

**Остроушко Оксана Андріївна**

Криворізький державний педагогічний університет

(м. Кривий Ріг, Україна)

ostroushko.oksana@gmail.com

**ЧАСОВА СЕМАНТИКА  
В СУЧАСНОМУ КУЛІНАРНОМУ ДИСКУРСІ  
(на матеріалі англійської, української та російської мов)**

У статті розглянуто основні особливості часового значення тривалості, репрезентовані в текстах сучасних кулінарних рецептів на англійському, українському та російськомовному кулінарних сайтах. Сучасний кулінарний дискурс репрезентує загальне ставлення до часу як великої цінності, а часовий чинник постає невід'ємною складовою семантики кулінарних текстів. Значення часової тривалості виражають лексичні й синтаксичні засоби. Часова семантика тісно поєднується з оцінними значеннями.

*Ключові слова:* кулінарний дискурс, темпоральність, часова семантика, кулінарний рецепт

The article deals with the main features of the temporal meaning of duration, represented in the texts of modern culinary recipes on English, Ukrainian and Russian-language culinary sites. Contemporary culinary discourse represents the general attitude to time as a great value, and temporal factor is an integral part of the semantics of culinary texts. The meaning of time duration is expressed by lexical and syntactic means. Temporal semantics are closely combined with evaluative meanings.

*Keywords:* culinary discourse, temporality, temporal meaning, culinary recipe

Семантика кулінарного (гастрономічного, глутонічного) дискурсу багатопланова: умовно можемо виокремити складові предметно-інструментальну (продукти харчування, готові страви, кухонне приладдя, інструменти), процесуальну (дії з підготовки та обробки продуктів харчування), суб'єктну (особидіячі й споживачі), просторову (місце приготування та споживання страв), часову (тривалість кулінарних процесів, час приготування й споживання), оцінну (різноманітні оцінки смаку, текстури, корисності, відповідності традиціям і т.ін.). Дослідники відзначають поліфонічність гастрономічного дискурсу, наявність у ньому включень історичного, медичного, енциклопедичного, етнографічного, соціального, туристичного дискурсів [1, с. 26].

У цій публікації зосередимо увагу на аспекті, що навіть став однією з причин формування потужної індустрії й, можна сказати, особливої культури харчування – фастфуду. Ідеться про час.

Час – фундаментальна філософська категорія, котра передає «спосіб зміни матеріальних явищ» [2, с. 529]. Різні аспекти часу відображаються в мові через функціональну-семантичну категорію темпоральності – сукупність різнорівневих мовних засобів (морфологічних, лексичних, синтаксичних, фразеологічних), які репрезентують часові відношення та уявлення людей про час.

О. Бондар стверджує, що темпоральні відношення разом із модальними становлять стрижень мовної системи [3, с. 3], а дослідники в галузях когнітивної лінгвістики, лінгвокультурології переконливо доводять, що домінуючу роль у вербалізації концепту «Час» відіграють етнокультурні смисли [4, с. 88], «темпоральна свідомість як сукупність уявлень, образів, концептуалізацій часу є соціокультурно і контекстуально залежним динамічним утворенням» [5, с. 63].

У кулінарному дискурсі темпоральні смисли мають певні особливості, зумовлені специфікою самої сфери кулінарії, національно-культурними відмінностями в традиціях і звичках харчування, комунікативними настановами мовців, жанровою своєрідністю породжуваних текстів. Предметом аналізу стали тексти кулінарних рецептів, розміщені на сайтах allrecipes.com, picantecooking.com, russianfood.com. Це відповідно англійськомовний, українськомовний та російськомовний сайти, які мають найвищий рейтинг серед подібних у категорії Food And Drink – Cooking and Recipes за даними SimilarWeb. Кожен сайт пропонує власну категоризацію матеріалу. Були досліджені тексти всіх категорій, у кожній із яких тексти ранжувалися за датою додавання, аналізувалися тексти першої сторінки. Час звернення до сайтів охоплює період з вересня по середину листопада 2019 р. Наша мета – виявити особливості часової семантики тривалості в текстах кулінарних рецептів, репрезентованих у сфері сучасної віртуальної комунікації в мережі Інтернет.

