

ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ НАЗВАНИЙ АНГЛОЯЗЫЧНЫХ БЛЮД

Tursunova Manzura Umirzokovna

E-mail: manzuratursunova13@gmail.com +998906057092

0009-0004-1395-5073

Samarkand state university of veterinary medicine, livestock and biotechnologies

Аннотация. Как в далёком прошлом, так и в современном мире культура питания играет значительную роль в жизни человека. При этом контекст потребления пищи, как правило, национально обусловлен и в значительной мере отражает культурные и социально-религиозные особенности этносов. В данной статье исследуется особый аспект англоязычного глуттонического дискурса – система номинации англоязычных блюд, а именно их структурно-семантические особенности и прагматическая специфика.

Ключевые слова: глуттонический текст; глуттонический дискурс; меню; номинация блюд; семантика; прагматика.

INGLIZ TILIDAGI TAOMLAR NOMLARINING AJRALIB TURADIGAN XUSUSIYATLARI

Tursunova Manzura Umirzokovna

E-mail: manzuratursunova13@gmail.com +998906057092

0009-0004-1395-5073

Annotatsiya . Uzoq o'tmishda ham, zamonaviy dunyoda ham taom madaniyati inson hayotida muhim rol o'ynaydi. Shu bilan birga, taom mahsulotlarini iste'mol qilish konteksti, qoida tariqasida, milliy miqyosda belgilanadi va ko'p jihatdan etnik guruhlarining madaniy va ijtimoiy-diniy xususiyatlarini aks ettiradi. Ushbu maqolada ingliz tilidagi glyutonik nutqning alohida jihati - ingliz tilidagi taomlarni nomlash tizimi, ya'ni ularning tarkibiy va semantik xususiyatlari va pragmatik o'ziga xosligi ko'rib chiqiladi.

Kalit so'zlar: glyutonik matn; glyutonik nutq; menyu; taomlar nominatsiyasi; semantika; pragmatika.

DISTINCTIVE FEATURES OF THE NAMES OF ENGLISH DISHES

Tursunova Manzura Umirzokovna

E-mail: manzuratursunova13@gmail.com +998906057092

0009-0004-1395-5073

Annotation. *Both in the distant past and in the modern world, food culture plays a significant role in human life. The context of food consumption, as a rule, is nationally determined and largely reflects the cultural and socio-religious characteristics of ethnic groups. This article explores a special aspect of the English-language gluttonic discourse – the nomination system of English-language dishes, namely their structural and semantic features and pragmatic specifics.*

Keywords: *gluttonic text; gluttonic discourse; menu; dish nomination; semantics; pragmatics.*

История человеческой цивилизации тесно связана с пищевыми ресурсами, составляющими одну из базовых потребностей человека. Следует отметить, что каждый этнос при этом имеет свои собственные вкусовые предпочтения, которые составляют глуттоническую картину мира и отражаются в ткани языка, а именно в глуттонических текстах. Поясним, что термин «глуттонический» введен в лингвистический обиход А.В. Оляничем и понимается им как термин, который коррелирует с понятием гастрономии (знания кулинарного искусства и умения пользоваться его производными), и соотносится с когнитивной системой глуттонии любой этнокультуры [Олянич 2004].

В современной лингвистике часто используется термин «глуттонический дискурс», являющийся «сложным коммуникативным явлением, которое соотносится с языковым отражением физиологических потребностей человеческого организма в области пищевых предпочтений» [Ермакова, 2011].

По своей форме и структуре глуттонический дискурс содержит большой набор экстралингвистических свойств, так как он отражает культурные, языковые, религиозные, этнические и идеологические картины мира и является частью гастрономической картины мира. Его социально-культурными ценностями являются формирование норм морали, этикета, составление мировоззрения и даже вкусовых предпочтений у потребителя.

Внутри глуттонического дискурса четко выделяются различные жанры, которые отличаются своим функциональным предназначением: меню, рецепты, кулинарные гиды, гастрономические фрагменты художественных произведений, гастрономическая реклама, кулинарные передачи и др. Значительную роль в гастрономической культуре и глуттоническом дискурсе играет меню. Меню как особый жанр глуттонического дискурса обладает своими отличительными чертами. Реципиентом, погруженным в гастрономический дискурс, выступает лицо, читающее

меню. Хронотопом в этом случае является момент выбора блюд перед приемом пищи. Место осуществления дискурса – объекты общественного питания [Ундрицова, 2015]. Одной из ключевых функций меню можно считать информативность, поэтому кроме названия блюда меню информирует о цене, весе порции, иногда о внешнем виде блюда, предоставляя фотографию и, более того, в рамках меню название блюда может сопровождаться разными дополнениями, например, перечислением отдельных ингредиентов, особенностей его приготовления, описанием.

Гастрономические номинации, репрезентирующие блюда в рамках меню, создаются таким образом, чтобы пробудить живые картины в воображении читателя, поэтому в меню, в отличие от других жанров глуттонического дискурса, наиболее ярко проявляются «языковые игры». Под языковой игрой, мы, вслед за Ю.О. Коноваловой, будем понимать «комплекс средств, формирующих особую сферу языка, который отличается специфическим функционированием в разговорной речи и свидетельствует о творческих способностях говорящего» [Коновалова, 2008: 163]. Не менее важным фактором в представлении блюда является описание, поскольку здесь раскрываются ингредиенты, которые входят в состав приобретаемого продукта и расписываются способы механической и термической обработки, что способствует привлечению внимания клиента.

