

Министерство образования и науки Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Саратовский национальный исследовательский
государственный университет имени Н.Г. Чернышевского»

Кафедра английского языка
и методики его преподавания

ЛИНГВОСЕМИОТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ДИСКУРСА

АВТОРЕФЕРАТ БАКАЛАВРСКОЙ РАБОТЫ

студентки 4 курса 412 (2) группы
направления подготовки 44.03.01 «Педагогическое образование»
профиль – «Иностранный (английский) язык»
факультета иностранных языков и лингводидактики

Мартыновой Валерии Алексеевны

Научный руководитель
доцент каф. англ. языка и
метод. его преподавания,
канд. филол. наук, доцент

_____ Т.А. Присяжнюк

Заведующий кафедрой
канд. филол. наук, доцент

_____ Т.А. Спиридонова

Данная выпускная квалификационная (бакалаврская) работа посвящена исследованию лингвосемиотических характеристик англоязычного гастрономического дискурса.

Выпускная квалификационная работа составляет 76 страниц по объёму и включает введение, теоретическую и практическую главу, выводы к ним, заключение, список используемых источников и приложение.

В современном английском языке существуют сотни тысяч нарицательных слов, обозначающих предметы и их свойства, явления природы и другие реалии нашей жизни. Кроме них существует и другой, особый мир слов, выполняющих функцию выделения, индивидуализации и представляющих собой разнообразные имена и названия, к которым, в том числе, относятся и наименования блюд.

Актуальность работы заключается в недостаточной изученности англоязычного гастрономического дискурса и специфики языковой реализации национально - культурного колорита его отдельных компонентов.

Объектом исследования являются лингвосемиотические характеристики английского гастрономического дискурса.

Предметом исследования являются лексические и семантические особенности наименования блюд и кулинарных рецептов, как составляющих английского гастрономического дискурса.

Цель исследовать и определить лингвосемиотические характеристики английского гастрономического дискурса.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие **задачи**:

- дать определение понятию «концепт» и рассмотреть различные классификации «концептов»;
- охарактеризовать лингвистические подходы к изучению дискурса;
- рассмотреть специфику гастрономического дискурса;
- определить наполнение концепта "Food";

- изучить названия блюд как вид прецедентной лексики;
- рассмотреть виды кулинарного рецепта;
- выявить национально-культурную специфику английского кулинарного рецепта;
- определить структурную организацию и национально-культурную специфику английского кулинарного рецепта.

Особенности объекта исследования обусловили выбор и специфику применяемых **методов исследования**. Основными методами в исследуемой работе являются:

1. метод компонентного анализа;
2. метод контекстуального анализа, имеющий своей целью установление смысловых связей между собственно высказыванием (словом), речевой ситуацией и экстралингвистическими факторами;
3. сравнительно-сопоставительный метод, с помощью которого определяются универсальные и идиоэтнические компоненты;
4. метод интерпретационного анализа;
5. метод сплошной выборки.

Методологической и теоретической база исследования служат работы по теории текста, дискурса и проблемам интертекстуальности Н.Г. Алефиренко, Н.Д. Арутюновой, Р. Барта, М.М. Бахтина, И.Р. Гальперина, Т.А. ван Дейка, В. Дресслера, М.Я. Дымарского, В.И. Карасика, Ю.М. Лотмана, О.И. Москальской

Материалом исследования для диплома послужили различные англоязычные кулинарные ресурсы.

Научная новизна работы определяется попыткой комплексного анализа текста на материале не только кулинарных книг, но и на материале меню ресторанов. В работе приводится классификация названий блюд, устанавливается не только практическая, но и эстетическая ценность текста кулинарного рецепта.

Теоретическая значимость работы заключается в том, что ее выводы способствуют углублению представлений о функционировании и развитии

концепта, а также о формах его взаимодействия с культурными факторами. Определены лингвокультурные и когнитивные параметры текста кулинарного рецепта и его особенности, в описании фрейма кулинарного рецепта.

Практическая ценность работы состоит в том, что ряд ее выводов и положений может использоваться при подготовке общих и специальных курсов по лингвокультурологии и межкультурной коммуникации, а также при составлении лингвокультурологических словарей и пособий.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

Во **введении** определяются объект и предмет исследования, обосновывается актуальность темы выпускной квалификационной работы, намечается цель и формулируются задачи работы, раскрывается ее научная новизна, теоретическая значимость и практическая значимость, дается представление о материале и методике исследования.

Глава 1 "Основы концептуально-дискурсивной лингвистической теории" посвящена рассмотрению таких лингвистических понятий, как концепт и дискурс.