Кулінарний рецепт, який за своєю суттю є різновидом інструктивного тексту, призначений описати певну послідовність дій і операцій, тривалих у часі, які необхідно виконати із визначеним набором продуктів і за допомогою певного приладдя. Отже, серед різновидів темпоральної семантики для кулінарних рецептів ключовими є значення послідовності (передування, симультанність, слідування) і тривалості (кількісний вимір – скільки часу необхідно на виконання тої чи тої операції, дії, очікування стану тощо, скільки часу загалом необхідно для приготування страви, тобто досягнення визначеної мети).

Саме кількісний вимір часу виявляється критично важливим у кулінарному дискурсі. І не тільки через те, що від тривалості кулінарної обробки продуктів залежить якість і смак готової страви, отримання чи неотримання бажаного результату. Кулінарні рецепти відбивають сучасне глобальне уявлення про час як велику цінність, яку не варто марно й багато витратити на задоволення біологічних потреб, зокрема потреби в харчуванні. Власне, прагнення зекономити час на приготування й споживання їжі, а отже, зекономити людські зусилля, і стало основною причиною появи фаст-фуду: «швидка їжа» займає малу кількість часу. Але виявилось, що швидке приготування попередньо підготовлених продуктів, їх висока калорійність, високий вміст смакових добавок, швидке споживання «на ходу» має негативний вплив на стан здоров'я людей, а також уодноманітне харчування, нівелює . Тому рух «slow food», який все більше набирає обертів, спрямований на захист місцевих кухонь і продуктів, локальних кулінарних традицій, традиційних культур харчування.

Кулінарні сайти, котрі презентують рецепти для приготування страв удома, поєднують у собі ці дві протилежні тенденції. З одного боку, акцентується мала кількість часу, необхідна для приготування страви. Чим менше витрачається часу і, відповідно, зусиль, тим краще. З іншого, підкреслюється користь продуктів і власноруч приготовлених страв, позитивної оцінки набуває традиційність і зв'язок із певною гастрономічною культурою. Приготувати швидко, корисно і смачно – ось основне досягнення автора рецепта й головна мета і прагнення адресата.

Час, необхідний для приготування, часто виступає якщо не визначальним, то одним із основних чинників для вибору рецепта. Тому на сайті allrecipes.com кожен рецепт супроводжується коментарями щодо часу, необхідного для приготування: *Prep 5 m Cook 5 m Ready In 10 m (Truly Delicious Brussels Sprouts)*, *Prep: 15 mins Cook: 30 mins Total: 45 mins (Helen's Priceless Pumpkin Pancakes)*. Часовий семантичний компонент стає необхідним структурним компонентом тексту рецепту. Те саме спостерігаємо в багатьох, але не в усіх рецептах і на сайті russianfood.com: *3 часа 20 мин (ваши 30 мин) (Борщ «Традиционный»)*, *15 мин (ваши 8 мин) (Фрикасе из курицы с грибами)*.

Інша комунікативна настанова в авторки сайту picantecooking.com: основний акцент – смак і користь готової страви. Кожен рецепт має розлогий вступ із загальним описом страви, розповідями про власний досвід, історію страви, наголосом на деяких технічних і технологічних моментах тощо. Часовий аспект не виділяється як структурний компонент, але може описуватися у вступній частині, як-от: *Дуже смачна, ситна та **вкрай швидко у приготуванні страва** ... Тобто **час приготування** цієї страви майже **тотожний часу відварювання** макаронних виробів. (Макарони з броколі та яловичиною).*

Часова семантика актуалізується і в низці найменувань страв. Це може бути як пряма вказівка на часову тривалість – числівниково-іменникове словосполучення або утворений від нього прикметник, – так і прикметники *швидкий, простий, легкий*, які актуалізують у контексті темпоральне значення «мала часова тривалість» у поєднанні зі значенням «малі зусилля». Наприклад, на сайті allrecipes.com сформовано добірку рецептів *Easy 20-Minute Chicken Dimmers*, а в самих назвах рецептів найуживанішим прикметником із актуалізованим темпоральним значенням є прикметник *easy*: *Easy Sugar Cookies*, *Easy Sour Cream Cheesecake*, *Quick and Easy Chicken Noodle Soup*. У російськомовному контенті частотними є словосполучення зі словом *минута* і прикметник *быстрый*: *Гренки с сыром за 5 минут*, *Домашний майонез за одну минуту*, *Самое быстрое домашнее печенье*, *Быстрое тесто «Как пух»*. Слово *легкий* у назвах рецептах поряд зі значенням «швидкий і простий у приготуванні» актуалізує й сему «некалорійний»: *Борщ (легкий вариант)* (нескладний у приготуванні, потребує малу кількість часу) і *Жареное куриное филе с легким салатом* (салат некалорійний, швидко засвоюється, корисний для організму). Темпо-

