

**А. Г. Шукало**

г. Минск, Республика Беларусь

## СЕМАНТИЧЕСКАЯ СОЧЕТАЕМОСТЬ АНГЛИЙСКИХ И КОРЕЙСКИХ ГЛАГОЛОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

В лексике того или иного языка отражаются элементы социального опыта, обусловленного основной деятельностью народа. Наличие в языке определенных единиц связано с практической необходимостью в бытовой и социальной реалиях. Язык связан с душой народа, его мировоззрением, языковые структуры уже предполагают определенный образ мышления и свои принципы номинации. При этом важным аспектом правильного общения – как грамматически, так и семантически – является способность слов сочетаться друг с другом, т.е. *сочетаемость* [1]. Это связано с тем, что для успешного протекания процесса коммуникации недостаточно только знания слов, правил их формирования и распознавания смысла, но необходимо и знание правил их использования.

Тема приготовления пищи во всех языках имеет свою специфику, и, следовательно, большое внимание стоит уделять правильности употребления данной лексико-семантической группы и ее сочетаемости. Говоря о процессе приготовления пищи, важно отметить, что в данных высказываниях всегда присутствует *субъект*, который выполняет действие, *объект*, над которым выполняют то или иное действие, и сам *глагол*, описывающий специфическую манипуляцию над объектом и являющийся в своем большинстве переходным. Такие глаголы весьма многочисленны как в английском, так и корейском языках, и представлены разнообразными семантическими подгруппами.

Цель данной статьи – выявить специфику реализации объектной сочетаемости английских и корейских глаголов приготовления пищи. Для исследования было отобрано 20 английских глаголов приготовления пищи из толкового словаря русских глаголов и их английских эквивалентов [2] и 200 предложений с ними из корпуса английского языка [3], а также словарей «Cambridge Dictionary» [4] и «Collins Dictionary» [5]. 20 корейских глаголов приготовления пищи были взяты из тематических словарей корейского языка [6, с. 66–67] [7, с. 179–194], а 200 предложений с ними – из справочных материалов к учебным пособиям [8, с. 30–34] и из текстового корпуса корейского языка [9].

Объектная сочетаемость **английских глаголов** предполагает наличие объекта, на который направлено действие. Без объекта переходный глагол не может быть использован правильно и не будет нести верный для данной ситуации смысл. Так, глагол *to cook* ‘готовить’ является самым универсальным английским кулинарным глаголом и может быть использован по отношению к любому продукту/блюду, невзирая на его размер, консистенцию: *I don't know how long to cook the meal in the slow cooker*. Используя глагол *to heat* ‘подогревать’, с помощью огня или соответствующей кухонной техники с посудой мы изменяем температуру продукта любой консистенции: *Meanwhile, heat the tomatoes and oil in a pan*. Другие глаголы можно разделить на подгруппы, в зависимости от типа процесса, который они описывают.

#### 1. Глаголы термической обработки:

а) выпекание: глагол *to bake* ‘запекать/печь’ подразумевает затрачивание определенного времени на подготовку и перемешивание всех ингредиентов для дальнейшего приготовления хлеба, тортов, пирогов (другими словами, блюд из теста), чаще всего без добавления дополнительной жидкости или масла: *Bake this whole pie in a preheated oven until everything is warm*.

#### б) жарка:

Использование глагола *to barbecue* ‘жарить на барбекю’ подразумевает приготовление еды, особенно мясной, при помощи барбекю: *But my daddy didn't really like turkey – so one year he decided to barbecue steaks outside*. Следующий глагол *to deep fry* ‘обжаривать во фритюре’ предполагает большое количество масла или жира при жарке еды. Следовательно, в качестве объекта используются наименования продуктов, которые выдерживают

подобную высокую температуру прожарки (разные виды мяса, овощи, крекеры и т.д.): *Deep-fry strips until golden, for 2 to 3 minutes, remove from oil and drain.* Специфичным глаголом приготовления пищи является глагол *to grill* ‘жарить на гриле’, так как действие направляется прежде всего на те продукты, которые резистентны к высокой температуре прожарки на гриле: *If you want to grill lean cuts of beef, marinate them first.* Опираясь на отобранные предложения, мы видим, что глагол *to roast* ‘жарить’ в 90 % случаев сочетается с наименованиями мяса, которое либо отправится в духовку, либо разместится над пламенем: *Just roast the chicken in the oven and baste it in oil and lemon.* Использование глагола *to pan-fry* ‘обжаривать’ подразумевает приготовление блюда (мясных, овощных, из морепродуктов) только с использованием сковороды с добавлением масла/жира или без него: *When the fat is sizzling, pan-fry the crab cakes for 3 to 4 minutes per side.*

