

По итогам проведенного нами исследования с уверенностью можно утверждать, что переносное значение как таковое и частотность его использования в произведениях художественного дискурса зависит от индивидуального стиля автора.

Заключение. Так как компаративные тропы являются языковым средством выразительности, то в большинстве своем им характерно переносное значение слов и выражений, а именно переосмысление и метафоризация. Сравнение облегчает и расширяет поле воображения реципиента для представления замысла автора. Компаративные тропы характеризуют языковую личность писателя, формируя его неповторимый индивидуальный стиль.

Список цитируемых источников

1. Лингвистический энциклопедический словарь / гл. ред. В. Н. Ярцева. — М. : Совет. энцикл., 1990. — 688 с.
2. Федорова, Н. В. Моделирование темпорально-таксисной структуры художественного дискурса : дис. ... канд. филол. наук : 10.02.04 / Н. В. Федорова. — М. : РГБ, 2003. — 198 л.
3. Зарецкая, Е. В. Шаг за шагом = Schritt um Schritt zur Textanalyse : учеб.-метод. пособие / Е. В. Зарецкая. — Минск : МГЛУ, 2005. — 183 с.
4. Канышина, Н. А. Параметрические и функциональные характеристики художественного дискурса / Н. А. Канышина // Вестник МГЛУ. Серия «Филология» : сб. ст. / сост.: Л. М. Малинина, А. И. Гуророва ; Белорус. гос. лингв. ун-т. — Минск, 2007. — С. 16—17.
5. Литературная энциклопедия терминов и понятий / гл. ред. и сост. А. Н. Николюкин ; Рос. акад. наук, Ин-т науч. информ. по обществ. наукам. — М. : Интелвак, 2003. — 1600 с.
6. Lettau, R. Flucht vor Gästen : Roman / R. Lettau. — Frankfurt : Fischer Taschenbuch Verlag, 1996. — 983 S.
7. Поляков, И. Пространства : повесть / И. Поляков. — Минск : Регистр, 2014. — 224 с.
8. Федарэнка, А. Ціша : апавесці, апавяданні / А. Федарэнка. — Мінск : Маст. літ., 2014. — 174 с.

УДК 81'42:811.133.1

М. А. Косинова

*Образовательная организация высшего профессионального образования «Горловский институт иностранных языков»,
Горловка, Украина*

ОСОБЕННОСТИ ТЕРМИНОЛОГИИ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ДИСКУРСА

Введение. Еда — неотъемлемая составляющая жизни человека с момента его рождения и до самой смерти. Веками люди передавали будущим поколениям технологии приготовления пищи, разнообразные рецепты, особенности продуктов и способов их обработки. Но только в XIX веке возрос интерес ученых к кулинарии как к науке, что дало толчок к размышлениям о гастрономическом дискурсе. В основном исследователей интересовали различия гастрономии на разных континентах, кулинарные традиции народов мира, а также отображение гастрономии в культуре и её влияние на язык. Ведь с пищей связана не только техника её приготовления, но и такие составляющие человеческой жизни, как этикет за столом, хранение и передача рецептов и общей гастрономической информации, ритуалы. На эту тему было написано множество научных статей, поэтому сегодня существует целый ряд синонимов: «гастрономический дискурс», «глуттонический дискурс» и «кулинарный дискурс». Однако полностью данное явление еще не изучено, потому что ученые рассматривают его больше фрагментарно, а не целостно.

Основная часть. Впервые понятие «гастрономический дискурс» рассматривалось в статье А. В. Оляничка «Презентационная теория дискурса», в которой автор дает следующее определение: гастрономический дискурс — «особый вид коммуникации, связанный с состоянием пищевых ресурсов и процессами их обработки и потребления» [3, с. 426]. Однако он отдает предпочтение термину «глуттонический дискурс», так как он объединяет в одно целое этнокультуру, лингвокультуру и все аспекты, связанные с приготовлением пищи. Автор Ф. Л. Косицкая также различает гастрономический и глуттонический дискурсы, так как последний термин является неологизмом (лат. *gluttire* глотать, поглощать). Во французском языке также есть слово “*glouton*”, которое переводится как «обжора» или «жадный». А вот термин «гастрономия» является более широким понятием, включающим в себя кулинарию как искусство приготовления пищи. Косицкая дает весьма глобальное определение гастрономическому дискурсу: «сложноорганизованное дискурсивное, многомерное, неоднородное образование», коммуникативное пространство которого — это «взаимозависимость, взаимодействие, интеракция законодательного, гастрономического, рекламно-гастрономического, ресторанного, научно-гастрономического, академического дискурса кулинарного искусства, гастрономического медиадискурса, коммерческого дискурса, собственно-гастрономического экспертного дискурса» [2, с. 26]. Исследователь Н. П. Головницкая

предлагает свое определение гастрономическому дискурсу: «смешанный тип коммуникации, личностно-ориентированный, проявляемый в бытовой сфере общения, и статусно-ориентированный, носящий институционный характер» [1, с. 15]. По мнению М. В. Ундриковой, гастрономический дискурс — «это особый тип общения, включающий в себя специализированную терминологию, устойчивые обороты речи» [4, с. 86]. Следовательно, сегодня гастрономический дискурс не имеет четкого определения, потому что вмещает в себя слишком много составляющих.

