

ИНКОРПОРИРОВАННЫЙ ИНСТРУМЕНТ В СЕМАНТИКЕ ГЛАГОЛОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

В современном кулинарном дискурсе активно используются глаголы приготовления пищи. При контекстуальном употреблении таких глаголов наблюдается интересный аспект – наличие *инкорпорированного* инструмента в семантике глаголов, т.е. когда инструмент, несущий функциональную нагрузку в процессе приготовления блюда, включается в семантику самого глагола. Использование таких глаголов в кулинарном дискурсе позволяет не только лаконично выражать мысли, но и давать более четкие инструкции по приготовлению блюд либо точнее понимать интенцию автора текста. Исследование осуществлялось на материале 46 английских и корейских глаголов приготовления пищи, из которых семантика 8 английских (*to barbecue, to grill, to microwave, to pan-fry, to toast, to whisk, to grate, to blend*) и 4 корейских (*부치다, 삶다, 두르다, 풀다*) глаголов включала инкорпорированные инструменты.

Английские глаголы либо образованы путем конверсии от инструментов приготовления пищи, либо являются основой для образования инструмента суффиксальным способом, поэтому связь с инструментом оказывается очевидной для носителя языка: *to barbecue* ‘жарить на барбекю’ (*So he decided to **barbecue** steaks*); *to pan-fry* ‘обжаривать на сковороде’ (***Pan-fry** the crab cakes for 4 minutes per side*); *to grill* ‘жарить на гриле’ (*Do you want to **grill** beef?*); *to whisk* ‘взбивать венчиком’ (*I need to **whisk** the eggs*); *to grate* ‘тереть на терке (=a grater)’ (*Please **grate** some cheese for the pasta dish*); глагол *to blend* ‘смешивать (при помощи блендера)’ (*The recipe calls for **blending** the ingredients until smooth*).

Однако с корейскими глаголами всё не так очевидно. Для правильного использования глаголов надо обладать экстралингвистическими знаниями в данной области. Глагол *부치다* ‘жарить’ используется для приготовления блюд именно с маслом, и сам этап добавления масла в ёмкость для жарки может даже не упоминаться: *새우를 부치십시오* ‘Обжарьте креветки’; глагол *삶다* ‘кипятить’ используется для варки в кипящей воде (но не для кипячения

самой воды): 아버지는 면을 삶았어요 ‘Мой отец **отварил** лапшу’; глагол 두르다 ‘вливать в ёмкость/на еду’ используется только с маслом: 요리사들은 고기에 기름을 두렸어요 ‘Повара **намазывают** мясо **маслом**’. 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 풀어요 ‘Дети **растворяют соевую пасту**’.

Таким образом, изучение инкорпорированного инструмента в семантике глаголов приготовления пищи представляет собой актуальную и перспективную область исследований, способную пролить свет на уникальные аспекты кулинарного языка и культуры.