

О. А. Остроушко

Державний вищий навчальний заклад «Криворізький державний педагогічний університет» (Україна), кафедра української мови

КУЛІНАРНИЙ ДИСКУРС ЯК ДЗЕРКАЛО МАТЕРІАЛЬНОЇ КУЛЬТУРИ

В статті розглядаються способи зображення матеріальної культури суспільства в сучасному кулінарному дискурсі (на прикладі українських кулінарних блогів). Показано, що і власне мовна, і невербальна (ілюстративна) складова кулінарного блога передають інформацію про використовувані в сучасному суспільстві матеріали, у широкому діапазоні предметів і технологій.

The article deals with ways of mapping the material culture of society in modern gastronomic discourse (on the example of Ukrainian food blogs). The author shows that both the linguistic and non-verbal (illustrative) components of the food blog convey information about the materials used in modern society, about a wide range of things and technologies.

Ключевые слова: кулінарний дискурс, кулінарний блог, кулінарний рецепт, матеріальна культура, комунікативне просторство, український мовний

Key words: gastronomic discourse, food blog, cooking recipe, material culture, communicative space, Ukrainian.

Кулінарія як особлива сфера життєдіяльності людини яскраво демонструє органічну й нерозривну єдність біологічного й соціального. З одного боку, людина як живий організм не може існувати без споживання їжі й напоїв. З іншого боку, процес харчування обумовлюється низкою чинників соціального характеру: культурних, національних, релігійних, гендерних тощо. На те, що людина їсть, де і як вона готує їжу та споживає її, безпосередній вплив мають і економічні чинники, також можуть бути вагомими політичні чи ідеологічні. В. Ніколенко доходить до висновку, що «гастрономія та відповідна культура – це, насамперед, соціальний феномен, який є наслідком конституювання окремого соціуму» [3, с. 80].

Останніми десятиліттями тема кулінарії, мистецтва приготування страв набула особливої популярності у сфері масової культури: друкуються кулінарні книги й спеціалізовані періодичні видання (газети, журнали тощо), ведуться різноманітні кулінарні передачі на телебаченні й радіо, і професіонали, й аматори мають власні кулінарні сайти, блоги, ютуб-ка-

нали, створюються «групи за інтересом» у соціальних мережах тощо. Усе ширшої популярності набуває кулінарний туризм.

Науковці, передусім історики, етнографи й антропологи, вже більше століття вивчають особливості культури харчування різних етносів (наприклад, українську народну їжу різноаспектно розглядала Л. Артюх). На сучасному етапі ця доволі «приземлена» й буденна сфера стала предметом зацікавлення соціологів, культурологів, психологів, літературознавців. У царині мовознавства увага дослідників зміщується з вивчення окремих тематичних груп лексики (назв страв, напоїв, кухонного начиння тощо) на аналіз кулінарного (ширше – гастрономічного, чи глютонічного) дискурсу, що дає змогу висвітлити тісний взаємозв'язок усіх сторін життя людини в соціумі.

Це обґрунтовує актуальність нашої статті, мета якої – виявити й описати особливості репрезентації матеріальної культури в сучасному українському кулінарному дискурсі.

Об'єкт дослідження – кулінарний блог як особлива форма побутування кулінарного дискурсу, предмет дослідження – способи виявлення матеріальної культури в кулінарному блозі. Матеріалом дослідження стали українські кулінарні блоги «Катрусина кухня» (1), «Кулінарні варіації вар'ятки» (2), «Mira Fild» (3), «TandiCook» (4). Використани джерела: а) <http://easy-cooking.com.ua>; б) <http://olvenkylinar.blogspot.com> ; в) <http://myroslavapavliuchok.blogspot.com>; г) <https://tandicook.com.ua>.