в) приготовление в воде или обработка паром:

Глагол *to blanch* ‘бланшировать’ направляет свое действие на те продукты, которые должны пройти быструю термическую обработку в кипящей воде перед дальнейшим использованием (овощи, курица, бобовые, травы/зелень и т.д.): *Meanwhile, blanch mint in small saucepan of boiling salted water 10 seconds.* Употребление *to boil* ‘варить’ подразумевает наличие некой емкости с водой, в которую будут опущены соответствующие ингредиенты: макаронные изделия, овощи, мясо/курица и т.д. При этом объектом может выступать и сама вода: *Either one will boil water for oatmeal or instant mashed potatoes.* Глагол *to hardboil* ‘варить вкрутую’ интересен тем, что направлен чаще всего именно на яйцо, что и было продемонстрировано в отобранных предложениях: *Hardboil eggs and add anchovies if you like.* Глагол *to steam* ‘готовить на пару’ предполагает наличие емкости с водой, только в отличие от глагола *to boil*, процесс приготовления происходит над кипящей водой и используется с рыбой, овощами, разными сортами мяса и т.д.: *Our four-burner stove has been faithful, whether asked to hardboil an egg or steam five lobsters.* Глагол *to simmer* ‘томить’ используется только при условии соблюдения температурного режима, который поддерживает процесс кипения воды на медленном огне без ее выкипания в глубокой посуде. Данный глагол используется по отношению не только к продуктам, способным выдержать долгое томление в кипящей жидкости, но и к самой жидкости: *Simmer oysters in oyster liquor until oyster edges curl.*

2. Глаголы обработки ингредиентов перед и во время готовки:

а) измельчение:

Глагол *to cut* ‘резать’ требует наличия объекта в виде чего-то, что можно нарезать крупно, например, мяса, фруктов или овощей, пиццы, пирога, яиц и т.д.: *He cut the pizza into bite-sized pieces with a special knife.* Глагол *to chop* ‘рубить’ хоть и схож с глаголом *to cut* ‘резать’ по смыслу, но при этом несет в себе и дополнительную особенность технологии нарезания – нарезка ингредиентов более резкая, а самим кускам не свойственна симметричность: *You'd better chop these pieces of meat using a professional axe.* Чаще всего глагол используется при нарезке овощей, мяса, реже фруктов.

б) добавление и перемешивание ингредиентов:

Использование глагола *to add* ‘добавлять’ предполагает присоединение одного продукта к другому, помещение в другую субстанцию или на нее: *We'd better add in some lemon juice before mixing the flour with sugar*. Глагол *to mix* ‘смешивать/перемешивать’ используется при условии, если смешивают одно вещество с другим, перемешивая или встряхивая их вместе, так что они становятся единым веществом: *Not everybody uses a spoon to mix the dry ingredients*. Следующий глагол *to stir* ‘помешивать’ в большинстве случаев используется только с жидкими субстанциями, которые умеренно помешиваются в глубокой емкости: *She paused to stir some milk into her coffee*. Глагол *to pour* ‘лить/переливать’ подразумевает за собой вытекание жидкости из одной емкости в другую: *Pour the oil into a frying pan and heat*.

в) удаление: при сливании воды с продуктов или удалении жидкости, в которой они находились, особенно после того, как они были приготовлены или замочены в воде, используется английский глагол *to drain* ‘стекать/дренировать’: *You will need to drain the rice before you serve it*.

Говоря об объектной сочетаемости глаголов приготовления пищи в корейском языке, стоит отметить, что при огромном списке блюд из повседневного рациона корейцев, разнообразие ингредиентов довольно ограничено. Каждый прием пищи сопровождается наличием овощей (чаще всего ферментированных), таких как редька, огурцы, картофель, лук, чеснок, перец, морковь, капуста. Также в рационе присутствует либо рис (Корея насчитывает около 20 видов риса), либо лапша из высших сортов пшеницы. При этом рацион обязательно включает говядину, курицу или свинину. Что касается специй, то выбор делается в пользу различных видов перца и изготовляемых из них перцовых паст. Самым универсальным глаголом приготовления пищи является глагол *요리하다* ‘готовить’ – он эквивалентен английскому глаголу *to cook*. Данный глагол используется для передачи обобщенного смысла готовки и употребляется со словом *음식* ‘еда’, *요리* ‘блюдо’. Также отмечают случаи, когда данным глаголом заменяют другие глаголы приготовления пищи, когда активного лексического запаса недостаточно, чтобы выразить инструкции приготовления: *이번 주말에 친구들을 초대해서 파티 음식을 요리할 거예요* ‘В эти выходные у меня будут гостить друзья, и я буду готовить еду для вечеринки’.

