

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ імені В. Н. КАРАЗІНА
ФАКУЛЬТЕТ ІНОЗЕМНИХ МОВ

Кафедра англійської філології та методики викладання іноземної мови

Рекомендовано до захисту

Протокол засідання кафедри № 5

від «21» листопада 2024 р.

Завідувач кафедри Морозова І.І.

(прізвище та ініціали)

(підпис)

КВАЛІФІКАЦІЙНА МАГІСТЕРСЬКА РОБОТА
“Реалізація сучасного гастрономічного дискурсу (на матеріалі
англомовних кулінарних шоу)”

Виконавець:

студентка: II курсу магістратури,
групи АМП–61

Таран Аліна Іванівна

(прізвище, ім'я, по батькові)

Керівник роботи:

Матюхіна Юлія Володимирівна,

кандидат філологічних наук, доцент

(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

Підсумкова оцінка:

за національною шкалою: _____

кількість балів: _____

Підпис керівника _____

Кваліфікаційну магістерську роботу захищено на засіданні Екзаменаційної комісії

Протокол № 4 від «14» листопада 2024 р.

Голова Екзаменаційної комісії _____
(підпис)

Морозова І.І.
(прізвище та ініціали)

Харків – 2024

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ВИВЧЕННЯ СУЧАСНОГО АНГЛОМОВНОГО ГАСТРОНОМІЧНОГО ДИСКУРСУ.....	7
1.1. Дискурс як феномен у системі сучасної лінгвістики.....	7
1.2. Поняття гастрономічного дискурсу та його основні аспекти.....	9
1.3. Особливості гастрономічної культури в англomовному середовищі.....	18
1.4. Соціокультурний фактор в гастрономічному дискурсі.....	19
1.5. Етапи і методи дослідження когнітивного виміру сучасного англomовного гастрономічного дискурсу.....	24
Висновок за розділом 1.....	28
РОЗДІЛ 2. РЕАЛІЗАЦІЯ СУЧАСНОГО АНГЛОМОВНОГО ГАСТРОНОМІЧНОГО ДИСКУРСУ В КУЛІНАРНИХ ШОУ.....	30
2.1. Структура англomовного кулінарного шоу.....	30
2.2. Прагматичні, лексичні та стилістичні маркери гастрономічного дискурсу.....	33
Висновок за розділом 2.....	51
ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ.....	53
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	55

Гастрономічна культура відображає життя та традиції народів, націй та країн, формуючись під впливом природних, географічних, політичних, культурних та релігійних чинників. Їжа завжди була центральною частиною існування людства, особливо в умовах дефіциту продуктів харчування під час війн, катаклізмів та інших криз. Гастрономічний дискурс, як культурний та соціальний феномен, відображає історичний розвиток суспільства та стає засобом естетичного впливу, маркером соціального статусу та елементом комунікації.

Сучасні підходи до вивчення гастрономічного дискурсу є багатогранними, оскільки цей феномен комплексний та багатоаспектний. Серед дослідників цієї теми виділяються Державецька І. О., Семенюк О., Косинова М. А. та інші. Гастрономічний дискурс набуває соціально-культурного значення, стає частиною туристичної привабливості, включає різні напрямки харчування, такі як фаст-фуд, вегетаріанство, органічна їжа та спортивне харчування.

Англомовна гастрономічна культура є однією з важливих складових національної ідентичності, відображаючи багатство та різноманітність кулінарних традицій. Зростаючий інтерес до кулінарії проявляється у розвитку фуд-дизайну, фуд-фотографії, кулінарних шоу та майстер-класів.

Актуальність дослідження гастрономічного дискурсу зумовлена не лише постійним розвитком кулінарного мистецтва, а й розвитком соціолінгвістики та міжкультурної комунікації. Ці зміни стимулюють поширення традицій та звичаїв і, відповідно, різних рецептів, бо кулінарія є однією з провідних областей дослідження країн. До того ж, кожного дня з'являються нові слова та терміни, що відображаються в лексиконі мови. Гастрономічний дискурс є гібридним та полікодовим, використовуючи вербальні, іконічні та графічні коди.

