О. А. Левшевич

ПРОЯВЛЕНИЕ НАЦИОНАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СПЕЦИФИКИ В КУЛИНАРНЫХ РЕЦЕПТАХ АМЕРИКАНСКОГО ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ДИСКУРСА

Данная работа посвящена изучению кулинарных наименований в американской гастрономии. Актуальность исследования обусловлена тем, что кулинарные наименования не просто названия блюд, а глубокое отражение культурных ценностей, традиций и истории народа. Анализ этих наименований позволяет приоткрыть завесу над мировоззрением, обычаями и верованиями людей. Материалом для исследования послужили тексты кулинарных рецептов, отобранные из книги Елены Роузмонд-Хуер и Каролины Бретертон «The American Cookbook». Целью данной работы является выявление национально-культурной специфики кулинарных наименований американского гастрономического дискурса.

Кухня США не является единым целым, а представляет собой совокупность региональных кухонь, впитавших кулинарные традиции разных народов мира: на севере и востоке страны сильны английские и голландские влияния, на юге — французские, испанские и африканские, а на западе мексиканские и азиатские.

Кулинарный рецепт относится к жанрам гастрономического дискурса и может быть определен как список указаний о способе приготовления чего-либо. Кулинарный рецепт образует особый речевой жанр текста, выполняющий императивную, информативную и этикетную функции. Инструкции приготовления блюд в книге рецептов «The American Cookbook» отличаются ясностью и лаконичностью, точностью, практичностью, использованием стандартных мер, простых слов, иллюстрациями с использованием фотографий.

В структуре текста кулинарного рецепта выделяются три блока: интродуктивный блок, основной блок, заключительный блок. В ходе исследования были установлены особенности каждого блока на лексическом уровне, которые проявляются в использовании тематически-обусловленной лексики, специальных терминов, заимствований и терминов, используемых исключительно в национальных кухнях, например, лексика, указывающая температуру и меру веса: 350°F (180°C, or gas mark 4), 1/2 teaspoon (1.5 g), 1/2 cup (90 g), 1 pound, 12 ounces (340 g); термины по нарезке, обработке и приправе еды: to roast, to fry, to grill. В интродуктивном блоке отмечено использование имен собственных в названиях блюд: антропонимы (Sandwich, Joe), топонимы (Philly, Chicken Polynesian). На морфологическом уровне выделены следующие особенности: использование большого количества конкретных имен существительных (peppers, garlic); числительных (1 avocado, 5 plum tomatoes); качественных наречий (to chop finely, to cook slowly); глаголов в повелительном наклонении (add, cook).

Таким образом, кулинарный рецепт как особый вид текста обладает всеми важными характеристиками текста и отличается национально-культурной обусловленностью содержания, в котором отражается культура страны, географические, климатические особенности (выращиваемые продукты, разводимые животные) и исторические события (колонизация Америки).