Семантические особенности лексики корейского гастрономического дискурса Федорова К. М.¹, Руфова Е. С.²

¹Федорова Клара Михайловна / Fedorova Klara Mikhailovna – студент магистратуры;

²Руфова Елена Степановна / Rufova Elena Stepanovna – кандидат филологических наук, доцент, заведующая кафедрой,

кафедра восточных языков и страноведения,

Институт зарубежной филологии и регионоведения

Северо-Восточный федеральный университет имени М. К. Аммосова, г. Якутск

Аннотация: в статье анализируются семантические особенности лексики корейского гастрономического дискурса в рецептах корейских блюд. Рассмотрены и проанализированы тридцать рецептов корейской кухни.

Ключевые слова: дискурс, рецепты корейской кухни, семантические особенности гастрономического дискурса, лексика гастрономического дискурса, глоттонический дискурс, лингвистика, глоттония.

В целях выявления семантических особенностей лексики корейского гастрономического дискурса мы отобрали и проанализировали тридцать рецептов корейской кухни. Проанализировав рецепты, пришли к выводу, что основными лексическими единицами рецептов являются существительные, затем глаголы и прилагательные.

Рассмотрим глаголы, как основные элементы, на которых строится лексика рецептов. В ходе анализа было обнаружено две разновидности глаголов: общеупотребительные и узкоспециальные. Общеупотребительные глаголы, используемые в корейском гастрономическом дискурсе, можно разделить на три семантические группы, широко представленные в рецептах корейской кухни.

1. Глаголы первичной обработки.

- 씻다 [shitta] – в переводе означает «мыть, очищать».

Пример: 배추를 씻다 (мыть капусту);

- 깎다 [kakhta] – «чистить».

Пример: 감자껍질을 깎다 (чистить картошку);

- 발라내다 - «убирать, устранять». Глагол употребляется в значении убирать, устранять, также отделять от чего-либо.

Пример: 기름을 발라내다 (убирать жир).

- 데치다 (обдавать кипятком, бланшировать)

Пример: 양배추를 데치다 (обдать кипятком капусту)

2. Ко второй группе относятся глаголы «добавления ингредиентов». При этом исходные продукты могут быть как жидкими, так и сыпучими:

- 놓다 [notha] – класть, ложить.

Пример: 간장, 설탕, 마늘, 통깨, 소금 그리고 후추를 넣고 설탕이 잘 녹도록 섞어주세요 (добавьте соевый соус, сахар, чеснок, кунжутное масло, соль и перец, хорошенько перемешайте до тех пор, пока сахар не растает);

- 붓다, 따르다 (putta, ttaryda) – наливать

Пример: 물을 붓다 (наливать воду);

3. К третьей группе относятся глаголы со значением «перемешивать»:

- 섞다 (sokhta) – мешать.

Пример: 불을 끄고 골고루 섞어 찜그릇에 예쁘게 담아 드세요. (Выключите огонь, хорошенько перемешайте и выложите на красивую посуду).

Также в рецептах были обнаружены узкоспециальные кулинарные термины, которые имеют конкретное значение и представлены в большом количестве в корейском языке. Перевод таких слов будет представлен с обязательным уточнением, т.е. они представляют собой языковую лагуну. Далее, мы представим список узкоспециальных слов корейского кулинарного языка и примерный перевод на русский язык.

Узкоспециальные термины можно подразделить на 3 группы: варку, жарку и нарезку.

1. Жарка.

- 볶다 [pokhta] - означает жарить на сковороде в традиционном понимании;

Пример: 돼지고기를 볶다 — жарить свинину;

- 튀기다 [tuikida] - жарить в масле;

Пример: 3cm 크기의 둥근 완자를 만들어 기름에 튀긴 — сделать 3-сантиметровые шарики и обжарить в масле;

- 굽다 жарить на огне;

Пример: 프라이팬을 잘 달군 후 기름을 살짝 두르고 소고기가 표면만 익게 살짝 굽는다 — Смажьте маслом сковороду и слегка обжарьте говядину;

– 부치다 жарить в небольшом количестве масла;

Пример: 베이컨을부치다— жарить бекон;

2. Варка

– 찌다 варить на пару;

Пример: 만두를찌다— сварить пельмени на пару;

– 끓이다 кипятить;

Пример: 냄비에 물을 끓이고 물이 끓으면 고춧가루, 소금, 양파, 호박을 넣어줍니다 — Вскипятите воду в кастрюле, когда вода вскипит, добавьте молотый красный перец, соль, лук, кабачки;

– 삶다 варить;

Пример: 고기를 곁에 따라 7cm 길이로 잘라서 압력냄비에 물 2컵을 넣고 20분동안 고기를 삶아주세요. - Порежьте мясо кусками в 7 см, добавьте в кастрюлю 2 стакана воды и варите в течение 20 минут;

– 밥하다 варить рис.