ральної семантики набуває і прикметник *ленивий*, як-от: до страви *Ленивые хачапури (сырные лепешки)* маємо вступний коментар, що розпочинається саме з акценту на часовій семантиці: *Быстрое, вкусное и сытное блюдо за 10 минут! Ленивый* у такому контексті означає і «спрощений», у який внесено певні зміни в кулінарні операції й дії, видозмінено рецепт задля зменшення часу на приготування. На сайті [ricantecooking.com](http://ricantecooking.com) зафіксовано поодинокі приклади подібного слововживання: *Швидка чабатта, Кальмари з наприкою та лаймом швидкого приготування*.

Натомість для всіх досліджених контентів типовим є актуалізація часової тривалості у вступних коментарях до пропонованих рецептів: *Very quick, easy, and tasty french toast (Cinnamon-Accented French Toast); Такі прості, але водночас дуже смачні ... Й пекти їх недовго (Міні-сирники з джемом); Скумбрия по этому рецепту получается вкусная, сочная и ароматная, а на ее приготовление вы не потратите много времени (Запеченная скумбрия (по мотивам рецепта Гордона Рамзи))*.

Часова семантика малої тривалості особливо підкреслюється в рецептах страв для мультиварки. Власне, цей новий кухонний прилад і має на меті скоротити час господиням на приготування страв: *This quinoa is so quick and easy – in no time at all you'll have a delicious, gluten-free side dish (Instant Pot Quinoa); Приготовить геркулесовую кашу (из овсяных хлопьев) можно очень быстро – достаточно залить их кипятком и через считанные минуты перед вами готовый завтрак (Геркулесовая каша в мультиварке)*.

Словосполучення темпоральної семантики тривалості є обов'язковим компонентом тексту кулінарного рецепту: вказується тривалість певної дії або процесу. Фіксуємо числівниково-іменникові словосполучення, часто зі значенням приблизної, неточної тривалості, що виражається через уживання двох числівників, котрі означають тривалість «від – до», або через уживання залежного прислівника з таким же значенням приблизності й неточності: *cook patties about 5 minutes on each side (Potato Salmon Patties), place into refrigerator and refrigerate until cold, about 2 hours (Peach and Lavender Ice); Тим часом, локшину помістити в глибоку миску й залити окропом. Залишити на 3-5 хвилин розм'якати (Рибний суп з куркумою і помідорами), Поставити форму до розігрітої духовки, і пекти близько 1-ї години (Батончики мюслі з сухофруктами і горіхами); Жарить, помешивая, на небольшом огне около 5 минут (Фрикадельки в томатно-чесночном соусе)*.

Але точне або приблизне означення часової тривалості кулінарного процесу в одиницях виміру часу є в більшості випадків допоміжним. Часова тривалість обробки продуктів має забезпечити досягнення певного результату: ступеня готовності продукту чи страви загалом, що може виявлятися через різні зовнішні ознаки – зміну кольору, текстури, об'єму, температури тощо. Часом потрапляємо й загальну характеристику «до готовності». Фіксуємо як поєднання кількісних і якісних характеристик процесу, так і наявність лише

якісної характеристики, коли в контексті темпоральна семантика реалізується синтаксичними засобами на рівні словосполучення (головне завдяки значенню прийменників) чи речення (підрядні часові): *Broil for 5 minutes, or until the cheese is melted* (Double Tomato Bruschetta); *Добре перемішати, накрити кришкою й тушкувати на середньому вогні, час від часу помішуючи, поки капуста повністю зм'якне і суттєво зменшиться в об'ємі, 7-9 хвилин* (Тушкована капуста з чорносливом), *Зняти грудку з вогню й вставити до розігрітої духовки на 5-7 хвилин, допікатись, доки внутрішня температура грудки сягне 70 °С, або при глибокому проколюванні буде витікати прозорий сік* (Салат з курки та селери); *Обжариваем биточки из риса до золотистой корочки* (Рисовые биточки простые), *Варить бульон до готовности мяса, примерно 1,5 часа* (Суп харчо).