Особливий інтерес становить англомовна гастрономічна лексика, яка допомагає краще пізнати англійську культуру. Гастроніми мають цінність у

багатьох наукових галузях, таких як педагогіка, лінгвокультурологія та філологія. Вивчення реалізації англомовної кулінарної лексики залишається актуальним, оскільки мова є відображенням культури будь-якого народу. Таким чином, тема дослідження "Реалізація сучасного гастрономічного дискурсу (на матеріалі англомовних кулінарних шоу)" є актуальною та важливою для розуміння взаємозв'язку між кулінарними традиціями та мовою, а також для розвитку міжкультурної комунікації.

Об'єктом дослідження є лінгвостилістичні особливості гастрономічного дискурсу в англомовних кулінарних шоу.

Предметом дослідження виступають особливості реалізації сучасного гастрономічного дискурсу на матеріалі англомовних кулінарних шоу, зокрема мовно-культурні та комунікативні характеристики, притаманні англомовній гастрономічній культурі, а також лінгвістичні особливості, характерні комунікації між шеф-кухарем, запрошеними гостями та глядачами.

Мета дослідження полягає у визначенні стилістичних та когнітивних особливостей реалізації сучасного англомовного гастрономічного дискурсу та визначенні його основних складових, а також виявленні загальних труднощів, які можуть виникати при тлумаченні національно-маркованої лексики, тому що будь-який рецепт являє собою чітко сформований алгоритм дій, порушення якого може призвести не лише до несмачної страви, а й зіпсувати враження щодо національно-культурного колориту країни, з якої походить дана страва. Як висновок, важливу роль буде відігравати інтерпретація та реалізація гастрономічного дискурсу.

Завдання дослідження виглядають наступним чином:

1. Проаналізувати концепт «їжа» та «кулінарний рецепт» і визначити поняття «гастрономічний дискурс» в контексті сучасних англомовних кулінарних шоу.
2. Проаналізувати гастрономічний дискурс як соціально-культурний феномен, враховуючи специфіку англомовних кулінарних шоу.
3. Дослідити головні особливості кулінарного рецепту, такі як назва та склад інгредієнтів, а також їхню роль у гастрономічному дискурсі, тим самим

визначити основні методи та підходи до дослідження гастрономічного дискурсу. В додаток до цього проаналізувати найбільш вживанні глутоніми та гастрономічну лексику загалом як складову лінгвокультурного аспекту.

4. Розглянути кулінарний рецепт як комунікативне явище, проаналізувавши його структуру та складові та розглянути стиль подачі кулінарних рецептів та порад.

5. Дослідити когнітивний вимір сучасного англомовного гастрономічного дискурсу та окреслити його специфіку, зокрема, у контексті кулінарних шоу Джеймі Олівера.

6. Виявити ключові морфологічні, прагматичні та синтаксичні характеристики гастрономічного дискурсу кулінарних шоу.

7. Дослідити структуру кулінарного шоу та специфічні особливості комунікації між шефом, запрошеними гостями та аудиторією у кулінарних телевізійних шоу.

Для того щоб зрозуміти, як саме реалізується сучасний гастрономічний дискурс в англомовних кулінарних шоу і які мовні засоби є найбільш ефективними у цій сфері, було прийнято рішення використати такі **методи** дослідження:

- теоретичний аналіз та синтез (дослідження наукової інтерпретації гастрономічного дискурсу та особливості формування найменувань, окрім цього було здійснено узагальнення теоретичних даних з теми “гастрономічний дискурс” та “глутонічне найменування”);
- описовий метод (було здійснено опис лінгвокультурних та семантичних особливостей перекладу гастронімів);
- метод кількісних характеристик.

Наукова новизна полягає у недостатній кількості даних з правильної інтерпретації та кодування іноземною мовою гастронімів. Окрім цього були виявлені загальні риси, типові помилки та розбіжності у перекладі різних кулінарних рецептів.