В концептосфере каждого отдельного народа существует характерный набор основных концептов, образующих базу для национального менталитета и обладающей яркой национальной спецификой. Зачастую подобные концепты тяжело или даже невозможно передать на другом языке – это и является верным доказательством национальной специфичности, ментальной уникальности подобных концептов. Большая часть этих концептов управляют восприятием, пониманием и образованием национального коммуникативного поведения, таким образом они становятся коммуникативно релевантными. Для описания национального коммуникативного поведения и для его верного понимания определение и описание содержания таких концептов является чрезвычайно важным. Это явление требует более глубокого исследования. Вопрос обучения языку и развитие мышления в процессе обучения и воспитания - это, прежде всего, проблема образования и закрепления концептов в сознании обучаемых типичных, принятых в данном обществе за образец.

Концепт - есть сложная мыслительная единица, которая в процессе мыслительной деятельности рассматривается с разных сторон, задействуя или свой понятийный уровень, или фреймовый, или схематический, или представление, или же разные комбинации этих концептуальных сущностей. Представления, схемы, фреймы, сценарии, понятия и гештальты близко соприкасаются как в мыслительной деятельности человека, так и в его коммуникативной практике.

Дискурс обращён к ситуации и социокультурному контексту, так как эти факторы определяют коммуникативные установки собеседников и задают правила их речевого поведения. Дискурс отражает ценностные установки целого общества или социальной группы и формирует эти установки в каждом отдельном человеке. Дискурс обращён и к человеку, так как напрямую влияет на его представления о мире, мнения и намерения.

Дискурс - это социально упорядоченная, регламентированная практика (процесс и результат) объективации в совокупности характерных, жанрово специфицированных текстов определенного типа сознания, отражающего особую логику познания выделенного мыслью фрагмента действительности и способа говорения о ней.

Дискурс - это отложившийся и закрепившийся в знаковой системе способ видения и переживания мира, способ упорядочения социальной действительности, реализуемый в разнообразных социальных практиках.

Глава 2 "Лингвистические особенности гастрономического дискурса" посвящена исследованию концепта "Food", систематизации наименований блюд в английском языке, изучению структуры кулинарного рецепта, таким образом, во второй главе рассмотрен гастрономический дискурс как часть лингвокультурной составляющей английского языка.

Основным признаком концепта «Еда» являются названия блюд, способы приготовления пищи, традиционные праздничные и повседневные блюда, традиции в приёме пищи, например, breakfast, lunch, 5o'clock tea, dinner, Yorkshire pudding в Великобритании.

Наименования bread and butter, fish and chips, bacon and eggs, porridge, Welsh Rabbit, Yorkshire pudding, Lancashire Hotpot, Cumberland Sausage, Mince pie, Turkey, Dumplings, Balti, Shepherd's pie, Queen of puddings составляют единый парадигматический ряд, характеризующий кухню непосредственно Великобритании.

Второй слой составляют его дополнительные признаки, неактуальные компоненты, это «пассивный» или исторический слой концепта, связанный с историческим развитием общества.

Традиционные блюда такие как bread, cheese, roasted meat, stewed meat, meat and game pies, имеют древние корни. Другие блюда - fish and chips, sausages with mashed potatoes, onions and gravy - были принесены из Америки, названия специй – из Индии и Бангладеша, жареные и тушёные блюда – из традиционных Китайской и Тайской кухонь.

Представляется, что специфика национально - культурного колорита гастрономического дискурса также проявляется в наименовании блюд в отдельно взятых ресторанах.

В языковом оформлении современного ресторанного меню, возможны стандартные и нестандартные способы наименования блюд. К стандартным отнесем наименования, которые приняты в меню-документе. К стандартным относятся атрибутивные словосочетания и индивидуальные названия. К нестандартным - перечисление полного состава блюда, использование эпитетов, оценочных слов, слов с уменьшительно-ласкательными суффиксами, использование нарратива о процессе приготовления блюда; юмористическое или ироническое описание блюда, использование фотографий. Особого внимания заслуживает использование в меню заимствованной лексики. Экзотизмы и варваризмы, кальки позволяют сохранить национальный колорит, однако в некоторых случаях затрудняют точность понимания.

В настоящее время меню выполняет не только функции информирования, но и является средством привлечения внимания, в связи с чем в меню многих ресторанов появляются разнообразные экспрессивно-стилистические средства,

усиливающие воздействие на посетителя ресторана или кафе. Отметим следующие явления:

- использование языковых средств со значением оценки, образных определений: «Cinderella» (слоёный торт больших размеров), «Umami bouillon»;

- использование способа для описания блюда, в котором отражены некоторые этапы приготовления блюда и его ингредиенты: «Smoked Galvin salmon, beetroot, horseradish & dill», Poached lemon sole, chicken wings, wild garlic, peas, morels & oyster beurre blanc, Rump of Cornish lamb, crispy spiced shoulder, couscous, aubergine & harissa jus.

