

НЕТРАДИЦІЙНИЙ КУЛІНАРНИЙ РЕЦЕПТ ЯК ФЕНОМЕН СУЧАСНОГО УКРАЇНСЬКОГО КУЛЬТУРНОГО ДИСКУРСУ

Мунтян Олександр Олександрович

к. філол. н., доцент

Кафедра філології та перекладу

Київський національний університет технологій та дизайну, Україна

Із найдавніших етапів розвитку людської цивілізації простежується прагнення до модифікації повсякденного середовища, вдосконалення матеріальної культури та експериментування з об'єктами побуту. Це виявлялося як у сфері виготовлення одягу чи організації житлового простору, так і в харчових практиках. Зокрема, пошук нових смакових поєднань і способів кулінарної обробки продуктів сприяв формуванню різноманітних гастрономічних традицій, а також появі рецепта як особливого типу тексту. Рецептурні описи виконували не лише утилітарну функцію передачі знань про приготування їжі, але й набували культурної значущості, виступаючи засобом збереження і трансляції національних традицій. Наприклад, рецепти таких страв, як борщ чи вареники, упродовж століть фіксувалися в усній та письмовій формах, відображаючи специфіку української кулінарної культури.

Подальший розвиток суспільства, урбанізаційні процеси та глобалізація зумовили істотні зміни у гастрономічній сфері. Поряд із традиційними стравами, характерними для певних регіонів, активно почали формуватися авторські кулінарні практики, що реалізуються у сфері ресторанного господарства. У меню сучасних ресторанів дедалі частіше з'являються інтерпретації класичних рецептів або повністю нові гастрономічні концепти, наприклад поєднання локальних продуктів із техніками високої кухні. Значну роль у популяризації таких інновацій відіграють засоби масової комунікації, зокрема кулінарні телепрограми, блоги та соціальні мережі. Платформи на кшталт Instagram чи YouTube сприяють швидкому поширенню рецептів, що призводить до їх інтернаціоналізації; так, страви на основі кіноа, авокадо або матчі, які раніше сприймалися як екзотичні, нині стали звичними елементами повсякденного раціону.

У контексті сучасних лінгвістичних досліджень актуальним є розмежування понять «нетрадиційний кулінарний рецепт» і «рецепт нетрадиційної страви». У першому випадку йдеться про зміну способу мовного оформлення тексту, зокрема використання експресивних засобів, індивідуалізованого стилю або розширеної структури опису. Натомість друге поняття стосується змістового рівня і передбачає створення страв із новими інгредієнтами, незвичними смаковими комбінаціями чи інноваційними технологіями приготування. Наприклад, класичний рецепт пасти може бути поданий у традиційній

інструктивній формі, але сама страва може включати нетипові компоненти, як-от соус на основі манго чи кокосового молока.

Нетрадиційні кулінарні рецепти характеризуються низкою специфічних ознак, що охоплюють як змістовий, так і формально-мовний рівні. Насамперед це експериментальний характер добору інгредієнтів, який передбачає трансформацію усталених кулінарних моделей. Так, до традиційних м'ясних страв можуть додаватися фрукти або солодкі компоненти (наприклад, качка з апельсинами чи свинина з карамелізованими яблуками), а десерти нерідко включають солоні або пряні інгредієнти (шоколад із морською сіллю, карамель із перцем чилі). Крім того, спостерігається активне використання продуктів, нехарактерних для певної національної кухні, зокрема кіноа, батату, горгонзоли чи птітіму, що свідчить про інтеграцію різних гастрономічних традицій. Важливою є також тенденція до поєднання контрастних смаків, наприклад солодкого й солоного (салат із грушею та сиром дорблю) або кислого й гострого (соуси на основі лайма та перцю чилі).