Теоретичне значення роботи полягає у тому, що це наукове дослідження допоможе збагатити сферу філології, безпосередньо наукову базу, пов'язану з теорією гастрономічного дискурсу. Використовуючи матеріали англomовних кулінарних шоу Джеймі Олівера, дослідження дозволяє поглибити розуміння особливостей кулінарного дискурсу в англomовному контексті, що є важливим для сучасної лінгвістики. Робота спирається на ретельне вивчення наукових праць попередників та систематизацію їхніх напрацювань з даної теми, що дозволяє створити цілісну теоретичну базу для подальших досліджень у цій галузі.

Практичне значення роботи полягає у тому, що результати та висновки даної наукової роботи можуть стати в нагоді та плідно використовуватись як основа для розробки програм з підготовки філологів та навчальних матеріалів в університетах на факультеті іноземних мов на таких курсах як лексикологія, мовознавство, діалектологія, стилістика. В додаток до цього результати можуть бути корисними лінгвістам та філологам, забезпечуючи більш точне розуміння кулінарних текстів, що особливо актуально у зв'язку з глобалізацією та зростанням популярності кулінарних шоу.

Обсяг та структура роботи. Дипломна робота складається зі вступу, двох розділів, висновків та списку використаних джерел. Загальний обсяг роботи становить 60 сторінок. Список використаних джерел налічує 30 джерел, 2 джерела довідкового матеріалу та 1 джерело ілюстративного матеріалу, включаючи 1 апробацію.

Апробація отриманих результатів. За результатами дослідження було підготовлено та подано до друку статтю з теми “Реалізація сучасного гастрономічного дискурсу (на матеріалі англomовних кулінарних шоу)” загальним обсягом 7 сторінок.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ВИВЧЕННЯ СУЧАСНОГО АНГЛОМОВНОГО ГАСТРОНОМІЧНОГО ДИСКУРСУ

1.1. Дискурс як феномен у системі сучасної лінгвістики.

В наші дні поняття дискурсу широко використовується у науці. Через те, що дискурс наразі застосовується в абсолютно різних за своїм змістом та форматом творах та наукових роботах його тлумачення може дещо різнитися. Безсумнівно, це поняття є досить багатограним та міждисциплінарним, тому що поняття “дискурс” виступає предметом дослідження низки гуманітарних наук (філософії, психології, соціології, медицини, юриспруденції, лінгвістики, теорії комунікації та інших). Повертаючись до ситуації трактування даного поняття, слід зазначити, що кожен науковець трактує його по-різному, зважаючи на особливості галузі наукової роботи. Традиційно, цей термін ототожнювали з такими поняттями, як висловлювання, мова, мовна діяльність, комунікативна ситуація та діалог. А ось уже в сучасній парадигмі лінгвістичних знань через призму функціонально-комунікативного підходу вчені почали вбачати в дискурсі фундаментальну базу для повсякденного спілкування між людьми. [27, р. 470]

Вперше термін “дискурс” був чітко окреслений американським лінгвістом та соціологом Зеллігом Харрісом приблизно у 50-х роках ХХ ст., коли він опублікував статтю під назвою «Аналіз дискурсу», в якій вперше визначив цей лінгвістичний термін та охарактеризував його як «послідовність сказаних або написаних одною чи кількома людьми речень у конкретній ситуації» [1, с. 30–34.]

