

DOI: <https://doi.org/10.32839/2304-5809/2020-7-83-36>

УДК 811.111'373.6:811.112.2

Лопатюк Н.І., Молдован В.В.

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

СТРУКТУРНІ ТА ФУНКЦІОНАЛЬНІ ОСОБЛИВОСТІ КУЛІНАРНОЇ ЛЕКСИКИ В БРИТАНСЬКОМУ ТЕЛЕШОУ *THE GREAT BRITISH BAKE OFF*

Анотація. Подана стаття присвячена дослідженню структурних та функційних характеристик кулінарної лексики, виділеної зі скриптів британського кулінарного телешоу *The Great British Bake Off*. Сучасне кулінарне шоу – це новий жанр програм гастрономічної тематики, характерними особливостями якого є видовищність, елементи реаліті-шоу та конкуренції, зсув акцентів з приготування їжі на показ конфліктних відносин між учасниками. У ході дослідження було встановлено, що аналізована кулінарна лексика майже повністю побудована на іменниковій основі. Також вона складається як з нейтральної лексики загально-го вжитку, так і в більшій мірі запозичених слів вузького вжитку, обмеженого переважно високою кухнею. Найчастіше вживаються назви тортів, пирогів та їхніх інгредієнтів. Часто ці назви походять від власних назв на позначення місця їх виникнення, їхнього винахідника або просто відомої особи того часу або міста.

Ключові слова: кулінарна лексика, телешоу, структурні особливості, функційні характеристики, епоніми.

Lopatiuk Nataliia, Moldovan Vita

Yuriy Fedkovych Chernivtsi National University

STRUCTURAL AND FUNCTIONAL CHARACTERISTICS OF BRITISH CULINARY VOCABULARY IN A BRITISH TELEVISION BAKING COMPETITION *THE GREAT BRITISH BAKE OFF*

Summary. The aim of the presented article is a thorough investigation of structural and functional characteristics of the culinary vocabulary selected from the on-line scripts of the British television baking competition *The Great British Bake Off*. Thus, a modern culinary show may be defined as a new genre of a TV programme on a gastronomic topic, with its most important peculiarities being entertainment, some elements of a reality show and competition, and a shifted emphasis from the cooking process itself to the conflicts arousing among the contestants. In the course of our investigation, the analyzed vocabulary has proved to consist chiefly of nouns, both simple and compound ones, which account for about two-thirds of the material under study. The latter have either the NN (one word) or N+N (written separately) structure. Also, the outcomes show that nominal word combinations build a little less than a third of the culinary vocabulary; verbs, adjectives as well as their combinations turned to be infrequent. It is also worth mentioning that the material under investigation includes both neutral words and professionalisms mainly belonging to haute cuisine. In this way, cake, pie, and their ingredients nominations are characterized by the most frequent application. Moreover, they are often derived from proper names denoting the place of their origin (*Gruyère cheese*), their inventor/creator (Clementine, frangipane), or just a celebrity of those times (*Leibniz*). In linguistics, the words of such a type are referred to as eponyms, i.e. common nouns originating from proper ones. The study also shows that groups of lexemes denoting dishes as well as cooking and storing equipment, cooking processes, and attributes display their rare use. The latter is often expressed by nouns in the function of attributes meaning either the main ingredient of the dish or its shape or an event the pastry is dedicated to. Finally, it should be mentioned that clusters of fruit, spices, and meat nominations are seldom used to denote stuffing, the same low frequency being displayed by lexemes for some kinds of alcohol used to soak the dough.

Keywords: culinary vocabulary, TV show, structural peculiarities, functional characteristics, eponyms.

Постановка проблеми. На сьогоднішньому етапі розвитку лінгвістики вивчення кулінарної лексики пов'язане з термінознавством, інтернаціональними елементами в ній, генезою національних кулінарних систем, її стилістичного аспекту та характеристиками у спеціальному дискурсі.

