

ЛЕКСИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ АНГЛОЯЗЫЧНОГО ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ДИСКУРСА (НА ПРИМЕРЕ АНГЛОЯЗЫЧНЫХ ВЛОГОВ)

Ткачева Полина Андреевна

студент, Белгородский государственный национальный исследовательский университет, РФ, г. Белгород

Степаненко Светлана Николаевна

научный руководитель, канд. филол. наук, доцент, Белгородский государственный национальный исследовательский университет, РФ, г. Белгород

Тема еды присутствует в каждой лингвокультуре, любая нация имеет свои уникальные традиции и особенности в отношении приема пищи, национальных блюд и гастрономических пристрастий. С развитием Интернет-технологий все больше информации о гастрономических предпочтениях и кулинарных традициях и новшествах становится доступным через видео-блоги. Профессиональные повара и кулинары-любители, общаясь с подписчиками во влогах создают отдельный вид дискурсивного коммуникативного пространства в рамках гастрономического дискурса, выявлению и описанию языковых особенностей которого посвящена настоящая работа. Ключевыми для их понимания являются понятия дискурса, гастрономического дискурса, влога.

Актуальность понятия дискурса для современных исследований различных дисциплин гуманитарного цикла приводит к размытости границ этого феномена. Для лингвистов дискурс интересен благодаря своей способности обеспечить анализ речевых контекстов с различных точек зрения, в т. ч. с учетом психологических и социальных процессов, которые лежат в основе их реализации. В настоящем исследовании дискурс понимается согласно концепции Т.А. ван Дейка, как «сложное коммуникативное явление, включающее кроме текста еще и экстралингвистические факторы (знания о мире, мнения, установки, цели адресата), необходимые для понимания текста» [2].

Гастрономический дискурс (англоязычная версия которого является объектом данного исследования), представляет собой комбинацию институционального и персонального типов дискурса (в типологии В.И. Карасика [4]). В институциональном контексте он функционирует в рамках института кулинарии, а в персональном – говорящий выражает свою личность и внутренний мир во время общения [там же].

В настоящее время в лингвистической литературе по проблемам дискурса, связанного с кулинарией, с приготовлением и потреблением пищи, используется несколько его синонимических и часто взаимозаменяемых наименований: кулинарный / глоттонический / гастрономический дискурс. Последний избран нами в целях унификации используемого терминологического аппарата.

Согласно М.В. Ундрицовой, он включает письменные и устные высказывания, связанные с процессом питания, где учитываются способы коммуникации, участники, условия, время, место общения, а также важную роль играют цели, мотивы, стиль речи и жанр [5]. Все перечисленные составляющие (в терминологии А.Ю. Земсковой участники, хронотоп, цели, ценности, стратегии, прецедентные тексты и дискурсивные формулы [3, с. 13]) образуют структуру гастрономического дискурса.

П.П. Буркова, понимая гастрономический дискурс в рамках формулы «общение + текст

кулинарного рецепта + контекст» [1, с. 8], констатирует, что изложение информации в тексте гастрономического дискурса носит доступный и понятный неспециалисту характер.

При анализе научной литературы по проблематике функционирования текстов гастрономического дискурса установлено, что в рамках изучаемого вида дискурса они представлены разными жанрами, отличающимися своим назначением и организацией.

В целях выявления единиц, определяющих лексические особенности англоязычного гастрономического дискурса был осуществлен анализ фактического материала, полученного путем сплошной выборки устных текстовых сообщений из влогов пользователей на видеоплатформе YouTube и других англоязычных видеоканалах. Лексические средства, определяющие специфику изучаемого вида дискурса, оказались представленными:

1) гастрономическими терминами, выраженными: существительными, в т.ч. отглагольными, акциональными глаголами и качественными прилагательными, которые номинируют названия: а) приготавливаемых блюд, типа *brownie, chocolate ganache, mousse*; б) используемых ингредиентов, типа *brown sugar, caster sugar*; в) кухонных принадлежностей и устройств, используемых для приготовления блюда, типа *(electric) mixer, bowl, (hand) whisk, sieve*; г) действий и процессов приготовления, типа *to bake / baking, to whisk / whisking, to melt / melting*; д) промежуточных состояний приготавливаемых блюд, типа *batter, mix, mixture*; е) качественных характеристик ингредиентов и блюд, типа *chewy, fluffy, glossy, fudgy*;

2) общеизвестными обозначениями единиц измерения, например, массы, объема (в полной и сокращенной формах);

3) реалиями, обозначающими аутентичные наименования блюд и входящих в них ингредиентов;

4) идиомами, устойчивыми выражениями, авторскими неологизмами.