Але лінгвіст Т. А. ван Дейк пропонує шукати корені даного поняття в далеких античних трактатах з етики та риторики, де він був представлений у формі діалогів та монологів відомих філософів. [23]

Уже в ХІХ столітті “дискурс” почав набувати різних характеристик та вважався полісемічним: таким чином, проаналізувавши словник «Deutsches

Worterbuch», надрукований Якобом Вільгельмом Гріммом у 1860 році, можна виокремити такі семантичні особливості терміну «дискурс»: 1) діалог, бесіда; 2) мова, лекція. В той час такий період був властивий, бо лінгвістика як наука перейшла з дослідження окремого висловлювання до аналізу ланцюга висловлювань, що становлять текст і, в свою чергу, додають такі властивості як завершеність, та цілісність думки. Ідея дослідження цілого тексту була обумовлена бажанням глибшого занурення в мову та вивченням її взаємозв'язку з різноманітними сферами людської діяльності, а також сприйняттям мови цілісним засобом комунікації. Згодом вищезазначений термін був введений у обіг мови французьким лінгвістом Емілем Бенвеністом і означав діалогічна мова ("discours"). Але його нововведенням було те, що він вперше розділив сам процес використання мови (дискурс) від його результату (тексту). Пізніше його вчення розвивав філософ та історик Мішель Фуко, він надав власне визначення дискурсу: «це сукупність виловлювань, що належать одній системі формацій, тому можемо говорити про кліматичний дискурс, економічний дискурс, політичний дискурс» [26]

Така дефініція має безліч прихильників, так як ідею того, що кожна наукова дисципліна має власний специфічний, характерний лише для неї дискурс, з певним переліком чітко окреслених дисциплінарних знань, як систему взаємопов'язаних понять підтримують і на сьогоднішній день.

Як стверджує філологиня А. П. Мартинюк, наразі популярним є аналіз дискурсу як складного комунікативного явища та його окремих аспектів, таких як історичний, когнітивний, психологічний, семіотичний, культурологічний, соціологічний, а час від часу навіть комбінуючи деякі з вищеназваних. Таким чином, з'являється розмежування дискурсу за стилем мислення та сприйняттям науковців на репрезентаційний та діяльнісний, які в свою чергу поділяються на різні підходи: перший – формальний та функціональний і діяльнісний. [15, с. 11–13]

Зокрема, сучасні лінгвісти розглядають дискурс не лише як сукупність текстів, але і як динамічний процес взаємодії між мовцем та слухачем, який

відбувається в певному соціокультурному контексті. У цьому контексті дискурс стає інструментом для передачі не лише інформації, але й емоцій, ідей та цінностей. Таким чином, аналіз дискурсу дозволяє розкрити глибинні механізми комунікації та зрозуміти, як мова впливає на формування суспільної свідомості.

Важливим аспектом дослідження дискурсу є його когнітивна складова, яка дозволяє зрозуміти, як мовні структури відображають і формують ментальні моделі та концептуальні схеми. Наприклад, у кулінарних шоу Джеймі Олівера можна прослідкувати, як через мовні засоби конструюються образи страв, кулінарних традицій та культурних цінностей, що дозволяє глядачам не лише здобути нові знання, але й відчутти причетність до певної культурної спільноти.

Отже, дослідження сучасного гастрономічного дискурсу, базуючись на аналізі кулінарних шоу Джеймі Олівера, дає змогу побачити, як різні аспекти дискурсу – когнітивний, культурологічний та соціальний – взаємодіють між собою, створюючи багатовимірний простір для комунікації та взаємодії, що слугує безсумнівним підтвердженням результатів досліджень. [15, с. 11–13]

1.2. Поняття та основні аспекти гастрономічного дискурсу.

Як ми вже визначили раніше, існує широка низка дискурсів, які відображають різноманітні сфери людської діяльності. Великий інтерес дослідників в наші дні викликає саме гастрономічний дискурс, так як кулінарія є невід'ємною частиною нашого повсякденного життя. Окрім цього, ще більшої значущості набуває комунікація та міжкультурні зв'язки, адже, в першу чергу, люди є соціальними істотами. З цього ми можемо зробити висновок, що важливим явищем є спілкування у контексті гастрономії або «глютонії», тобто усім, що пов'язане з властивостям їжі, продуктами та процесом харчування, способами приготування і споживання їжі. Термін «глютонія» або «глютонічне найменування» - слово або словосполучення, яке маніфестує лексико–