Траговка гастрономического дискурса сложна и неоднозначна. Существуют такие разделы, как название традиционных блюд, терминология техник добывания, приготовления, обработки пищи и её поглощения. Однако бывает недостаточно только названия, необходимо понять историю блюда или техники, чтобы вникнуть во все тонкости. Например, пирожное «безе» (фр. *baiser* поцелуй) — легкое и воздушное, целиком подтверждающее свое название. Или же пирожное «буше» (фр. *bouchée* кусок) — маленькая круглая булочка с кремом или джемом внутри. Для экономии, чтобы не разжигать большие печи, в XVIII веке буше готовились маленькими. Сегодня существует множество вариантов солёных буше, служащих закуской. Их цель — порадовать глаз своим красивым видом, но при этом они не утоляют голод, а только возбуждают аппетит.

Многие кулинарные термины заимствованы из французского языка, например, «бланшировать» (фр. *blanchir* отбеливать) — быстрая обработка продуктов кипятком или паром. Всем известен такой термин, как пассировка (фр. *passer* проходить) — обжаривание в масле, но не для того, чтобы овощи приобрели корочку, а чтобы стали чуть мягче.

В XXI веке стало распространяться заимствование и популяризация кулинарии различных стран. Например, в России стали очень популярны японские суши и роллы, итальянская пицца, американские гамбургеры, французские круассаны и т. п. Если раньше это было экзотикой, то сейчас это просто модно. И хотя в кулинарии существует множество универсальных названий, они не всегда идентичны, поэтому важно не упустить все нюансы и показать различия одного и того же блюда в контексте не только разных стран, но и регионов одной страны. Данный фактор следует учитывать при переводе с одного языка на другой, а также необходимо обладать знаниями в сфере гастрономии.

Немаловажно понимать разницу в продуктах, ведь благодаря климатическим особенностям в каждой стране и даже в каждом регионе традиционный набор продуктов будет отличаться. К примеру, в Нормандии веками принято было выращивать яблочные сады, поэтому этот регион так славится яблочными тортами, кальвадосом и сидром, а главной гастрономической достопримечательностью является известный сыр «камамбер». А вот Прованс изобилует различными сортами вин, специями, среди самых знаменитых блюд следует назвать рататуй и буйабес. Что же касается других франкоговорящих стран, их гастрономия будет резко отличаться от французской. Так, в Алжире традиционные национальные блюда — это суп «щорба» с нутом, мясом и овощами; кус-кус, подающийся как соленое блюдо либо как сладкий десерт; блюда из баранины, козлятины; компот из сухофруктов.

Как видно из вышесказанного, при переводе языковых реалий приходится пользоваться пояснениями, комментариями, адаптировать названия согласно картине мира языка, на который переводят. Именно поэтому гастрономический дискурс соединяет в себе культуру, языковые, этнические и религиозные компоненты; затрагивает этикет, моральные ценности, формирование потребительского вкуса. Кроме того, он отражает специфические характеристики отдельно взятого этноса, окружающий быт, кулинарные предпочтения. Понятие гастрономического дискурса настолько обширно, что может рассматривать не только человеческий фактор (участников коммуникации), но и пространственно-временной. В целом каждый человек когда-либо говорил или писал о еде, будь это известный повар, ведущий телепередачу, свой блог, кулинарный критик, пишущий статьи и заметки, или домохозяйка, записавшая на клочке бумаги рецепт своей подруги. За еду боролись и ценили её жители Галлии в V веке, изысканные блюда обсуждали с наслаждением при дворе Людовика XIV, в XXI веке еда превратилась в настоящую индустрию, включающую рекламу, различные маркетинговые ходы, корпоративный шпионаж, ГМО. Современный кулинарный дискурс неразрывно связан с медициной (правильное или здоровое питание, лечение последствий вредной пищи, борьба с лишними калориями, диетическое и лечебное питание).

Более того, в гастрономическом дискурсе заметно влияние религии и экономики. Последний фактор стал главным различием между кулинарией богатых европейских стран и бедных регионов африканского континента. Но даже в рамках одной страны можно заметить значительную разницу в кулинарных традициях. В эпоху Средневековья во Франции наблюдалось большое социальное расслоение: низшие слои питались крупами, рыбой, занимались скотоводством, а высшие наслаждались лучшими блюдами и специально нанимали придворных поваров для их приготовления.

Что касается религии, то она повлияла на гастрономический дискурс благодаря различным постам: появились специфические блюда, использующиеся в обрядах и ритуалах. В разных религиях существует табу на некоторые продукты: иудеи едят только «кошерное», мусульмане — «халяльное», но при этом не едят свинину, а в Индии запрещено есть говядину, так как коровы — священные животные, к тому же многие индусы — вегетарианцы и вообще не едят мясо.