Зацікавленість у її дослідженні пояснюється її широкою вживаністю як пересічними громадянами, так і професіоналами своєї справи. Для останніх може статися у нагоді вивчення її етимології, структури та основних функцій, що і становить актуальність обраної теми.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Не дивлячись на велику кількість досліджень, присвячених галузевим підсистемам, вивчення кулінарної лексики залишається фрагментарним і стосується передусім вивчення походження назв продуктів та страв (З. Козирева), терміноло-

гії громадського харчування (С. Руденко). Проблеми її перекладу англійською мовою висвітлювали Ю.В. Чернова та Т.С. Гаращенко, концепт «ІЖА» став об'єктом вивчення О.Г. Савельєвої та І.В. Пахомової, гастрономічний дискурс викликав зацікавлення науковців Е.Е. Бараташвілі та А.Ю. Земскової.

Виділення не вирішених раніше частин загальної проблеми. Як бачимо, комплексний підхід до вивчення кулінарної лексики ще не застосовувався, її структурні та функційні характеристики не були розкриті.

Мета статті полягає в аналізі структурних та функційних характеристик кулінарної лексики на матеріалі кулінарного телешоу *The Great British Bake Off*.

Виклад основного матеріалу. За твердженням Ю.В. Чернової, «зараз кулінарія слугує у своєму роді мистецтвом. Відбувається певним

чином змішання культур, наприклад, Америка запозичує кулінарні техніки та поняття з французької кухні. Окрім того, на телеекранах все частіше з'являються програми кулінарної тематики, типу «МастерШеф», «Кращий кухар Америки», «Пекельна кухня» та ін., де неодмінно присутні усі найновіші гастрономічні тенденції» [3, с. 148].

І.В. Сохань розглядає кулінарні шоу як «специфічний, візуалізований і насичений усною риторикою навчання й інформування аналог кулінарної книги» [2, с. 90], в якому вербальну складову книги замінили візуальною.

К. Грубич наводить таке визначення: «кулінарні шоу є окремим видом телевізійної продукції зі своїми специфічними соціально-комунікаційними технологіями, комплексне застосування яких впливає на успішність кулінарних шоу-проектів» [1].

У 2000-і роки з'являються кулінарні шоу-змагання між кухарями в яких радикально змінюється структура програми: головне питання шоу відтепер не що готувати, а хто перемаже. У таких кулінарних шоу «застосовується технологія конкуренції між кухарями, робиться акцент на конфліктах між учасниками і суддями» [11].

Р. Аппельбаум стверджує, що такі кулінарні шоу варто розуміти як нову телевізійну реальність. Дослідник відзначає і нові риси таких кулінарних видовищ: «висока якість медійного продукту загалом, гармонійне поєднання змагання і кулінарії, взаємодія між суддями та учасниками, створення ефекту залучення аудиторії у приготування їжі» [4].

Отже, кулінарне шоу – це новий жанр програм гастрономічної тематики, характерні особливості якого це видовищність, елементи реаліті-шоу та конкуренції, зсув акцентів з приготування їжі на показ конфліктних відносин між учасниками.

На першому етапі нашого дослідження проаналізуємо структурні особливості кулінарної лексики в британському кулінарному шоу *The Great British Bake Off*, виокремленої нами зі скриптів телешоу *The Great British Bake Off*. Спочатку розподілимо їх за частинами мови.

Отже, нами було виокремлено 325 (60,3%) іменників та 159 (9,5%) іменникових словосполучень. Серед одиночних лексем-іменників ми виділили 121 кореневу лексему (22%), наприклад: *cup, dates, fig, dill, fruit, mousse, okra, olive, pea, pie, prune*, тощо.

41 іменник був утворений дериваційним шляхом через суфіксацію (7,6%): *starter, texture, pastry, baker, baguette, filling, freezer*, тощо.

Складні іменники можуть мати структуру NN (20 іменників, 3,7%), тобто писатися разом, або N+N (143, 27%) і писатися окремо.