3. Нарезка

– 썰다 резать;

Пример: 브로콜리는 작게 썰고, 양파는 껍질을 제거해 2cm x 2cm 크기로 썰고 배추도 비슷한 크기로 썰어놓는다. - Мелко нарежьте брокколи, почистите лук и нарежьте размером 2 x 2 см, порежьте капусту таким же размером и добавьте;

– 갈다 натереть (терка), измельчить;

Пример: 감자를 강판에 갈아놓다 — положить измельченный картофель на лист;

– 다지다 мелко нарезать

Пример: 돼지고기는 곱게 다지다— мелко нарезать свинину;

– 자르다 отрезать, резать;

Пример: 보통 크기의 새우는 반으로 자르고 작은 새우는 그대로 사용한다 — Креветки обычного размера разрежьте пополам, а маленькие использовать как есть.

Рассмотрев группы глаголов, мы пришли к выводу, что в корейском языке очень развита кулинарная терминология.

Существительные занимают доминирующее положение в тексте кулинарного рецепта. Глуттонимы, т. е. собственно знаки пищи (ингредиенты), являются основным компонентом гастрономической терминологии, но они также являются общеупотребительными словами в повседневном обиходе. В корейских кулинарных рецептах представлены две разновидности глуттонимов: собственно корейские глуттонимы, заимствованные глуттонимы.

Глуттонимы корейского происхождения: морепродукты (조기 [желтая горбуша], 조개 [моллюски], 고등어 [скумбрия], 낙지 [малый осьминог], овощи: 양배추(капуста), 무 (редька), мясные продукты: 닭고기 [курица], 오리고기[утиное мясо], 돼지고기[свинина], 소고기[говядина] [1].

Также, в ходе анализа мы выявили присутствие большого количества заимствованной лексики. Заимствованная лексика является следствием связей с другими народами. Заимствованные глуттонимы обозначают те реалии, которых не было в корейском обиходе, но с течением времени внедрились и закрепились в культуре корейского народа. Мы проанализировали наиболее употребляемые глуттонимы и распределили их по языковым группам:

Таблица 1. Глуттонимы в корейском гастрономическом дискурсе

Язык	Займствование	Перевод
Английский	베이컨	Бекон
	스테이크	Стейк
	햄	Ветчина
	소시지	Сосиска
	파인애플	Ананас
	화이트 와인	Белое вино
	레드 와인	Красное вино
	올리브유	Оливковое масло
	치커리	Цикорий
	바나나	Банан
	레몬	Лимон
	오렌지	Апельсин
	샐러드	Салат
	키위	Киви
	Соус для барбекю	
	Сыр	

	바베큐소스 치즈	
Французский	바질	Базилик
Итальянский	브로콜리 피자	Брокколи Пицца
Испанский	체리토마토 빵 아보카도 스파게티	Помидоры черри Хлеб Авокадо Спагетти

Посредством анализа заимствований корейского гастрономического дискурса можно сделать вывод, что наибольшую долю заимствований составляют слова английского происхождения. Использование заимствованных слов для обозначения тех или иных продуктов, которые исторически были завезены с других стран и континентов.

Итак, в проанализированных нами рецептах мы выделили, что меню корейской кухни строится не только за счет культур, произраставших на территории страны, но также за счет культур, ввозимых из других стран. Ввозимые продукты быстро прижились в корейской кухне и широко используются в традиционной корейской кухне.

Также, стоит отметить, что корейская лексика богата дробностью выражаемых понятий, детализацией выражений. Например, в русском языке слово «рис» будет одинаковым как для зерна, так и для риса в вареном виде. Для корейцев, рис является главным компонентом питания и неотъемлемой частью жизни всего народа. Рис в кулинарных рецептах чаще всего выступает в двух наименованиях:

쌀 [ssal] – буквально означает рис. Подразумевает рис в зерне, который чаще выступает как составляющий раздела ингредиентов текста кулинарного рецепта.

밥 [pap] — является готовым продуктом и обозначает рис подвергшийся термической обработке, т. е. в сваренном виде. Также, 밥 будет обозначать в переносном значении пищу в общем ее смысле. Но в рецептах чаще всего обозначает рис, как готовый вид продукта, сопровождающий основное блюдо.

В корейских традиционных рецептах, как и в любых рецептах других народов, продукты обозначаются в граммах, литрах, используется стандартная система символов: g, kg, l, ml. Также в корейских рецептах встречаются аббревиатуры cm, которые указывают на необходимую длину нарезки продукта.

Проанализировав рецепты, мы выявили такую особенность, как употребление счетных суффиксов для обозначения меры количества продукта, употребляющуюся наряду с традиционной системой.

Счетные суффиксы: 큰술 (большая ложка), 작은술 (маленькая ложка), 컵 (стакан), 장 (лист), 개 (универсальный счетный суффикс для обозначения штук), 약간 (немного).

В корейском языке существует особая система счетных суффиксов, которая используется в зависимости от формы предмета. Они присутствуют во всех проанализированных нами рецептах и являются стандартной мерой для подсчета количества ингредиентов.

Итак, анализ лексики корейского гастрономического дискурса выявил следующие особенности:

- глаголы действия делятся на общеупотребительные и узкоспециальные термины;
- кулинарное разнообразие и лексический состав корейского языка активно пополнялись за счет заимствований из других стран на протяжении всей истории страны;
- в лексике присутствует дробность выражаемых понятий;
- наличие стандартной системы аббревиации, а также счетных суффиксов.

Литература

1. Федорова К. М., Руфова Е. С. Культурные особенности лексики корейского глуттонического дискурса // Наука, образование и культура. № 10 (13), 2016. С. 20-24.