Гастрономия Великобритании разнообразна и тесно связана с ее историей. Н. Ховард, описывая историю туманного Альбиона, говорит: «Сначала были викинги, за которыми последовали римляне, и даже французы со временем принесли на английский стол плавильный котел ингредиентов и продуктов. Это влияние хорошо заметно во вторжении франко-норманнов, которые принесли специи из шафрана, мускатного ореха, перца, имбиря и сахар. Средневековая английская кулинария изобилует рецептами, содержащими эту экзотическую еду, и эти ингредиенты по-прежнему можно встретить в английской кухне в традиционных рецептах» [Haward, 2006: 26].

Территория проживания англосаксонского этноса предоставляет большие возможности для добычи базовых ресурсов существования. Е.Г. Шахнубарян отмечает, что в англосаксонской системе глуттонии преобладали естественные источники пищи, добывался животное, собирались грибы, ягоды, желуди для кормления свиней, лекарственные травы, выкашивалось сено, выращивались агрикультуры (леса, долины, плодородные пахотные земли). Самые известные рестораны Лондона часто акцентируются на английских традиционных блюдах «от свеклы до свиных ножек и требухи. У кулинаров вновь входят в моду такие традиционные продукты, как ревень или черный (кровяной) пудинг. Кроме того, все более широкое применение находят сезонные и экологически чистые продукты»

[Шахнубарян, 2016: 160]. Уточнение способа приготовления отдельного составляющего блюда, а не всех его ингредиентов в совокупности, также часто используется в названиях салатов: Crushed pea salad, Chopped chicken salad, BBQ chicken salad, Marinated beetroot salad. При этом в состав салата может входить еще несколько приготовленных различными способами или необработанных ингредиентов.

С семантической точки зрения номинации, сообщающие о способе приготовления и обработки можно подразделить на номинации со значением:

- способа нарезки: Chopped chicken salad;
- добавления приправы: Seasoned fries, Powdered duck breasts;
- придания формы: Egg naan roll, Bacon wrapped dates, Eggs et cocotte;
- качественного изменения продукта: Scrambled eggs, Grinded beef;
- термической обработки: Fried egg sandwich, Baked beans, Smoked salmon, Roasted sprouts, Poached eggs, Grilled cheese, Braised celery, Iced caramel.

Для обозначения способа обработки или кондиции блюда также могут использоваться итальянские языковые единицы, такие как «Al Forno» и «Al Dente». «Al Forno» (от итал. приготовленный в печи): Lasagne Al Forno, Pasta Al Forno. «Al Dente» (от итал. на зубок. Характерной особенностью продуктов, приготовленных «al dente», является сохранение ими после термической обработки ощутимой при укусе внутренней упругости): Pasta Al Dente, Vegetables Al Dente. Часто встречается лексическая игра, при которой создаются новые смысловые связи в языке. Создание имиджа блюда происходит при номинации с использованием языковых единиц, которые относят блюдо к какой-либо группе населения или общественному слою. Такие референции создают соответствующие образы в сознании посетителей. Обратимся к примерам.

Vegan billionaire – здоровое, вегетарианское блюдо из приготовленных на пару овощей, название которого намекает на статусность заказчика.

Builders breakfast – очевидно представляет белковый завтрак, для тех, кто занимается тяжелым физическим трудом и кому требуется много сил и энергии.

Farmers plate – название, упоминающее ферму, в той или иной степени заставляет потребителя поверить, что все продукты, использованные при приготовлении данного блюда, являются экологическими и свежими.

Также названия блюд часто связаны с предметами и явлениями, вызывающими у потребителя приятные ассоциации: Porridge of the Gods, The leon power smoothie, etc.

Фонетическая игра может проявляться в рифмовке, ассонансе или аллитерации: Mumbo jumbo combo, Fiery piri piri wings, Messy Jessy BBQ chicken, Oscar wrap-a-doodle-doo.

На лексическом уровне также обыгрываются фразовые выражения, включающие в себя названия продуктов: Go Bananas – десерт из банана и шоколада, Oreos go nuts – десерт, в состав которого входит печенье Oreo и арахисовая паста.

Еще один вид номинации блюд: номинация в честь известных людей. При номинации с использованием имени человека могут отражать создателя блюда, как например, в случае Caesar salad – салат получил название по имени его изобретателя – американского повара итальянского происхождения Цезаря Кардини. Номинации блюд также могут представлять собой акт уважения по отношению к той или иной известной личности: The Arthur, Elvis cocktail.

Итак, подводя итоги, можно отметить, что самым распространенным способом гастрономической номинации является обозначение состава и способа приготовления блюда. В центре англоязычной глuttonии располагаются преимущественно номинации яиц, овощей, мяса и рыбы. Антропонимы также часто встречаются в английском меню и несут информацию о создателе блюда или являются данью уважения знаменитым людям. Креативные названия используются часто и характерны как для взрослого меню, так и для детского меню. Еще одной особенностью является тот факт, что многие номинации блюд являются многокомпонентными, т.е. отражают несколько характеристик блюда.