семантичну систему харчових номінацій певної мови, відображаючи когнітивну структуру концептосфери «Їжа» та створюючи так звану глютонічну картину світу. Науковці підкреслюють, що цей дискурс віддзеркалює не лише гастрономічні норми, а й культурні, релігійні, етнічні та ідеологічні вподобання. Метою сучасних наукових праць є порівняння культур різних народів через їжу, в додаток до цього, популярності наразі набувають кулінарні блоги та шоу, що вивчають також і соціальні аспекти гастрономічного дискурсу. Однак, чітке визначення виду дискурсу, що охоплює сферу приготування та споживання їжі, ще не сформульовано. Дослідники використовують різні терміни: гастрономічний дискурс, кулінарний дискурс, глютонічний дискурс та інші. Думки розходяться не лише з приводу точної назви дискурсу, а ще і семантичного значення терміну “глютонія” в цілому, попри це на даний момент домінують три основних варіанти:

1) перша група дослідників зазначає, що даний термін бере свій початок у латинській мові, де «gluttire» означає «ковтати, поглинати»;

2) друга група мовознавців схиляється до ідеї, що термін пішов від французького дієслова «gloutonner» та перекладається як «жадібно їсти, ковтати», а похідний іменник «glouton» – «ненажера»;

3) інші науковці, наприклад, вважають, що англійське «gluttony», яке трактується як «надмірне споживання їжі» породило термін “глютонія”. [29]

До того ж, досить поширеною є ще назва «кулінарний дискурс». Кулінарний дискурс – форма комунікації, що стосується приготування, споживання та обговорення їжі. Він охоплює лексичні та семантичні особливості мови, пов'язані з кулінарією, і відображає культурні та соціальні аспекти певної спільноти. З наукової точки зору цей дискурс визначає, як гастрономічні практики формують когнітивну картину світу, впливають на ідентичність, традиції та міжкультурну комунікацію. Провідною особливістю є те, що кулінарний дискурс часто проявляється в медіа, віддзеркалюючи тенденції та смаки суспільства.

Проте, в даному дослідженні ми будемо дотримуватися використання термінів «гастрономія» та «гастрономічний дискурс».

Гастрономічний дискурс як окремий вид дискурсу з'явився відносно нещодавно і викликає значний інтерес з боку лінгвістів та мовознавців. Він може бути представлений у вигляді кулінарного рецепту чи телевізійною передачею або YouTube каналом, кулінарною книгою, меню та бесідою в закладах харчування. Але дані прояви дискурсу будуть значно відрізнятися в залежності від культури та етносу, починаючи від назв базових продуктів, рецептів і страв до процесів приготування їжі та навіть банального ставлення до їжі.

Спираючись на зазначені вище дані з приводу походження поняття “дискурс” загалом та “гастрономічного дискурсу”, зокрема, можемо провести паралель, так як другий також сягає своїм корінням до античних філософів, а саме Аристотеля, який у своїй праці «De Anima» зазначав, що споживання їжі – це основна функція індивіда. Він стверджував, що “поживний елемент” або “апетит” керує живими істотами. [22, с. 50] Після цього спостерігалось довготривала пауза у даній сфері, а лише у 19 столітті у лінгвістів знову пробуджується інтерес до дослідження глутонії під впливом етносу, мови та культурологічних складових.

З 1960–х років, приблизно одночасно з виокремленням “дискурсу” як окремого терміну, який володіє певними властивостями, їжа почала розглядатися як дискурсивний феномен. Роберт Барт, наприклад, аналізував семіотику продуктів харчування, розглядаючи їжу як систему знаків, яка передає культурні значення та символи. П'єр Бурдьє звертав увагу на символічний зміст їжі, підкреслюючи, як кулінарні вподобання та практики відображають соціальну структуру та ієрархії. Клод Леві–Стросс розробив концепцію приготування їжі як мови пізнання культури, вважаючи, що кулінарні процеси та рецепти можна аналізувати як структури, що відображають глибинні культурні коди і міфи. Він порівнював кулінарію з мовою, де приготування їжі є способом кодування і передачі культурної