Гастрономический дискурс стал настолько популярен, что заметного процветания сегодня достиг гастрономический туризм, цель которого — не только путешествия, но и знакомство с кулинарными

традициями разных народов и регионов. Впервые французский кулинарный критик и историк Александр Гримо де Ла Реньерв в книге «Альманах гурманов» (1804—1812), являющейся экскурсом в историю французской гастрономической жизни, рассуждает о еде, рецептах, интересных фактах и особенностях кулинарии Франции XIX века.

Заключение. Гастрономический дискурс — это многогранный феномен, включающий в себя совокупность таких факторов, как религия, экономика, география, туризм, этнология, культурология, языковые картины мира разных национальностей. Кроме того, кулинария — неотъемлемый элемент жизни каждого человека, и хотя эта область сейчас активно изучается, существует ещё много неисследованных явлений и фактов.

Список цитируемых источников

1. Головницкая, Н. П. Лингвокультурные концепты «пища» и «das Essen» в сопоставительном освещении (семантика русских и немецких глоттонических номинаций) / Н. П. Головницкая // Известия ВГПУ. — Волгоград : Перемена, 2007. — № 2 (20). — С. 14—18.
2. Косицкая, Ф. Л. Французский гастрономический дискурс и его жанровая палитра / Ф. Л. Косицкая // Вестн. Том. гос. пед. ун-та (TSPU Bulletin). — 2016. — Вып. 2 (167). — С. 25—29.
3. Олянич, А. В. Потребности — дискурс — коммуникация : монография / А. В. Олянич. — Волгоград : Парадигма, 2004. — 507 с.
4. Ундрицова, М. В. Глоттонический дискурс: лингвокультурологические и переводческие аспекты / М. В. Ундрицова // Вестн. Моск. ун-та. — 2012. — № 2. — С. 86—89.

УДК 81

В. В. Мойсеня

Учреждение образования «Барановичский государственный университет», Барановичи

СТРУКТУРНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ТЕКСТА КУЛИНАРНОГО РЕЦЕПТА

Введение. Кулинария издавна представляет интерес для широкой читательской аудитории, поэтому часто в различных изданиях печатаются кулинарные рецепты, а также статьи кулинарной тематики.

В литературно-художественном стиле рецепты, являясь фрагментом картины жизни общества, отражают традиции, культуру народов. Актуальность данного исследования заключается в том, что текст кулинарного рецепта является достаточно распространенным и востребованным, с ним мы сталкиваемся в повседневной жизни, даже не осознавая этого. Изучение особенностей текста кулинарного рецепта целесообразно в случае использования текстов такого рода для изучения иностранного языка.

Основная часть. В настоящее время, когда контакты с другими странами становятся всё теснее, взаимосвязь с их культурой играет важную роль. Современный человек должен иметь представление о кухне стран, по крайней мере, хотя бы страны, которая вызывает у него наибольший интерес, поскольку взаимное сотрудничество между народами происходит довольно быстро, а считавшиеся ранее национальными продукты питания стали легко доступны по всему миру.

Изучение кулинарных рецептов является актуальной тенденцией в современной лингвистике.

Рецепт — письменный, монологический, подготовленный текст, хранящий информацию «накопительного» характера, рассчитанную на длительное использование, при этом автор имеет преимущество перед адресатом в определенной области знаний, который может приобрести необходимые знания и умения [1].

Кулинарные рецепты — это способ приготовления какого-либо блюда, совет, рекомендация, как следует поступить. Один из этапов исследования был связан с изучением структурных особенностей текстов кулинарных рецептов на материале немецкого, русского и белорусского языков на основе структурного и сравнительно-сопоставительного методов.

Материалом исследования послужили тексты кулинарных рецептов из немецко-, русско- и белорусскоязычных поваренных книг, печатных и электронных изданий.

Рецепт как тип текста характеризуется адресностью, наличием социальных отношений, строгостью и формальностью языка, а также четкой структурой и сложностью приготовления блюда.

Кулинарный дискурс немецкого, русского и белорусского языков содержит множество одинаковых, стандартных структурных организаторов. В структуру текста кулинарного рецепта входят, как правило, следующие компоненты.

1. Заголовок. Название (заголовок) придается блюду исходя из состава либо из полученного образа, некоторые блюда называются по цвету, широко используется метафора. Например: *Leber (печень)*, *Erdbeeren-Charlotte*, *Zwiebelsuppe*, *Nudelsalat*, *Käsesuppe*; клубничные вареники, уха, щи, икра овощная, грибной суп, творожная запеканка, бутерброды «Ласточки», «Бусинки», «Ёжики», Пеньки»; «Goldener Broiler», «Bunter Kartoffelsalat», «Rotes Gurkengemüse»; «Грыжанка», Гарбузок».