

Культурные особенности лексики корейского глоттонического 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 им. М. К. Аммосова, г. Якутск

Аннотация: в статье анализируются культурные особенности лексики корейского глоттонического дискурса на примере популярных рецептов с корейских кулинарных сайтов.

Ключевые слова: рецепт, корейский глоттонический дискурс, дискурс, гастрономический дискурс, глоттонический дискурс, лингвистика, глоттония, корейская кухня.

Для проведения анализа и выявления культурных особенностей лексики корейских кулинарных рецептов нами было отобрано 30 рецептов с кулинарных сайтов в Интернете через поисковую систему www.naver.com [1].

Были рассмотрены рецепты корейской кухни со следующих сайтов:

1. www.naver.com – поисковый сайт имеет подразделы.
2. www.allrecipes.kr
3. <http://phoebescafe.com>
4. <http://www.homemeal.net>

Вышеперечисленные сайты ориентированы на широкий круг читателей и насчитывают огромное количество разнообразных рецептов. Приведем краткую характеристику корейских кулинарных сайтов. В результате анализа нами было выявлено, что для всех корейских сайтов характерно яркое и красочное оформление, наличие множества качественных фотографий для ознакомления. Преобладает использование общедоступной лексики, понятной для широкого круга читателей. Поисковой сайт www.naver.com отличается удобной навигацией, где предлагаются варианты поиска рецептов в блогах, картинках, сайтах, магазинах и т.д. Для характеристики рецептов использовались несколько рецептов с разных вышепредставленных ресурсов. Сайты отличаются четкой систематизацией, на некоторых сайтах есть возможность сортировки рецептов по способу приготовления, времени приготовления, использованию определенных продуктов: свинина, говядина, курица, уровню сложности и т. д.

Также систематизированы и сами рецепты: расписано количество персон, на которое рассчитано блюдо, время приготовления с разделением на время для подготовки и варки. В самом начале стоит заголовок — большими буквами написано название блюда с его изображением. Далее обязательно расписаны ингредиенты, затем пошаговое приготовление с изображениями на каждом этапе. В некоторых сайтах указан состав витаминов и минералов в блюде.

Мы изучили содержание сайтов корейских рецептов. На вышеперечисленных сайтах есть огромное количество рецептов, как корейских, так и рецептов разных стран мира. Рецепты ежедневно пополняются, есть возможность оформления бесплатной подписки на обновления. Помимо стандартного поисковика на сайте представлены разделы: популярное, недавно добавленные, избранные рецепты. Также есть возможность зарегистрироваться и добавлять свои рецепты.

На <http://phoebescafe.com> кулинарные рецепты поделены по следующим категориям:

- 국물, 찌개류 (супы, бульоны);
- 디저트, 쿠키, 캔디(десерты, печенье, сладости);
- 메인, 한그릇 음식 (основные блюда);
- 반찬-샐러드 (панчхан, салаты);
- 브랙퍼스트브런치 (завтраки, бранчи);
- 빵, 롤 (булочные);
- 음료 (напитки);
- 저장식품, 소스, 양념 (консерванты, соусы, приправы);
- 전체-간식 (закуски) [3].

На сайте www.allrecipes.kr наблюдаются деления по следующим разделам:

- по составу: 쇠고기 (говядина), 돼지고기 (свинина), 닭고기 (мясо курицы), 빵 (хлеб), 밀가루 (мука), 면류 (хлопья), 쌀/밥/떡/곡물 (рис/хлеб/крупы), 콩류/두부/견과류 (бобовые/тофу/орехи), 해물 (морепродукты), 계란 (яйца), 생선 (рыба), 야채/채소/허브 (овощи/травы); 유제품 (молочные продукты); 김치류 (кимчи); 과일 (фрукты); 된장/고추장 (соя/кочхуджан);
- по времени приготовления 요리시간:

- 30 분이내 (менее 30 минут);
- 30 분~1 시간 (от 30 минут до 1 часа);
- 1 시간~3 시간 (от 1 часа до 3);
- 3 시간이상 (свыше 3 часов);

- по способу приготовления 조리법:

끓이기, 삶기 (кипячение, варка), 볶음 (жарка в масле), 제빵, 제과 (хлебобулочные, кондитерские изделия), 오븐 (духовка), 데치기 (бланширование), 석쇠, 그릴 (гриль);

- по виду еды 음식별:

국/스프 / 찌개/전골/스튜 / 찜/버거/샌드위치 / 빵/파이/과자 / 케이크 / 간식/야식 / 밑반찬 / 10 분 요리 / 볶음 / 샐러드 (Бульон / Супы / рагу / тушеное мясо с овощами / тушеное мясо / ссам / гамбургер / сэндвич / хлеб / пирог / печенье / торты / закуски / ужин / гарниры / 10-минутные блюда / жарка в масле / салаты);