Разом із загальною панівною настановою «чим менше часу витрачається – тим краще» значна часова тривалість також отримує позитивну оцінку. Тут можемо виокремити такі основні аспекти. По-перше, тривалий підготовчий етап дозволяє відчутно зекономити час у процесі безпосереднього готування страви: *They can be made and then cooked in the morning and make great hot rolls for special mornings (like Christmas or Easter)* (*Overnight Caramel Pecan Rolls*). По-друге, витрачений час і зусилля дозволяють досягти такого результату, коли готова страва чи отриманий напівфабрикат можуть зберігатися тривалий час: *To DIE for, buttery crescent rolls that divide up the work between two days. This yeast-raised dough may be kept in the refrigerator, and used over a period of 2 weeks!* (*Bütterhorns*). Передусім це стосується різноманітних рецептів заготовок на зиму: консервування, маринування, засоловання тощо: *Зберігати гострий томатний азійський соус можна в морозі до 6 місяців без пастеризації* (Гострий томатний азійський соус); *Лучше один раз повести на кухню 3 часа, но зато потом вы не раз похвалите себя за трудолюбие* (Борщевая заправка на зиму). По-третє, затрати часу виправдовуються високоякісним результатом: *Shredding the chicken is the most time-consuming step, but it's worth it in the end* (*Angela's Awesome Enchiladas*); *Це такі справжні, класичні медові пряники тривалого зберігання ... Як більшість європейських рецептів старосвітської випічки, цей рецепт не з легких ... Хоч якщо спланувати роботу завчасно, розкласти на кілька днів по трішки, то все просто й не складно* (Німецькі медові пряники). І наостанок, витрачений час і витрачені зусилля, отримана в результаті страва стають яскравим знаком любові й поваги до людей, для яких ця страва готувалася: *Цей багатий маковий пиріг став справжнім подарунком для мого чоловіка* (Багатий маковий пиріг на пісочному тісті), *Торт «Ведмедик» зроблено повністю з натуральних інгредієнтів, без штучних барвників, на радість Вашим дітям* (Торт «Ведмедик»); *Не упустите возможности порадовать своих близких ароматным, насыщенным блюдом азиатской кухни - лагманом* (Лагман в мультиварке).

Отже, сучасний кулінарний дискурс репрезентує загальне глобальне уявлення про високу цінність часу. Значення малої часової тривалості виявляється позитивно оціненим, акцентується як важливий чинник вибору того чи того рецепта для домашнього куховарства. Обов'язковий семантичний компонент позначення тривалості кулінарного процесу в значній кількості випадків поєднує лексичні засоби – прямі найменування часових відрізків (точних і приблизних) – і синтаксичні – прийменникові словосполучення з часовим значенням і складні речення з підрядними часу. Водночас у сучасній кулінарній рецептурі для домашнього використання позитивно цитуються й необхідні в певних випадках значні затрати часу.

### Література

1. Косицкая, Ф. Л. Французский гастрономический дискурс и его жанровая палитра / Ф. Л. Косицкая, И. Е. Зайцева // Вестник ТГПУ. – 2016. – № 2 (167). – С. 25–30.
2. Філософський енциклопедичний словник. – Київ : Абрис. – 2002. – 742 с.
3. Бондар, О. І. Система і структура функціонально-семантичних полів темпоральності в сучасній українській літературній мові (функціонально-ономасіологічний аспект) : автореф. дис. ... д-ра філол. наук : 10.02.01 / О. І. Бондар. – Київ, 1998. – 33 с.
4. Мізін, К. Зіставно-лінгвокультурологічне вивчення усталених порівнянь: часовий код культури (на матеріалі англійської, німецької, української та російської мов) / К. Мізін // Наукові записки КДПУ ім. В. Винниченка. Серія «Філологічні науки (Мовознавство)». – 2011. – Вип. 95, ч. 1. – С. 85-89.
5. Нильсен, Е. А. Способы вербализации темпорального сознания / Е. А. Нильсен // Вопросы когнитивной лингвистики. – 2012. – № 1 (30). – С. 59-64.