Відразу слід зазначити, що кулінарний блог самим фактом свого існування репрезентує величезний пласт сучасної матеріальної культури, пов'язаний із комп'ютерними технологіями. Для того, щоб кулінарний блог виконував свою основну комунікативну функцію – передусім транслявання знання автора блогу про особливості приготування тієї чи тієї страви якомога більшої кількості адресатів, – необхідно, щоб і в автора, і в адресатів були наявні відповідні пристрої (комп'ютери, смартфони) з належним програмним забезпеченням; необхідно, щоб був забезпечений доступ до мережі Інтернет (дротовий, бездротовий).

Кулінарний блог засвідчує якісно нові форми та способи збереження й передачі інформації, коли змінюються й матеріальні носії, і способи, сам простір взаємодії комунікантів. Так, авторка блогу «Кулінарні варіації вар'ятки» журналіст Ольга Мончук говорить, що рецепти, представлені у її блозі, *взяті з **всесвітньої мережі, кулінарних книжок, журналів чи з інших блогів***; і готуватиме вона в цьому *інтернет-просторі* (2). Авторка іншого блогу, «TandiCOOK», Ольга, також указує на ці зміни в інформаційному й комунікативному просторі: кулінарний блог замінює їй колишні блокноти й зошити: *Спочатку я користувалася **блокнотами та зошитами**, які я наповнювала новими рецептами, але для мене виявилось це до-*

силь не зручно. ... *Всі рецепти страв та кулінарні статі, які розміщені на сайті знайденні в кухонних книгах, маминих записниках, на кулінарних форумах, соцмережах, інших сайтах чи побачені на кулінарних шоу.* (4) (тут і далі стилістика й правопис авторів дописів – О.О.). Блоги, сайти, форуми тощо виявляються в одному ряду з традиційними паперовими носіями інформації.

Але завдяки своєму побутуванню в новому віртуальному просторі кулінарні блоги й сайти модифікують традиційну, наявну в рецептурних книгах, структуру тексту кулінарного рецепта [1, с. 12]. По-перше, значно збільшується кількість ілюстративного матеріалу, яким супроводжується текст. По-друге, після назви з'являється особлива, вступна, частина тексту, у якій автор дає певні коментарі щодо страви або рецепта (це може бути, наприклад, історія страви, пояснення модифікацій відомого рецепта, історія з власного життя автора, пов'язана зі стравою тощо). По-третє, збільшується обсяг основної частини тексту рецепта, який часом структурується на частини залежно від кількості ілюстрацій та зображеного на них. Автори конкретизують і деталізують опис певного процесу, етапу приготування, дають додаткову характеристику тому чи тому інгредієнту, страві загалом тощо.

Ілюстративний матеріал, фото в кулінарних блогах унаочнюють текст, полегшують сприйняття інформації адресату, допомагають йому в процесі приготування страви порівняти результати власної діяльності із взірцем, еталоном, яким стає серія фотографій у блозі. Автори часто супроводжують окремими фото, інколи навіть не одним, кожен етап приготування страви. Мистецтво фотографування їжі навіть здобуло наразі окрему назву – «фуд-фото». Так, у блозі «Катрусина кухня» (1) рецепт *Пляцок «Рафаелло» без випічки* містить 5 фотографій, *Картопляні зрази запечені в духовці* – 9 фото, у блозі «Кулінарні варіації вар'ятки» (2) рецепт *Шоколадний мус «Черв'яки в городі», або Смачний Хеловін* супроводжується 25 фотографіями.

Ці фото дають уявлення не тільки про продукти (природного походження, напівфабрикати, вироби певних торговельних марок тощо) та етапи їх перетворення в цілісну страву, але є прекрасним відображенням різних сторін матеріальної культури сучасного соціуму. Так, фото передають інформацію про різні види посуду, кухонного начиння, кухонних приладів, інтер'єр та облаштування кухні, робочого місця кулінара, види меблів, сервірування столу, про матеріали, із яких виготовлено всі ці предмети та ін. На фото бачимо, наприклад, тарілки різної форми й виготовлені з різного матеріалу: з глини, порцеляни, інших видів кераміки, скла, сталі, пластику. Фото, крім інформативної, виконують також естетичну функцію.