інформації, що дозволяє зрозуміти основні принципи та цінності певного суспільства. Ці дослідження заклали фундамент для подальшого вивчення гастрономії як складної та багат шарової культурної практики. [6]

Згідно зі словами Л. М. Устименко та О. М. Мішукова, дослідження гастрономічного дискурсу (ГД) активно розвивалися у 1970–х роках у США та Європі і в цей же період у народу прокидається захоплення національними кухнями народів світу. Сучасне дослідження харчової культури в лінгвокультурологічній парадигмі є перспективним напрямом мовознавства. До 1980–х років традиції і ритуали приготування та споживання їжі вивчали соціологи, історики та етнографи. З «антропологічним» поворотом в лінгвістиці матеріальна культура стала частиною комплексного вивчення мови та дискурсів, що відображають національні картини світу. [17, с.78–82]

Виділення гастрономічного дискурсу як окремої практики базується на сфері комунікації. У широкому сенсі – це дискурс, пов'язаний з їжею та реалізований у соціальній сфері харчування і гастрономії. Незважаючи на різноманітність ситуацій і текстів, всі вони представляють продукти споживачу.

Юрій Караулов описує, що гастрономічний дискурс є важливою частиною національної культури, де суспільні звичаї та традиції, а також ментальність знаходять своє відображення через мову. Він наголошує на тому, що цей тип дискурсу не має трактуватися як той, що просто описує процеси приготування та споживання їжі, в першу чергу, він включає значні когнітивні й соціокультурні компоненти. [12, с. 45–58]

М. Б. Міддлтон вбачає в гастрономічному дискурсі складну, багат шарову систему знаків, яка включає метафори та культурні уявлення відображаються у формуванні соціальних стосунків та ідентифікують культурні належності. Її думка відрізняється від інших науковців тим, що вона розглядає гастрономічний дискурс як засіб критики соціальних норм та стереотипів, і зазначає, що комунікація є досить важливою його складовою, оскільки обговорення їжі може визначити глибші соціальні проблеми. [25]

У даному науковому дослідженні ми будемо розглядати гастрономічний дискурс, а також аналізувати та синтезувати його складові, дотримуючись вищезазначеного трактування гастрономічного дискурсу, тому що це дозволить нам глибше зрозуміти, як мова, пов'язана з їжею, відображає культурні та соціальні контексти, впливає на формування ідентичності.

Джеймі Вайт–Фарнем має інноваційний погляд на трактування гастрономічного дискурсу. Вона стверджує, що вивчення гастрономічного дискурсу має базуватись на гендерних аспектах та репрезентації гендерних ідентичностей у кулінарному середовищі. Її наукові дослідження показують, як гендерні ролі знаходять своє відображення у мові та самому процесі приготування їжі. [30, р. 23–41]

Не менш важливим також є кулінарний рецепт чи кулінарна порада, які у контексті гастрономічного дискурсу можуть розглядатися як його об'єкти. Об'єкти гастрономічного дискурсу є тими елементами, навколо яких будується комунікація та взаємодія між учасниками дискурсу, бо вони виступають матеріалом для обговорення, обміну досвідом та ідеями. Вони служать основою для побудови текстів, відео, блогів та інших форм комунікації, де розкриваються різноманітні аспекти приготування їжі, її смакові якості, користь та культурні особливості. Об'єкти кулінарного дискурсу призначені для виконання наступних функцій: *навчальної, когнітивно–інформативної, атрактивної, експресивної, естетичної та іллокутивно–спонукальної*.

