

ЛЕКСИКО-ТЕМАТИЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕКСТОВ АНГЛОЯЗЫЧНЫХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ БЛОГОВ

Е. В. Юргелевич

eugenejurgelevich@gmail.com;

Научный руководитель – О. Н. Кулиева, кандидат филологических наук, доцент

Виртуальные гастрономические тексты кулинарных блогов представляют собой уникальный и богатый источник данных для изучения способов использования языка в новых цифровых контекстах. Работа посвящена выявлению и описанию лексико-тематических групп слов в текстах интернет-рецептов англоязычных гастрономических блогов.

Ключевые слова: гастрономический дискурс; кулинарные блоги; интернет-рецепты; лексико-тематические группы; коммуникация; английский язык.

Кулинарные блоги можно рассматривать как отдельную форму коммуникации, которая характеризуется использованием профессионального языка, специфических языковых структур, легко узнаваемых в кулинарной сфере. Чтобы избежать искажение информации об обсуждаемом рецепте или технике приготовления, язык кулинарных блогов должен быть понятным и доступным. В связи с этим представляется интересным проанализировать лексику данных виртуальных текстов с точки зрения ее тематической соотнесенности путем выявления основных лексико-тематических групп слов. Материалом для исследования послужили 150 текстов рецептов из десяти кулинарных блогов сети Instagram, отобранных с использованием метода сплошной выборки и опубликованных в 2022 – начале 2023 гг., степень популярности которых определялась количеством просмотров, комментариев и лайков.

Так, в ходе лексического анализа фактического материала нами были выявлены следующие восемь основных лексико-тематических групп слов в англоязычных текстах интернет-рецептов:

Ингредиенты (649 единиц). В данную группу слов входят названия пищевых продуктов, таких как *flour, sugar, butter, eggs, cheese* и т. д. Эти слова часто перечисляются с указанием конкретных количеств и единиц измерения, например, *1 cup, 2 teaspoons* и др.:

18-12 ounce wheel of brie cheese;

1-2 tablespoons honey;

1-2 tablespoon fig preserves;

black pepper; <...> (URL: <https://clck.ru/34GUqu>)

Тщательный подбор ингредиентов, перечисленных в рецепте, не только служит руководством к действию для кулинара, но и пробуждает в нем желание экспериментировать.

Аромат и вкус (196 единиц). К данной группе относятся слова, используемые для описания сенсорных качеств блюда, например, *sweet, salty, spicy, sour, bitter, rich, pungent, tangy* и др.: <...> *I'm using @froghollowfarm dried apricots (tangy, not too sweet), but you could also use some plush flame raisins (URL: <https://clck.ru/34GUrF>).*

Способ приготовления (108 единиц). Данная лексико-тематическая группа обозначает шаги и методы, используемые для приготовления блюда: *bake, boil, fry, grill, roast, saute, steam, stir-fry, poach, simmer, blanch, boil-off, deglaze* и др. Слова данной группы показывают уровень мастерства и знаний блогера в области кулинарии, а также тип обсуждаемого рецепта:

PREHEAT oven to 450 °F.

PAT chicken dry with paper towel, then drizzle the underside with 1 tablespoon of oil, followed with 1/2 the lemon juice, then 1 tablespoon of the seasoning blend. <...> (URL: <https://clck.ru/34GUrs>)

Следует отметить, что в данном примере мы наблюдаем написание автором шагов приготовления заглавными буквами. Капитализация, как графическое стилистическое средство, выполняет аттрактивную функцию, акцентируя внимание читателя на важности и значимости определённых кулинарных операций.

Рекомендации по подаче (68 единиц). В эту группу входит лексика, которая относится к способам подачи или употребления блюда: *top with, warm, melty, hot, as a snack, as a main dish, with a side salad* и др. Эти слова дают читателям идеи о том, как можно подать блюдо, и помогают повысить универсальность и привлекательность рецепта:

- *Top with an egg for extra protein if you'd like! (URL: <https://clck.ru/34GUs4>)*

Время подачи блюда (47 единиц). В данную группу слов входят существительные и прилагательные, используемые для описания культурного, социального и временного контекстов, в которых рекомендуется подавать блюдо, например, *holiday, party, picnic, weekend, special occasion, lunch, dinner* и др.: *The classic sausage and egg combo for breakfast, lunch or dinner. <...> (URL: <https://clck.ru/34GUsL>)*

Качество блюда (43 единицы). Эту лексико-тематическую группу составляют такие слова, как *delicious, easy, quick, healthy*, и др., дающие читателю представление о вкусе, текстуре и общем качестве блюда: *A quick and easy snack/appetizer that would be perfect to serve up this New*

Years Eve is our Parmesan Stuffed Prosciutto Wrapped Date Bites! They're ridiculously easy and delicious. <...> (URL: <https://clck.ru/34GUt5>)