Інформація міститься і в самих текстах кулінарних рецептів. Скажімо, в рецепті *Меренги* блогу Мирослави Павлюк «Mira Fild» (3) знаходимо відомості про необхідні прилади, пристосування, матеріали, інгредієнти штучного походження: *На середній швидкості міксером, або блендером збити їх (яєчні білки – О.О.) з соком лимона в стійку пінку. ... Викласти приготовлену масу в кондитерський мішечок і відсадити на деко, застелене пергаментом ... Також можна пофарбувати мерени харчовими барвниками. Готувати безе в ... духовці протягом 2 годин.* Будь-який рецепт містить інформацію і про технологічну складову – про кулінарні процеси обробки продуктів (первинна обробка, термічна, хімічна тощо). Наприклад, для приготування начинки для Поленти (3) *проварені печериці нарізати шматочками та додати перець (в мене був маринований) ... На маленькому вогні тушити 10 хвилин.*

Принагідно зауважимо, що низка широко вживаних у сучасному кулінарному дискурсі іменників на позначення кухонних приладів не фіксується тлумачними словниками. Зокрема, немає тлумачення слова *блендер* [2; 4]. Це новітнє запозичення з англійської мови на означення різновиду кухонної машини для змішування та пюрування інгредієнтів, їх нарізування, шинкування, збивання (пор.: в English Oxford Living Dictionaries [5] подано таке тлумачення *blender*: особа або пристрій, що змішує речі, зокрема електрична змішувальна машина, що використовується в процесі приготування їжі для зріджування, нарізування чи пюрування).

Важливим для сучасних кулінарів виявляється матеріал, із якого виготовлено посуд, інше кухонне начиння чи прилади, а також матеріал, використовуваний для певних процесів. Скажімо, авторка блогу «Mira Fild» (3) у рецепті *Торта для мами* для правильного збивання білків для бісквіту радить адресатам: *використовуйте при можливості скляний посуд.* Для випікання *Святкового паштету* (1) слід вибрати *емальовану каструлю*, а коли він готовий, то щоб не засохнув, можна його обгорнути *фольгою*. Для приготування *Домашнього твердого сиру* (4) знадобиться *антипригарний посуд*, а тісто для *Домашнього лаваша* слід на певний час загорнути в *харчову плівку*. Готову першу страву, названу автором блогу «Кулінарні варіації вар'ятки» (2) *Цибулева зупа, або Смачна французька весна*, для подачі слід *налити в порційні керамічні форми чи горнятка*.

Отже, сучасний кулінарний дискурс, зокрема кулінарні блоги, відображає різні сторони матеріальної культури сучасного соціуму: власне матеріальну, предметну і технологічну.

Література

1. Буркова, П. П. Кулінарний рецепт як особий тип тексту (на матеріалі російського і німецького мов) : автореф. дис. ... канд. філол. наук : 10.02.19, 10.02.01 / П. П. Буркова. – Ставрополь, 2004. – 27 с.

2. Великий тлумачний словник сучасної української мови (з дод. і допов.) / уклад. і голов. ред. В. Т. Бусел. – Київ ; Ірпінь : Перун, 2005. – 1728 с.

3. Ніколенко, В. В. Українська гастрономічна культура як соціальний феномен / В. В. Ніколенко // Вісник Харківського нац. ун-ту ім. В. Н. Каразіна. Серія «Соціологічні дослідження сучасного суспільства: методологія, теорія, методи». – 2016. – Вип. 36. – С. 75–81.

4. Словник української мови : в 11 т. [Електронний ресурс]. – Київ, 1970–1980. – Режим доступу : <http://sum.in.ua> – Дата доступу: 20.10.2017.

5. English Oxford Living Dictionaries [Electronic Resource]. – 2017. – Mode of access : <https://en.oxforddictionaries.com> – Date of access: 20.10.2017.