Перш за все, *навчальна функція* показує, що кулінарні рецепти та поради несуть освітній характер та націлені на досягнення певної мети реципієнтом. *Когнітивно–інформативна функція* відповідає за передачу когнітивної інформації. У текстах ця інформація здебільшого представлена семантичними одиницями спеціального характеру, наприклад, іменниками, які пояснюють назви інгредієнтів, страв та спеціальну термінологію. Дуже поширеною ситуацією є міжкультурне розбіжжя при інтерпретації та реалізації певних кулінарних порад та рецептів, просто тому що в вихідній мові немає точного еквівалента. В таких випадках автор робить виноску з коментарем, де

намагається розтлумачити значення тексту чи терміну. *Атрактивна функція* вказує на те, що текст створений щоб привернути увагу. *Експресивна функція* має на меті вплив на емоційний простір глядача. *Естетична функція* бере за ціль викликати естетичні цінності аудиторії. *Іллокутивно–спонукальна функція* полягає в тому, щоб мотивувати, закликати або направити читача на приготування страви згідно з інструкціями, що наведені в рецепті. Нижче можна розглянути приклади дієслівних виразів, котрі Джеймі Олівер використовує у своїх шоу, реалізуючи *іллокутивно–спонукальну функцію*.

Приклад реалізації іллокутивно спонукальної функції	Вираз мовою оригіналу
Імперативні конструкції	Chop the onions finely.
Послідовні вказівки	First, preheat the oven to 200 degrees Celsius. Next, mix the flour and salt in a bowl.
Заклики до творчості або експерименту	Feel free to add your favorite spices to give it a personal touch.
Рекомендації та поради	It's best to use fresh herbs for a more intense flavor.

В даному контексті стрімкої популярності також набуває поняття “гастрономічна культура”, яка несе невичерпну базу даних, тому що їжа сама по собі перестає бути інструментом втамування голоду, вона стає приводом для комунікативних зв’язків між індивідами і являє собою специфічний тип

соціально–вербального дискурсу. Існує навіть певний суб’єктивний розподіл на країни з “високим” та “низьким” рівнем розвитку гастрономічної культури, що свідчить про розвиток як цілої нації так і окремого індивіда. В цій системі когнітивних понять виділяють три основні аспекти: кулінарні традиції, традиції прийому їжі та рефлексія над процесами приготування та споживання їжі. Третій, наприклад, з’являється на останньому етапі розвитку гастрономічного дискурсу і відображається різними способами: зачасти витворами мистецтва та літератури, що стосуються їжі.

Підсумовуючи, можемо дійти висновку, що гастрономічна культура та кулінарний дискурс загалом є комплексним та багатогранним феноменом, який має низку функцій, а саме: регулятивну, трансляційну, функцію маркування соціального й культурного статусу мовця, комунікативну, а також функцію інтеграції та навіть ідентифікації індивіда.

Окрім вищезазначених характеристик, визначають також види гастрономічного дискурсу. Однак, як уже згадувалося раніше, гастрономічний дискурс є досить молодим напрямком і відповідно питання стосовно чіткого розподілу його видів на даний момент залишається відкритим, тому що лінгвісти з усього світу все ще сперечаються з приводу критерій, які мають скласти основу для цього. Однією з найвідоміших класифікацій є класифікація гастрономічного дискурсу за сферами комунікації за А. Д. Беловою: академічний, бізнес–дискурс, дипломатичний, політичний, педагогічний, рекламний, релігійний, риторичний, сімейного спілкування, медичний, психотерапевтичний, юридичний, ергодичний, інтернет–дискурс; за характером комунікації – спонтанний, підготовлений, офіційний, неофіційний, чоловічий, жіночий, дитячий, підлітковий, людей похилого віку, аргументативний, конфліктний, авторитарний, лайливий. [4, с.11–14] Але спираючись на реалії сьогодення, а також беручи до уваги увесь інтерес, який наразі проявляється до кулінарної сфери, як зазначає філологиня Гафу Т. Г. основними видами гастрономічного можуть виступати традиційний та естетичний. [6]

Традиційний вид гастрономічного дискурсу може тлумачитися банальним сприйняттям їжі індивідами, які вбачають в ній лише необхідну складову існування. Естетичний вид гастрономічного дискурсу містить в собі елементи комунікативної мовної практики, під час якої відбувається аналіз та оцінка художньо–естетичних елементів. [18, с. 165–170]

