

Д. Шавель

**ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ДИСКУРС
КАК ОТРАЖЕНИЕ КУЛЬТУРЫ НАРОДА
(на материале английского языка)**

Гастрономический дискурс является одним из видов воплощения специфики национального языка в процессе коммуникации, имеющей отношение к пище. Ситуация потребления национально обусловлена, отражает этнические, религиозные, культурные особенности народов

Исследование названий блюд позволяет выявить механизмы формирования образов в сознании человека и понять мировосприятие и ценностные установки народа в целом.

Цель проводимого исследования заключается в установлении специфики номинации блюд британской и европейской кухни.

Материалом для исследования послужили современные аутентичные тексты меню восьми британских ресторанов, которые специализируются на британской и европейской кухне и в настоящее время являются наиболее популярными заведениями с рейтингом не ниже трех звезд. Из текстов меню методом сплошной выборки были отобраны 220 наименований блюд.

На следующем этапе нами была произведена тематическая классификация отобранного практического материала в соответствии с входящими в его состав компонентами. Было выделено и описано 6 тематических групп наименований блюд, а именно: номинации, обусловленные составом и способом приготовления блюда; номинации, связанные с локальной отнесенностью блюда; креативные номинации; номинации, указывающие на время приема пищи (сезон, день недели, часть дня); номинации в честь личностей (создатель блюда; известная личность); номинации в честь праздников.

Количественный анализ отобранных наименований показал, что 52 единицы (23,64 %) включены в несколько меню полностью или с изменением компонента (*Sticky Toffee Pudding, Beef Wellington, Rib-Eye Steak*).

Наиболее частотными (77,22 %) являются номинации, обусловленные составом и способом приготовления блюда (*Bone Marrow with Onions, Slow Cooked Beet Cheek*).

Среди номинаций, обусловленных составом и способом приготовления блюда, наиболее популярной и многочисленной подгруппой являются номинации, мотивированные составом блюда (58,97 %), например, *Spinach & Truffle Oil, Mushroom, Truffle and Ricotta Rigatoni*.

Многие наименования блюд являются многокомпонентными и отражают несколько характеристик блюда. Например, одна и та же номинация может указывать и на используемые при приготовлении ингредиенты, и на способ приготовления, например, *Deep Fried Haddock and Chips*; или же одна номинация может обозначать как место происхождения блюда, так и способ его приготовления или перечисление ингредиентов (*Devon Crab on Toast, Severn and Wye Smoked Salmon*).