В корейском языке можно выделить схожие с классы глаголов:

1. Глаголы термической обработки:

а) жарка:

Глагол *볶다* ‘жарить, тушить’ подразумевает жарку или тушение на сковороде с постоянным помешиванием, причем ингредиенты к этому моменту уже прошли этап дробления: *친구들이 닭고기를 볶아 중국 전통 요리를 만듭니다* ‘Друзья обжаривают курицу, чтобы приготовить китайское традиционное блюдо’. Следующий глагол *부치다* передает значение ‘жарить (именно) на масле’. Следовательно, в предложении сам этап добавления масла в ёмкость для жарки может даже не упоминаться. Используется с

ингредиентами твердой плотности: 새우를 부칠 때 건조하지 않도록 빨리하십시오 ‘Обжаривая креветки, делайте это быстро, чтобы они не пересохли’. Очень интересен глагол 굽다, который обозначает ‘жарку на открытом огне’, так как сам внешний вид этого глагола напоминает гриль. Употребление данного глагола обозначает, что ингредиенты проходят термическую обработку без добавления масла для жарки. Особенно корейцам нравится использовать 숯불 ‘древесный уголь’ при приготовлении. При этом этот же глагол используется с духовкой, так как она тоже не подразумевает использование масла: 오늘 점심에는 돼지갈비를 전용 그릴에서 굽을 예정이다 ‘Сегодня на обед мы **приготовим** свиные отбивные **на специальном гриле**’.

б) приготовление в воде или обработка паром:

Одним из самых часто используемых глагол со значением варки является 끓이다 ‘кипятить; варить’ (описывает кипячение воды или другой жидкости): 그녀는 물을 끓여서 차를 우려냈어요 ‘Она **вскипятила** воду и заварила чай’. Глагол 삶다 также означает ‘кипятить; готовить путем кипения’, но используется только для варки в кипящей воде таких ингредиентов, как овощи, лапша или яйца: 아버지는 물과 소금으로 면을 삶서 라면을 만들었어요 ‘Мой отец готовил рамен, **отваривая** лапшу в воде с солью’. Глагол 데치다 ‘бланшировать’ используется при ошпаривании (кратковременная обработка продукта кипятком или паром) таких ингредиентов, как овощи, морепродукты, бобовые для того, чтобы удалить горечь, специфический запах продукта: 굴을 데쳐서 굴전을 만들었어요 ‘Я **сварила** устриц-пашот и приготовила устричные роллы’. Для описания процесса готовки на пару применяют глагол 찌다 ‘выпаривать; варить на пару’, который часто используется с наименованиями продуктов, требующих бережного приготовления с помощью пара или кипящей воды, чтобы сохранить их вкус и текстуру: 민수 씨는 만두를 찌고 있어요 ‘Минсу **готовит** пельмени **на пару**’.

2. Глаголы обработки ингредиентов перед и во время готовки:

а) измельчение:

Базовые глаголы измельчения – это 다지다 ‘покрошить’ и 갈다 ‘размалывать’. Чаще всего данные глаголы используются в рецептах супов и рагу, то есть там, где ингредиенты в основном превращаются в однородную массу: ср. 이 김치찌개는 김치를 다져서 넣으면 더 맛있어요 ‘Данное рагу становится еще вкуснее с **измельченным** кимчи’ и 오늘 아침에 콩나물을 갈았습시다 ‘Сегодня утром я **натерла** ростки сои на терке’. Глагол 깎다 ‘строгать’ используется при нарезании, строгании, когда это делается не мелко. Данный глагол используется с овощами (редис, картофель, морковь, перец, капуста, лук), фруктами (яблоко), мясом (курица, свинина, говядина). Так как именно эти ингредиенты встречаются практически во всех видах блюд корейской кухни, они нарезаются крупно, чтобы удобно было брать палочками для еды (основной столовый прибор): 우리는 사과를 깎아 샐러드에 넣었다 ‘Мы **нарезали яблоки кубиками** и положили их в салат’. Следовательно, данный глагол встречается чаще, чем 찢다, который обозначает ‘мелко крошить, мельчить’. Данный глагол используют с ингредиентами для жарки или декорирования

блюда: 사과를 초승달 모양으로 썰어주세요 ‘**Нарежьте яблоки** полумесяцем’. Из выбранных предложений видно, что эти два глагола используются с одинаковыми ингредиентами, но во втором случае, они не предназначены для прямого употребления в пищу.