Список литературы

1. Низамов, Ф. М., Турсунова, М., & Мамаражабов, С. М. (2022). ОЛИЙ ТАЪЛИМ МУАССАСАЛАРИДА КАСБИЙ КОММУНИКАТИВ ОМИЛКОРЛИКНИ ШАКЛЛАНТИРИШ НАТИЖАСИДА ЭКСПЕРИМЕНТАЛ ГУРУХДА КАСБИЙ КОММУНИКАТИВ ОМИЛКОРЛИКНИНГ РИВОЖЛАНТИРИШ БОСҚИЧЛАРИ. *AGROBIOTEKNOLOGIYA VA VETERINARIYA TIBBIYOTI ILMIY JURNALI*, 996-999.
2. Турсунова, М. У. (2024). ПРИОРИТЕТНАЯ РОЛЬ ИНОСТРАННОГО ЯЗЫКА В МИРОВОМ ТРЕНДЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ СФЕРЫ. *Interpretation and researches*, 2(24).
3. Tursunova, M. (2023). FACTORS OF FORMATION OF THE PROFESSIONAL ACTIVITY OF STUDENTS OF THE FIELD OF SPECIAL EDUCATION IN THE PROCESS OF TEACHING A FOREIGN LANGUAGE IN HIGHER EDUCATION INSTITUTIONS. *American Journal of Interdisciplinary Research and Development*, 22, 138-141.

4. Faxriddinova, A. M., Mirsaidovna, K. S., Umrzokovna, T. M., & Toshmuxammadovna, B. E. (2022). *The method of educating vocabulary in a foreign language.*
5. Mamarasulovich, N. G., Umirzoqovna, T. M., Ashrafovna, A. Y., & Esirgapova, D. (2024, March). *THE MAIN PURPOSE OF THE EDUCATIONAL PROCESS IS THE ACQUISITION AND ASSIMILATION OF NEW KNOWLEDGE AND SKILLS BY STUDENTS OF THE NON-PHILOLOGICAL FIELD.* In *International Global Conference* (Vol. 1, No. 2, pp. 172-177).
6. Esirgapova, D., Nizamov, G. M., Tursunova, M. U., & Axtamova, Y. A. (2024, March). *MANAGEMENT OF AN EDUCATIONAL INSTITUTION IS AN IMPORTANT FACTOR IN CREATING A FLEXIBLE TRAINING SYSTEM.* In *International Global Conference* (Vol. 1, No. 2, pp. 166-171).
7. Tursunov, M. U., Nizamov, G. M., Axtamova, Y. A., & Esirgapova, D. (2024, March). *IN MODERN SCIENTIFIC RESEARCH, THE QUALITY OF EDUCATION.* In *International Global Conference* (Vol. 1, No. 2, pp. 178-183).
8. Xallokova, M. E., & Tursunova, M. (2023). *МАКТАБГАЧА ТА'ЛИМ ТАШКИЛОТИ ДИРЕКТОРИ LAVOZIMINING MALAKA TAVSIFLARI.* Бюллетень студентов нового Узбекистана, 1(5 Part 2), 106-111.
9. Nizamov, G. M. (2023). *IMPROVING THE PROFESSIONAL COMPETENCE OF STUDENTS IN THE SPECIALTY BY TEACHING FOREIGN LANGUAGES.* НАУЧНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ И ОБЩЕСТВЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ, 1(1), 148-150.
10. Nizamov, G. M. (2023). *SYSTEM FOR THE DEVELOPMENT OF PROFESSIONAL COMMUNICATIVE COMPETENCIES OF STUDENTS THROUGH TECHNOLOGIES.* *Confrencea*, 3(03), 261-265.
11. Низамов, Ф. М. (2023, January). *ИСПОЛЬЗУЯ ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ЧЕЛОВЕК СПОСОБЕН УРАВНИВАТЬ МЕСТОИМЕНЯ С ПОМОЩЬЮ ПРЕДЛОЖЕНИЙ.* In *Conference Zone* (pp. 67-69).
12. *MANAGEMENT OF AN EDUCATIONAL INSTITUTION IS AN IMPORTANT FACTOR IN CREATING A FLEXIBLE TRAINING SYSTEM.* (2024). *International Global Conference*, 1(2), 166-171. <http://interconference.org/index.php/ims/article/view/95>
13. *IN MODERN SCIENTIFIC RESEARCH, THE QUALITY OF EDUCATION.* (2024). *International Global Conference*, 1(2), 178-183. <http://interconference.org/index.php/ims/article/view/97>
14. *MEANS OF VERIFYING COMPLIANCE WITH THE REQUIREMENTS FOR THE TRAINING OF GRADUATES OF HIGHER EDUCATIONAL INSTITUTIONS WITH ESTABLISHED STANDARDS.* (2024). *International Global Conference*, 1(2), 184-189. <http://interconference.org/index.php/ims/article/view/98>