes préfixés dans le lexique culinaire d'Apicius. *Latinitatis rationes: Descriptive and Historical Accounts for the Latin Language*. Berlin, Boston: De Gruyter. 2016. P. 369–377.
13. Grocock C., Grainger S. Apicius. A critical edition with an introduction and an English translation. New York : Prospect Books, 2006. 123 p.
14. Vehling J. D. *Cookery and Dining in Imperial Rome*. Chicago: Walter M. Hill. 1936. 633 p.
15. Cândido Guida da Silva. Dos legumes de vagem em Apício, *De re coquinaria*. *Boletim de Estudos Clássicos*. 2014. 59. P. 191–205.
16. Ihm M. Die Apicius-Excerpte im codex Salmasianus. *Archiv für lateinische Lexicographie und Grammatik*. 15. München. 1908. S. 63–73.