б) добавление и перемешивание ингредиентов:

К часто используемому глаголу в любой кухне мира относится глагол *넣다* ‘класть’: *커피에 설탕을 넣지 말고 주세요* ‘**Не кладите сахар** в кофе, пожалуйста’. Ещё один интересный глагол – *두르다* ‘лить масло в ёмкость или на еду’, который в готовке используется только с маслом: *요리사들은 바베큐를 하기 위해 고기에 기름을 두렸어요* ‘Повара **намазывают** мясо **маслом** для приготовления барбекю’. Процесс растворения соевой пасты твенджан в бульоне описывается глаголом *풀다*. Отдельно данный глагол насчитывает более 20 значений в разном контексте, но именно с соевой пастой используется только в одном значении: *아이들은 된장을 푼 물에 라면을 넣어 끓여요* ‘Дети варят лапшу рамен в воде с **растворенной соевой пастой**’. Глагол *섞다* означает ‘смешивать’ или ‘блендировать’. Используется при объединении ингредиентов или субстанций для создания однородной смеси: *간장과 식초를 섞어 소스를 만들었어요* ‘Я **смешал** соевый соус и уксус, чтобы сделать соус’. *젓다* означает ‘размешивать’ или ‘смешивать путем перемешивания’. Используется при активном перемешивании жидкости или вещества для предотвращения их оседания/ пригорания: *할머니는 항상 계란과 스파게티면을 튀겨서 잘 젓어 볶았습니다* ‘Бабушка хорошо **перемешала** яйцо с лапшой при жарке’. Глагол *비비다* ‘приправлять’ имеет различные оттенки смысла в русском и корейском контекстах. В русском языке глагол используется исключительно с сыпучими сухими специями, в то время как в корейском контексте данный глагол используется еще и с жидкими специями, маслами, добавками: *식당 주인은 참기름과 간장을 사용하여 볶음밥을 비비고 있어요* ‘Владелец ресторана **приправляет** жареный рис кунжутным маслом и соевым соусом’.

В корейском есть **специфические глаголы**: например, *김장하다* ‘приготовить кимчи’, который не сопровождается объектом, так как инкорпорирует объект внутри семантики (кимчи – это ферментированная капуста, особенное корейское блюдо). Глагол уникален и не используется при описании других блюд: *김장하는 동안에는 신선한 야채를 사용해야 한다* ‘При приготовлении кимчи следует использовать свежие овощи’. Глагол *담그다* ‘погружать (в жидкость); солить; мариновать’ используется только в том случае, когда нужно подсолить те ингредиенты, которые уже находятся в воде: *그들은 물고기를 소금물에 담궜다* ‘Рыбу кладут в соленую воду’.

Таким образом, исследование показало, что английские и корейские глаголы приготовления пищи, описывающие сходные процессы (виды предварительной и термической обработки продуктов, добавление и смешивание ингредиентов и т.п.), могут использоваться с различными объектами в предложении, что обусловлено экстралингвистическими причинами (культурной спецификой). Тем самым, изучение объектной сочетаемости таких глаголов

позволяет правильно понимать и составлять рецепты приготовления блюд в частности и в рамках кулинарного дискурса в целом на английском и корейском языках.

## ЛИТЕРАТУРА

1. Лингвистический энциклопедический словарь [Электронный ресурс]. – М. : Советская энциклопедия, 1990. – Режим доступа: <http://tapemark.narod.ru/les>. – Дата доступа: 12.10.2022.
2. Большой толковый словарь русских глаголов. Идеографическое описание. Синонимы. Антонимы. Английские эквиваленты [Электронный ресурс]. – М. : АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2007. – Электрон., текстовые дан. (22 Мб).
3. English Corpora [Electronic resource]. – Mode of access: <https://www.english-corpora.org>. – Date of access: 28.02.2024.
4. The Cambridge English Dictionary [Electronic resource]. – Mode of access: <https://dictionary.cambridge.org>. – Date of access: 28.02.2024.
5. Collins English Dictionary [Electronic resource]. – Mode of access: <https://www.collinsdictionary.com>. – Date of access: 28.02.2024.
6. *Когай, Ю. П.* Тематический словарь повседневных слов корейского языка / Ю. П. Когай. – Астана, 2014. – 127 с.
7. 시소러스 Vocabulary: 주제별. 분야별 영어 어휘 사전. – 서울, 1996. – 페이지 179–194. = Словарь-тезаурус: тематический. Словарь английской лексики по областям. – Сеул, 1996. – С. 179–194.
8. *Хузина, А. И.* Основной восточный язык: корейский язык : справочные материалы к учебнику Сеульского государственного университета : учебно-методическое пособие / А. И. Хузина. – Казань : Казан. ун-т, 2017. – 41 с.
9. 언어정보나눔터 = Центр обмена языковой информацией [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://kli.korean.go.kr>. – Дата доступа: 15.11.2024.