Прикладами перших можуть слугувати наступні лексеми: *barberries, buttercream, chickpeas, cookbook, coconut, cranberries, nutmeg, peanut*, тощо.

Структуру N+N мають наступні іменники: *crème brulee, date chutney, pork pie, root vegetables, Wagon Wheel*, тощо.

Іменникові словосполучення представлені наступними структурами:

– N+N+N (18, 3%): *Chilli challenge cake, ginger spice cake, passion fruit roulade*, тощо;

– N and N+N (5, 1%): *banana and chocolate chip, chicken and pesto samosa*, тощо;

– N pr N (7, 1,3%): *juggernaut of flavour, slice of bread, bag of crisps*, тощо;

– N's N (2, 0,4%): *goat's cheese, baker's breakfast*;

– A+N (53, 10%): *orange liquer, roast chicken, salted caramel, spiced fig*, тощо;

– AN (2, 0,4%): *shortbread, sweetcorn*.

– іменникові ланцюжкові утворення (72, 13%) – 3 і більше елементів: *beautiful white chocolate and cherry oatmeal biscuits, chocolate, tahini and almond bakka, honey and apricot ginger cake, almond Princess cake*, тощо.

Виконавши кількісні підрахунки, можемо стверджувати, що іменники та їх сполучення в якості ключового слова складають майже 90 % досліджуваної лексики.

Розглянемо розподіл решти 10 %. Половину їх (28 прикладів, 5,2%) складають прикметники та їх сполучення, де вони є ключовим словом. Серед однослівних прикметників виділяємо 8 кореневих лексем (1,5%), наприклад: *dry, moist, raw, sour*, тощо.

15 прикметників утворені шляхом деривації:

– суфіксація (13 лексем, 2,4%): *juicy, lumpy, oaty, spicy, tasty*, тощо;

– афіксація (2 приклади, 0,2%): *appetizing, overbaked*.

Ланцюжкові утворення, де прикметник є головним словом, налічують 4 приклади: *flavoured with the orange liqueur* та його варіації.

Приблизно рівну кількість у 13 (5,1%) прикладів складають дієслова та дієслівні словосполучення. Серед 10 (1,9%) однослівних кореневих дієслів називаємо такі: *knead, melt, mix, rise, squeeze*, тощо. Зустрічаються у невеликій кількості (4 приклади, 0,7%) також і фразові дієслова: *bake off, roll out/up, taper off*. Дієслівні словосполучення налічують 13 прикладів (2,5%) і мають наступну структуру:

V+N (9, 1,5%): *melt the butter, separate the eggs, thicken the custard*, тощо;

V pr N (3, 0,6%): *drip into oil, soak in the coffee, sprinkle with cinnamon*;

V+Adv (1, 0,2%): *seal it together*.

Проаналізувавши особливості функціонування кулінарної лексики у британському кулінарному телешоу *The Great British Bake Off*, ми виділяємо наступні характеристики.

По-перше, виокремлюємо мало чисельні предметні лексеми на позначення посуду (5) (*cup, glass, mixing bowl, tray*) та обладнання для готування та зберігання їжі (7) (*free-standing mixer, freezer, fridge, hand whisk, oven*), лексеми на позначення процесів (48 слововживань) (*baking, cooking, crystallize, dip, knead, rise roll, separate, sprinkle*), ознак (40 слововживань) (*grilled chicken, black coffee, appetising, disgusting, delicious, savoury, flavoured*)).

Серед останніх ознака часто передається іменником, який виконує функцію означення, наприклад: *walnut pastry, yeast dough/mixture, vodka buttercream*, тощо. Причому, у випадку *carrot cake, apricot cake, bacon and cheese pie* воно вказує на матеріал (головний інгредієнт), з якого виготовлено торт або пиріг, тоді як у *dragon cake, Eiffel Tower Cake, hedgehog cake* або *flamingo cake* ознака вказує на його форму,

у прикладах *birthday cake*, *Christmas pudding*, *Yuletide (Christmas day)bakes* – на подію, з якою пов'язана випічка. Також ознака вказує у дослідженні лексиці на походження випічки, наприклад: *Danish pastry* – датська випічка з листового тіста [13], *Tabasco* – назва гострого соусу, що вперше спробували конкістадори саме у провінції з такою назвою [10], *Turkish delight cake* – рахат-лукум.