Проиллюстрируем полученные данные на основе анализа одного из видео текстов: *Easy Fudgy Chocolate **Brownies!** Copycat Cosmic **Brownie** Recipe* [7].

Автор канала уже в названии рецепта использует лексему ***brownie***, которую следует рассматривать как гастрономический термин, номинирующий шоколадный десерт, особенно популярный в Америке и Канаде. Употребляя данный термин с определяющим его прилагательным *chocolate* и *fudgy* влогер подчеркивает его кулинарные характеристики: обязательное наличие большого количества шоколада и мягкая, нежная текстура.

В предложении *... you need melted butter, light **brown sugar** and **caster sugar*** [там же] автор влога использует выделенные жирным шрифтом гастрономические термины, номинирующие специфические ингредиенты, используемые в выпечке, для достижения определенного вкуса и текстуры изделия.

Автор влога советует зрителям: *“... **whisk** these until fully combined”* [7]. Судя по дефиниции глагола *to whisk* (= to mix food such as eggs, cream, etc. very quickly using a fork or whisk until it joined together [6]), влогер дает зрителям наглядный и образный ориентир о консистенции массы.

Используемый влогером термин ***stiff peacks*** (= a stage in whisking or beating egg whites or cream where the mixture holds its shape and the peaks stand straight up when the whisk or beaters are lifted [8]), обозначает консистенцию яичной массы.

Для просеивания сухих ингредиентов автор использует сито, озвучивая на видео название этой кухонной принадлежности: ***sieve***. Когда влогер добавляет муку в тесто с помощью сита, она использует специальный для номинации этого процесса термин ***sifting*** (= to put flour, sugar, etc. through a sieve to break up large pieces [6]). Именно этот процесс помогает в дальнейшем сделать однородное тесто. Для указания количества соли, добавленной в тесто, используется словосочетание *one **teaspoon*** (= a spoon that contains 0.17374 ounces or 4.93

militres, used for measuring food [там же]). Таким образом, влогер прибегает к использованию лексемы из группы общенаучной терминологии, номинирующей единицу измерения: зритель может понять, что это количество соли составляет около 4 гр.

Показывая на видео, что тесто следует перенести на предварительно подготовленный, влогер употребляет предложение ... *I've already lined my tin* ... [7]. Глагольное словосочетание *to line the tin* (= to cover the inside of tin, a flat pan that you cook food in, with a layer of another material, especially to keep it clean or make it stronger [6]), следует признать терминологическим, т.к. данная языковая единица обозначает действие, связанное с покрытием противня для выпечки специальным антипригарным материалом.

Также в видео присутствует гастрономический термин **chocolate ganache** (= a sweet food used to cover or fill cakes or sweets, made from chocolate and cream [там же]), обозначающий специальный крем, которым покрывают десерты. В состав крема входят сливки большой жирности, номинируемы синонимичными лексемами **double cream / heavy cream**. Для описания качественных характеристик этого крема влогер использует выражение **silky smooth ganache** – крем действительно неплотный, мягкий и легкий, в нем воздушных пустот, он однороден.

Большая представленность в изучаемом виде дискурса лексических средств объясняется их номинативной функцией: они являются наиболее подходящими для достижения целей авторов кулинарных влогов – обозначить вкуса блюд, назвать ингредиенты, особенности приготовления и пр.

Список литературы:

1. Буркова П.П. Кулинарный рецепт как особый тип текста (на материале русского и немецкого языков): Автореф. дис. ... канд. филол. наук. – Ставрополь, 2004. – 24 с.
2. Дейк Т.А. ван. Язык. Познание. Коммуникация. – М.: Прогресс, 1989. – 312 с.
3. Земскова А.Ю. Лигвосемиотические характеристики англоязычного гастрономического дискурса: Автореф. дис. ... канд. филол. наук – Волгоград, 2009. – 23 с.
4. Карасик В.И. Языковой круг: личность, концепты, дискурс. – Волгоград: Перемена, 2002. – 477 с.
5. Ундринцова М.В. Гастрономический дискурс: лингвокультурологические и переводческие аспекты // Вестник Московского университета. –2012. – № 2. – С. 86-91.
6. Cambridge Dictionary. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://dictionary.cambridge.org> (дата обращения 04.03.2024).
7. Fitwaffle Kitchen. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://youtu.be/pRBM8ZPIrFo> (дата обращения 04.03.2024).
8. LanGeek Dictionary. – [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://dictionary.langeek.co/en/> (дата обращения: 12.02.2024).