Мовне оформлення нетрадиційних рецептів відзначається підвищеним рівнем експресивності та варіативності. Назви страв часто мають креативний характер і поєднують різнорідні елементи, що викликає зацікавлення адресата, наприклад «гарбузова лазанья з рікотою та шавлією» або «чізкейк із матчі та білим шоколадом». У текстах активно використовуються образні засоби — метафори, порівняння, епітети, які сприяють формуванню емоційно насиченого опису («золотиста скоринка», «оксамитовий смак», «аромат, що нагадує східні спеції»). Описи нерідко охоплюють не лише послідовність дій, але й сенсорні характеристики страви, зокрема текстуру, аромат і смакові відтінки («ніжна кремova консистенція з легкою кислинкою», «хрустка поверхня з м'якою серединкою»).

Структурна організація таких рецептів також зазнає трансформацій. Окрім традиційних компонентів — переліку інгредієнтів і опису способу приготування — вони можуть включати вступні зауваги, що містять особисті враження автора або історію створення страви («цей рецепт виник під час подорожі до Італії, де поєднання томатів і базиліку стало джерелом натхнення»). Перелік інгредієнтів часто деталізується із зазначенням їхніх якісних характеристик («свіжий базилік», «оливкова олія холодного віджиму», «сир кімнатної температури»). Основний текст може містити складні технологічні процеси, як-от ферментацію, су-вид або карамелізацію, а також рекомендації щодо використання спеціалізованого обладнання. Завершальна частина нерідко включає поради щодо сервірування, де акцент переноситься на естетичний аспект («подавати з мікрозеленню та краплями бальзамічного соусу»).

Отже, нетрадиційні кулінарні рецепти формують окремий різновид кулінарного дискурсу, для якого характерні інноваційність змісту, варіативність мовного оформлення та розширена структурна модель. Вони відображають сучасні тенденції розвитку гастрономічної культури, демонструють взаємодію

різних національних традицій і водночас засвідчують тісний зв'язок між мовними засобами та кулінарною практикою.

Список використаних джерел

1. Мішукова, О. М. (2020). Дослідження поняття "гастрономічний дискурс": Нова філологія, (79), 79–81.
2. Половинчак, Ю. М. (2016). Кулінарно-гастрономічний дискурс соціальних медіа в процесах формування національної ідентичності. Science and Education a New Dimension. Humanities and Social Sciences, (IV (13)), 62–64.

ЛІНГВІСТИЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ЕЛЕКТРОННОГО АРХІВНОГО ДИСКУРСУ

Масло Ірина

старший викладач

Кафедра іноземних мов

Красько Маргарита

здобувач I рівня вищої освіти

Національний університет водного

господарства та природокористування, м. Рівне, Україна

Електронний архівний дискурс – це специфічна форма цифрової комунікації, де мова трансформується у стратегічний інструмент структурування та впорядкування великих масивів даних. Якщо в класичному архіві описові моделі орієнтувалися передусім на людину-читача, то в цифровому середовищі ключовим адресатом стає алгоритм (пошукова система, ШІ) [1, с. 182]. Це зумовлює перехід від описовості до функціональності, де мовна одиниця охоплює не лише зміст документа, а й його «цифрову оболонку»: метадані, системні мітки, назви файлів та електронні підписи.

Однією з визначальних ознак цього процесу є глибока формалізація мови, що виявляється у переході від традиційних авторських характеристик до жорстко фіксованих метаданих (metadata strings). На зміну розлогим синтаксичним конструкціям приходять стандартизовані мовні кліше та формули. Наприклад, замість наративного опису обставин створення документа використовуються структуровані атрибути: dc.date, dc.creator, dc.format. Синтаксис тяжіє до радикальної номіналізації: речення втрачають предикативність, перетворюючись на конструкції «об'єкт – ознака». Така адаптація під міжнародні стандарти (зокрема Dublin Core) забезпечує машиночитаність даних, де кожна лексема посідає суворо визначене місце в ієрархічній структурі XML-розмітки або бази даних [2].

Паралельно з формалізацією відбувається лаконізація стилю, спрямована на досягнення граничної інформативності за мінімального знакового обсягу. У