Для опису провального пирога на деці, учасник шоу навіть ужив фразеологізм *tough as old boots*:

“Because you said that you'd practised a lot, so are you feeling pretty confident about your **lemon and poppy seed tray bake**? Yeah so that's the one bake which I was really hoping to, like, carry me through. And then on the day, for some reason, it just didn't rise, it was just not baking in the middle, which meant I had to leave it in longer and then it went dry. And Prue said it's **tough as old boots**, but, yeah” [12].

Оскільки телешоу є кулінарним, найбільше лексем вжито на позначення назв тортів та пирогів (210), наприклад: *almond Princess cake*, *apple frangipane tart*, *apricot cake*, *bacon and cheese pie*, *banoffee pie*, *birthday cake*, *Black Forest tray bake*, *black olive and dark chocolate cake*, *cardamon and frangipane tray bake*, *carrot cake*, *chilli challenge cake*, *chocolate orange layer cake*, *chocolate, tahini and almond babka*, *Christmas cake*, *cucumber sandwich cake*, *dragon cake*, *Eiffel Tower cake*, *hedgehog cake*, *ice cream cake*, *joconde cake*, а також печива (56): *cherry and chocolate oatmeal biscuits*, *chocolate creme patisserie*, *chocolate finger*, *Christmas tree biscuits*, *Danish pastry*, *gingerbread*, *orange zest bunting biscuits*, *pecan praline biscuits*, *Wagon Wheels*.

Саму лексему *biscuit* було вжито 55 разів.

Остання назва печива *Wagon Wheels* є метонімією, оскільки візуально нагадує формою колеса і складається з двох печів *Марія* із ніжним суфле посередині, вкритих шоколадом.

Також за допомогою метонімії створено назву *joconde cake*, на честь Моні Лізи де Джоконди, написаної Леонардо да Вінчі, оскільки вважається, що ця картина справила сильне враження на французьких кондитерів. Оскільки загальна назва торта утворена від власної, що пов'язана з нею, вважаємо цю лексему епонімом. За визначенням лінгвістів К. Денхема та А. Лобека такі слова створюються від імен відомих осіб, які мали певне відношення до створених слів [5]. Отже, *епонім* – це термін, який означає загальну назву, що походить від власної: імені або географічного місця. Так, наприклад, перший батончик *Hershey Bar* був створений кондитером Мільтоном Герші у 1894 р. у м. Ланкастер, Пенсильванія. Сендвіч народився о 5 ранку 6 серпня 1762 року, коли Джон Монтагю, четвертий граф Сендвіч зголоднів під час гри в карти і наказав принести йому холодний тонко нарізаний ростбіф між двома кусочками тостерного хліба [9].

Епонімом є і назва печива *Leibniz*, названого на честь філософа і математика Готфріда Вільгельма Лейбніца (1646–1716) – відомого тоді мешканця ГанOVERA, де була розташована кондитерська компанія *Bahlson*, виробник цього бренду [13].

Назва фрукту *clementine* – гібриду мандарину та кислого апельсину-королька, вирощеного священиком Клементом Родье в Алжирі та названо на його честь у 1902 р, також є епонімом.

Frangipane (горіховий крем з мигдалем) походить від прізвища *Frangipani* – у 17 ст. італійського винахідника парфумів із запахом куща плюмерії (відомого зараз, як франжипан) [6].

Cardigan Cake (торт у вигляді светру) – походить від імені *James Thomas Brudenell* (1797–1868), сьомого графу Кардиганського, англійського генерала, який прославився на Кримській війні. Саме він започаткував моду носити приталений в'язаний жакет, будучи командиром війська під Балаклавою у 1854 р [10].