Эмоции (35 единиц). Сюда относим слова, используемые для выражения мнения и отношения автора блога к описываемому блюду, например, *love, hate, amazing, delicious, fantastic, great, heavenly, awful, disappointing, terrible* и др. Использование этих слов способствует вовлечению читателя и более глубокой связи с ним: <...> *it's great for breakfast, lunch or dinner and i love having it with a toasted bagel or sourdough* 😊 (URL: <https://clck.ru/34GUtK>)

Узкоспециализированные термины являются важной частью лексического состава текстов кулинарных рецептов в Интернете. Они имеют уникальную привязку к кулинарной сфере, их значение связано исключительно с кулинарным искусством. Всего нами было зафиксировано 327 узкоспециальных кулинарных терминов, которые мы считаем возможным разделить по следующим группам:

1) **Международные термины** (72 единицы): *to dice, to mince, to sauté, to braise, to roast, to grill, to puree, to deglaze, to caramelize* и др. Они обозначают конкретные кулинарные техники и процессы, которые широко понимаются и используются кулинарами в различных странах и регионах. Стандартизация и универсальность этих терминов делает их неотъемлемой частью кулинарного языка: <...> *Sauté until browned and caramelized ~2-4 minutes (lower heat as needed).* <...> (URL: <https://clck.ru/34GUtT>)

2) **Термины фундаментальных кулинарных понятий** (172 единицы): *to peel, to marinate, to serve, to season, to spread, to cut out, to beat, to whip* и др. Эти лексемы также можно отнести к группе международных терминов, используемых для описания различных процессов приготовления пищи. Они имеют национальное соответствие во всех других языках, поэтому их легко понять в процессе приготовления пищи: <...> *To make the steak: season your steak of choice (preferably sirloin or skirt steak) with 2 tsp salt, 1/2 tsp black pepper, 1/2 tsp chili powder, 1/2 tsp cumin, 1/2 tsp paprika, 1/2 tsp garlic powder, 1/2 tsp dried oregano. Put into a plastic bag and into fridge to marinate for 30 minutes minimum* (URL: <https://clck.ru/34GUta>).

3) **Названия блюд национальных кухонь** (64 единицы): *Kimchi Fried Rice, Ichigo Daifuku Dango, Lasagna, Risotto, Tiramisu, Pad Thai, Tom Yum Soup* и др.

4) **Займствованные термины** (19 единиц): *Chorizo, Guacamole, Paella, Churros, Salsa* (из испанского языка), *Kebab, Doner, Baklava* (из турецкого языка), *Sushi, Teriyaki, Tempura, Ramen, Udon* (из японского) и др. Одним из главных преимуществ использования иностранных слов

в кулинарном дискурсе является их однозначность, что гарантирует отсутствие путаницы или недопонимания, когда речь идет об ингредиентах, способах приготовления и блюдах. Употребление иностранных кулинарных терминов отражает глобальное влияние и культурный обмен, которые являются отличительными чертами кулинарного искусства.

На основе анализа лексики виртуальных гастрономических текстов в англоязычных кулинарных Instagram-блогах можно сделать вывод, что наиболее распространёнными лексико-тематическими группами в них являются:

- ингредиенты – 44,06 %;
- аромат и вкус – 13,31 %;
- способ приготовления – 7,33 %;
- рекомендации по подаче – 4,62 %;
- время подачи блюда – 3,19 %;
- качество блюда – 2,92 %;
- эмоции – 2,38 %;

узкоспециализированные термины: термины фундаментальных кулинарных понятий – 11,68 %; международные термины – 4,89 %; названия блюд национальных кухонь – 4,34 %; заимствованные термины – 1,29 %.

Таким образом, нами были выявлены и описаны лексико-тематические группы слов в текстах интернет-рецептов англоязычных гастрономических блогов. Использование перечисленных тематических групп слов помогает создать конкретное кулинарное повествование и установить личную связь с аудиторией, делая блог более увлекательным и привлекательным. Кроме того, правильный выбор слов способен усилить культурный фон, подчеркнуть личное отношение, а также индивидуальные предпочтения и отношение к еде.

Библиографические ссылки

1. *Земскова А. Ю.* Лигвосемиотические характеристики англоязычного гастрономического дискурса: автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.02.04 / Волгогр. гос. ун-т. Волгоград, 2009.
2. *Семкина Н. А.* Особенности построения блоггового дискурса // Когнитивная лингвистика : сб. науч. тр. / под ред. Л. А. Манерко. Москва ; Рязань, 2007. Вып. 5. С. 212–220.
3. *Jurafsky D.* The language of food: a linguist reads the menu. New York : W.W. Norton & Company, 2014.