- юмористическое или ироническое описание блюда: «Wild mushroom flan», «Ugley Duckling».

При этом объектом иронии служит не способ приготовления пищи и не качество продуктов, а, например, характерные и всем хорошо известные (т.е. ставшие знаковыми, стереотипами, речевыми и прочими штампами) особенности той эпохи, культуры или места, явления, стилистику которых ресторан берется эксплуатировать в своих коммерческих интересах.

Далее была изучена структурная композиция и национально культурный колорит британского кулинарного рецепта.

Как правило, синтаксическая основа кулинарного рецепта - повелительные предложения. Например: Remove the pudding from the steamer, cool completely [British food].

Как можно заметить, в тексте рецепта друг за другом следуют побудительные предложения, которые начинаются с глаголов в форме повелительного наклонения (remove, cover, store).

В кулинарных рецептах глагол-сказуемое, по большей части, употребляется в одной единственной форме как императив: Stir together the flour, mixed spice and cinnamon in a very large mixing bowl [British food].

В **заключении** кратко излагаются итоги исследования, в обобщенном виде формулируются основные выводы относительно лингвосемиотических характеристик англоязычного гастрономического дискурса. В процессе работы

над достижением поставленной цели были решены сопутствующие задачи, что позволило сделать следующие выводы.

Зачастую концепты тяжело или даже невозможно передать на другом языке - это и является верным доказательством национальной специфичности, ментальной уникальности подобных концептов, к которым и относится концепт «Food».

Каждый текст должен обладать рядом обязательных признаков: структурно-содержательная целостность (цельность); смысловая связность; тематическое единство (наличие одной темы и основной мысли); авторство и адресность; принадлежность к определенному типу и стилю речи в зависимости от ситуации и целей общения.

Основными признаками концепта «Еда» являются названия блюд, способы приготовления пищи, традиционные праздничные и повседневные блюда, традиции в приёме пищи, закреплённые в языковом фонде. Второй слой составляют его дополнительные признаки, неактуальные компоненты, это «пассивный» или исторический слой концепта, связанный с историческим развитием общества.

Исследовав значительное количество названий английских блюд, можно сделать вывод, что каждое наименование имеет свое происхождение. Происхождение блюд может быть связано с географической лексикой, бытовой, исторической и др. Приведём результаты анализа данных лексических единиц.

1.Топоним: наименования от регионов (Williamsburg Chicken, Yorkshire pudding, Bradenham Ham, Wakefield Steak, Yorkshire Collop).

2.Кулинарный ксеноним: названия блюд (Flummery, Salmagundi, Loblolly)

3.Антропоним: блюда связанные с именами известных людей (Lord Nelson's meatballs, Izaak Walton's Eel, Eliza Acton's Sole in Cream).

4.Ирония, юмор, эпитеты: Cupid Hedge-Hogs, Endive boats, Dressed snails, Poor knights of Winsdor.

Приведённые примеры показывают, что процесс концептуальной деривации формирует значения производных слов от имен собственных.

Выделение этого значения обращено к структуре знания, которое стоит за именем собственным.

Говоря о кулинарном рецепте, необходимо отметить, что данный тип текста подразделяется также на несколько видов: рецепты холодных блюд и закуски, первые блюда, вторые блюда, изделия из теста, сладкие блюда и напитки.

Рассмотрев национально-культурные особенности английского кулинарного рецепта, можно сделать следующие выводы. Что касается структурной организации кулинарного рецепта, то он, как правило, состоит из нескольких простых повелительных распространённых предложений. Связь между предложениями в тексте английского кулинарного рецепта осуществляется с помощью логически мотивированной последовательности, а также смыслового повтора, который может быть выражен через буквальное повторение слова, замену местоимением третьего лица, не синонимичным, но обозначающим тот же предмет словом или указательным местоимением.

В перспективе исследования данной темы мне хотелось бы рассмотреть вопросы, связанные со сравнением английских и русских рецептов, их стилистических, лексических, синтаксических и культурологических особенностей. Не менее важными и актуальными нам представляются вопросы, касающиеся названий и этимологии используемых в них слов. Сравнение рецептов разных стран показывает, как много общего имеют эти народы, что, в свою очередь, способствует их лучшему взаимопониманию и сближению.

Все вышеперечисленные выводы относительно наименования блюд, их этимологии и стилистической окрашенности, структурной и национальной специфики рецепта как составляющей гастрономического дискурса позволили сделать выводы относительно лингвосомиотической характеристики англоязычного гастрономического дискурса.