안주 / 구이 / 아침 / 브런치 / 점심 / 저녁 / 디저트 / 음료 / 애피타이저 / 찜 / 비빔 / 전/부침개 / 절임 / 도시락 / 조림 / 핑거푸드 / 꼬치/케밥 (Закуска / запекание / завтрак / поздний завтрак / обед / ужин / десерт / напитки / закуски / на пару / перемешивание / корейские блины / маринование / ланч с собой / облесение / фINGER ФУД — еда, которую едят руками / шашлык);

- для тех, кто сидит на диете 식이요법: 다이어트 (диета), 웰빙식 (веллнесс), 저지방고단백식 (нежирные с высоким содержанием белка), 유기농 (органическая еда), 임산부 (материнство), 채식 (вегетарианская еда), 당뇨식 (для диабетиков), 이유식 / 유아식 (детское питание);

- для праздников, 특별한 날 (особенный день): 생일 (день рождения), 집들이 (празднование новоселья), 파티 (вечеринка), 설날, 새해 (Новый год), 와인데이 (день вина), 추석 (день благодарения), 정월대보름 (день полной луны), 크리스마스 (рождество);

- по странам: 한식 (корейская кухня), 일본 (Япония), 미국 (Америка), 유럽 (Европа), 동남아 (Юго-восточная Азия), 영국 (Великобритания), 지중해식 (средиземноморская) и другие страны;

- по количеству человек, на которое рассчитано блюдо 분량별(인분):

- 1 인분 / 2 인분 / 3~4 인분 / 5~8 인분 / 단체 (1 человек, 2 человека, 3-4 человека, 5-8 человек, организации) [2].

На корейских кулинарных сайтах традиционной кухне уделено особое внимание. Для корейцев традиционная кухня является национальным достоянием. На сайтах также прослеживается интерес к западным кулинарным изыскам, что говорит о глобализации пищевых предпочтений. На сайтах представлен большой выбор западных рецептов, например: 스테이크 (стейк), 스파게티 (спагетти), 파스타 (паста), 샌드위치 (сэндвич) и многие другие.

Гастрономическая культура Кореи формировалась на протяжении нескольких тысячелетий и с течением времени завоевала сердца людей по всему миру. Это обуславливается тем, что корейская кухня очень полезна, питательна и вкусна. Традиционный корейский обед, как правило, состоит из супа, риса и кимчи. При подаче еды перед основным приемом пищи подается набор из разнообразных овощей и закусок, который называется «панчхан» и состоит из овощей разных цветов, что символизирует чакры человека.

В традиционной корейской культуре все блюда подаются одновременно, в отличие от европейской, где подаются первое, второе, затем десерт.

Национальная кухня тесно связана с образом жизни и производственной деятельностью нации. Таким образом, при формировании гастрономической культуры страны сыграли роль география, климат, природа, войны и многие другие факторы.

Состав продуктов, представленных в рецептах, является ярким показателем пищевых предпочтений народа. Проанализировав рецепты методом частотного анализа, нами были выявлены следующие продукты, часто встречающиеся в корейских рецептах:

- Рис (밥, 쌀). Вареный рис (пап) играет в корейской традиции примерно такую же роль, какая принадлежит хлебу в России. Когда корейцы спрашивают друг друга, ели ли они, говорят «밥을 먹었습니까?», что буквально переводится как: «Ели ли Вы вареный рис?» В традиционном корейском питании рис служил главным источником калорий, когда как вся другая еда играла второстепенную роль. В Корею рис по-прежнему остается главным блюдом, основой любой или почти любой трапезы. Как и столетия назад, все остальные блюда рассматриваются как добавки к рису. По данным опросов, 80% корейцев считают, что рис нужно обязательно есть при каждом приеме пищи (то есть три раза в день: на завтрак, на обед и на ужин). Для корейцев рис настолько важен, что в корейском языке есть три слова для обозначения риса. 벼 (пё) — рис в виде растения, 쌀 (ссаль) — рис в виде крупы, 밥 (пап) — вареный рис.