Цукерки *praline* названі на честь маршала *Duplessis-Praslin* (1598–1675), чий кухар і створив їх.

Savarin (ромова баба саварен) завдячує своїй назві французькому політику і гурману *Anthelme Brillat-Savarin* †1826, [Webster] відомому своїм висловом: «Скажи мені, що ти їж, і я скажу, хто ти» [8]

Печиво *Tesco* продається в однойменній мережі супермаркетів, назва яких є скороченням від *Thomas Edwards Stockwell, and Cohen* [7]. Назва з'явилася у 1924 р., коли Джек Коген викупив права на перевезення чаю у Томаса Едварда Стоквелла. Він створив новий лейбл, використовуючи ініціали імені постачальника (TES) та перші дві літери свого прізвища [13].

Словосполучення *biscuit selfie* вважаємо неологізмом, що виник саме на теренах досліджуваного кулінарного шоу *The Great British Bake Off*, де на початку тижня печива (*Biscuit Week*) учасники мали виготовити свої автопортрети з печива. Наразі, цей вираз не зафіксовано у жодному словнику англійської мови.

Назва твердого сиру *Gruyère* походить від назви швейцарського містечка *Gruyère*, де він і виготовляється [10]. Окрім нього ми виокремили ще 5 назв сирів: *curds*, *goat's cheese*, *mascarpone*, *macaroni cheese*, *ricotta*.

Поодинокі зустрічаються назви фруктів (21), *banana*, *avocado*, *passion fruit*, *lemon*) та овочів (13), *pea*, *root vegetables*, *horseradish*, *kale*, *potato*) в якості складових частин начинки. До них також відносимо види м'яса: (13) *chicken*, *pork*, *pigeon*, *game*, *partridge*, *lard*, *sausage meat*, *venison*). Серед спецій виділяємо *dill*, *fennel*, *ginger* (11), *mint* (4), *paprika*, *saffron*, *spinach* (7).

Інколи простежуються назви алкогольних напоїв, головним чином вжитих для просочування готових кулінарних виробів: *alcohol*, *liqueur*, *milk*, *coffee*, *rum*, *sherry*.

Висновки і пропозиції. З наведених вище даних можемо вивести, що однослівні та складні іменники переважають у досліджуваній лексиці та складають близько двох третин (61%) аналізованого матеріалу. Іменникові словосполучення представляють трохи менше третини матеріалу (29%), дієслова, прикметники та їхні словосполучення є мало чисельними. Отже, кулінарна лексика телешоу *The Great British Bake Off* майже повністю побудована на іменниковій основі.

Також бачимо, що кулінарна лексика досліджуваного телешоу складається як з нейтральної лексики загального вжитку, так і в більшій мірі запозичених слів вузького вжитку, обмеженого переважно високою кухнею. Найчастіше живива-

ються назви тортів, пирогів та їхніх інгредієнтів. Часто ці назви походять від власних назв на позначення місця їх виникнення, їхнього винахідника або просто відомої особи того часу або міста.

Перспективами подальшого дослідження може стати компаративний аналіз кулінарної лексики на матеріалі різних телешоу або у різних варіантах англійської мови.

Список літератури:

1. Грубич К. Комунікаційні технології телепрезентації української кухні : дис. ... к. н. соц. ком. : 27.00.06. Київ, 2017. 229 с.
2. Сохань И.В. Визуальные репрезентации гастрономической культуры. *PRAXEMA. Проблемы визуальной семиотики*. 2014. № 1. С. 88–96.
3. Чернова Ю.В., Гаращенко Т.С. Кулінарна термінологія та проблеми її перекладу. *Молодий вчений*. 2018. № 12(64) грудень. С. 148–152.
4. Appelbaum R. «Anything is possible!» : MasterChef, World-Wide Illusion. URL: https://www.academia.edu/17203727/Anything_is_possible_MasterChef_World-Wide_Illusion (дата звернення: 17.01.2020).
5. Denham K., Lobeck A. *Linguistics for Everyone: An Introduction*. Boston, MA: Wadsworth, Cengage Learning, 2010. 534 p.
6. Dictionary by Merriam-Webster. URL: <https://www.merriam-webster.com/> (дата звернення: 27.05.2020).
7. Etymology of Everything. Tesco. URL: <https://www.etymologyofeverything.com/name-meaning/12/tesco> (дата звернення: 17.05.2020).
8. Fine Dictionary. URL: <http://www.finedictionary.com/savarin.html> (дата звернення: 27.05.2020).
9. Hendrickson R. *Word and Phrase Origins* (4th ed.). New York : Checkmark Books, 2008. 754 p.
10. Online Etymology Dictionary. URL: <https://www.etymonline.com/> (дата звернення: 27.05.2020).
11. Oren T. On the Line : Format, Cooking and Competition as Television Values. *Critical Studies in Television : The International Journal of Television Studies*. URL: <http://journals.sagepub.com/doi/abs/10.7227/CST.8.2.3>. (дата звернення: 17.01.2020).
12. The Great British Bake Off. An Extra Slice. URL: https://www.springfieldspringfield.co.uk/view_episode_scripts.php?tv-show=the-great-british-bake-off-an-extra-slice-2014&episode=s05e02 (дата звернення: 12.03.2020).
13. Wikipedia. The Free Encyclopedia. URL: <https://en.wikipedia.org/wiki/> (дата звернення: 27.05.2020).

References:

1. Hrubych, K. (2017). *Komunikatsiini tekhnolohii teleprezentatsii ukrainskoi kuhni* [Communicative Technologies of Ukrainian Cuisine Telepresentation] (PhD Thesis), Kyiv.
2. Sokhan, I.V. (2014). *Vizualnyye reprezentatsii gastronomicheskoi kultury* [Visual Representations of Gastronomic Culture]. *PRAXEMA. Problems of Visual Semiotics*, no. 1, pp. 88–96.
3. Chernova, Yu.V., & Harashchenko, T.S. (2018). *Kulinarna terminolohiia ta problemy ii perekladu* [Culinary Terminology and Problems of Its Translation]. *Young Scientist*, no. 12(64) December, pp. 148–152.
4. Appelbaum R. 'Anything is Possible!': MasterChef, World-Wide Illusion. URL: https://www.academia.edu/17203727/Anything_is_possible_MasterChef_World-Wide_Illusion (accessed 17 January 2020).
5. Denham K., & Lobeck, A. *Linguistics for Everyone: An Introduction*. Boston, MA: Wadsworth, Cengage Learning, 2010. 534 p.
6. Dictionary by Merriam-Webster. URL: <https://www.merriam-webster.com/> (accessed 27 May 2020).
7. Etymology of Everything. Tesco. URL: <https://www.etymologyofeverything.com/name-meaning/12/tesco> (accessed 17 May 2020).
8. Fine Dictionary. URL: <http://www.finedictionary.com/savarin.html> (accessed 27 May 2020).
9. Hendrickson, R. *Word and Phrase Origins* (4th ed.). New York: Checkmark Books, 2008. 754 p.
10. Online Etymology Dictionary. URL: <https://www.etymonline.com/> (accessed 27 May 2020).
11. Oren, T. On the Line : Format, Cooking and Competition as Television Values. *Critical Studies in Television : The International Journal of Television Studies*. URL: <http://journals.sagepub.com/doi/abs/10.7227/CST.8.2.3>. (accessed 17 January 2020).
12. The Great British Bake Off. An Extra Slice. URL: https://www.springfieldspringfield.co.uk/view_episode_scripts.php?tv-show=the-great-british-bake-off-an-extra-slice-2014&episode=s05e02 (accessed 12 March 2020).
13. Wikipedia. The Free Encyclopedia. URL: <https://en.wikipedia.org/wiki/> (accessed 27 May 2020).