– Овощи (야채). Овощи представлены в большинстве рассмотренных рецептов. Без овощей нельзя представить корейскую кухню. Корейцы очень любят разноцветные сеты из овощей, которые подаются отдельно перед приемом основной пищи. Далее рассмотрим наиболее употребительные виды овощей в корейских блюдах: 양파 [лук], 고추 [острый перец], 당근 [морковь], 양배추 [капуста], 호박 [тыква], 배추 [китайская капуста], 오이 [огурец], 감자 [картофель], 콩 [боб], 버섯 [гриб], 마늘 [чеснок], 고구마 [батат, сладкий картофель], 가지 [баклажан], 상추 [салат], 파 [зеленый лук], 콩나물 [ростки сои], 시금치 [шпинат], 생강 [имбирь]. Самое знаменитое овощное блюдо — Кимчхи. Для приготовления этого национального блюда используются засоленные или замаринованные овощи с добавлением специй. Овощи могут быть самыми разнообразными — 양배추(капуста), 무 (редька), 콩(бобы), и многое другое. Их обдают соленым кипятком, оставляют охлаждаться. Затем к овощам добавляют ростки сои, различные специи и пряности. После смешивания ингредиентов все заливается кипятком, и блюдо ставится в холодное место на несколько часов. Профессиональные диетологи отмечают, что повседневное употребление кимчхи спасает корейцев от проблем с лишним весом и может даже предотвратить раковые заболевания. Корейская традиционная кухня развивалась в течение нескольких тысячелетий под влиянием идей о единстве души и тела, а также представлений о том, что пища является первым средством от многих физических и душевных недугов. Поэтому корейцы относятся к еде как к главному лекарству от всех болезней. Во многих корейских блюдах часто используются молодые побеги диких растений, целебные травы и натуральные снадобья традиционной корейской медицины. Важное значение для понимания корейской гастрономической культуры имеет также теория «инь-ян» и пяти первоэлементов «у-син» (응양오행). Согласно этой теории, здоровье человека напрямую зависит от присутствия в его рационе всех пяти первоэлементов. Поэтому к столу подавались основные блюда или закуски пяти цветов: зелёного, красного, желтого, белого и чёрного.

– Мясо (육류, 고기). В Корее существует много способов приготовления мяса. Разновидности мяса, используемые в корейской кухне: 닭고기 [курица], 오리고기 [утиное мясо], 돼지고기 [свинина], 소고기 [говядина]. Самый популярный способ приготовления мяса — это когда человек сам жарит у себя на столе, для этого, как правило, в корейских ресторанах столы оснащены специальными жаровнями по центру. 불고기 (пюльгоги), что дословно означает «мясо, жаренное на огне», можно приготовить как из говядины, так и из свинины. Если 불고기 (пюльгоги) и 갈비 (кальби) — это самые популярные блюда, которые могут быть приготовлены и из говядины, и из свинины, то 삼겹살 (самгёпсаль) готовится исключительно из свинины. В то время как название 불고기 (пюльгоги) происходит от способа приготовления блюда, 갈비 (кальби) и 삼겹살 (самгёпсаль) связаны с названием определенных частей говяжьей или свиной туши. Кальби — это мясо, примыкающее к спинным костям или рёбрам, обладающее большим содержанием белка и малым содержанием жира, его обычно употребляют в жареном виде, но также его можно потушить с дополнительными ингредиентами и приготовить 갈비찜 (кальбиччим) или добавить воды и сварить суп 갈비탕 (кальбитхан) — любимые корейские блюда. 삼겹살 (самгёпсаль) — это мясо брюшной части свиной туши, представляющее собой три чередующиеся слоя мяса и сала.

– Морепродукты (해산물). Корея со всех сторон окружена морями и потому сложно представить корейскую кухню без морепродуктов. В блюдах используется практически все, в том числе кальмары, водоросли, морские раковины, крабы, морские огурцы и многое другое. Далее представим малый перечень морепродуктов корейской кухни: 조기 [желтая горбуша], 조개 [моллюски], 고등어 [скумбрия], 낙지 [малый осьминог], 게 [краб], 오징어 [кальмар], 문어 [осьминог], 미역 [морская капуста], 성게 [морской ёж], 멸치 [анчоус], 새우 [креветка], 굴 [устрица], 홍합 [мидия].

Таким образом, кулинарные рецепты дают представление об особенностях национальной культуры питания и гастрономических предпочтениях определенного народа. Рассматривая корейские рецепты, мы пришли к следующим выводам: корейская кухня хранит устоявшиеся гастрономические традиции, что видно по преобладанию традиционных рецептов в списке популярных рецептов, прослеживается любовь к национальной кухне. Анализ корейских рецептов выявил такие особенности как: приверженность здоровому питанию, высокое качество ингредиентов, наслаждение от процесса приготовления пищи. Наряду с этим заметно некоторое влияние западной культуры на образ жизни корейцев, что видно из популярности некоторых западных блюд.

Литература

1. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://naver.com_30.05.2016/ (дата обращения 29.10.2016).
2. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://allrecipes.kr_30.05.2016/ (дата обращения 29.10.2016).
3. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://phoebescafe.com__30.05.2016/ (дата обращения 29.10.2016).