Новий погляд на класифікацію гастрономічного дискурсу був зумовлений стрімкою глобалізацією, розвитком цифрових технологій та соціальних мереж. Окрім уже популярних кулінарних шоу за останні роки з'явилося безліч кулінарних блогів, учасників даного процесу цікавить уже не банальне споживання їжі для підтримки життєдіяльності, вони переслідують абсолютно інші цілі, такі як дослідження культурологічних, етнічних та соціальних складових народу через дослідження їхньої національної кухні та особливостей споживання їжі; освоєння різноманітних рецептів; знайомство з новими продуктами харчування. Іншими словами, переслідуваною метою стає отримання нових емоцій, спогадів, відчуттів, якими хочеться поділитися з аудиторією. Отже, виокремлення естетичного виду гастрономічного дискурсу є абсолютною необхідністю.

Досліджуючи складові естетичного виду гастрономічного дискурсу, можуть виникнути певні суперечки з приводу його складових, таких як, наприклад, мета, і вона дійсно є специфічною, бо більшою мірою буде спиратися на ситуаційні фактори та комунікативні засоби. Фокус комунікації однозначно зміщується на пошук ціннісних смислів. Тому, одиницею дослідження цієї наукової роботи виступатиме аналіз комунікативних моделей через призму вербального контенту, зокрема вивчення специфіки мовлення ведучих і учасників кулінарних шоу. Особливий акцент буде зроблено на використанні директивних висловлювань, таких як поради та інструкції, оцінкові судження щодо приготування страв, а також лексико–семантичні особливості дискурсу. Крім того, увага приділятиметься тому, як через вербальні стратегії формується певна кулінарна культура та як ці стратегії впливають на аудиторію. Дослідження таких аспектів дозволить глибше

зрозуміти процеси реалізації гастрономічного дискурсу в межах сучасних англомовних кулінарних шоу. [3, с. 16–75]

Основним завданням буде транслювання певного способу життя шляхом візуалізації та ретельному підбору вербальних кодів для вираження власних емоцій та надання продуктам харчування, стравам або ж кулінарним рецептам чи порадам особливого шарму та естетики.

Простором, в якому естетичний вид гастрономічного дискурсу може найкраще реалізуватися, є такі соціальні мережі (платформи) як Instagram та YouTube завдяки можливості публікувати фото, відео та додавати описи під публікаціями. Instagram, зокрема, став платформою для трансформації традиційних гастрономічних рефлексій, фокусує на інтерактивності та візуальності. В даному випадку користувацький контент має найвищу значущість, формуючи нові жанри гастрономічного дискурсу, такого як кулінарні блоги та форуми. Основний жанр на цій платформі – це публікації у вигляді фотографій із підписами та хештегами, що об'єднують пости за темою, наприклад, #food, #healthyfood тощо. Візуальна презентація їжі на особистих сторінках стимулює специфічний вид комунікації, спрямований на підкреслення статусу чи ідентичності через гастрономічні уподобання. [19, с. 61–65]

Ютуб, зі своєю можливістю завантажувати та переглядати довгі відео, є ідеальним майданчиком для демонстрації кулінарних шоу та рецептів. Один з найвідоміших прикладів – шоу Джеймі Олівера, яке не тільки демонструє приготування їжі, але й втілює естетичну насолоду від процесу та результату. Його шоу характеризується естетичною подачею, культурологічними відступами та валеологічними аспектами, що стосуються користі та поживності страв. Відео Олівера на Ютубі дозволяють глядачам не лише спостерігати за процесом приготування, але й відчувати причетність до світової кулінарної традиції та відкривати нові гастрономічні горизонти.

Таким чином, як Instagram, так і YouTube є ефективними платформами для естетичного гастрономічного дискурсу, де акцент зміщується з простого інформування про їжу на передачу естетичних, етичних та культурних цінностей. Вони сприяють формуванню нових харчових цінностей, що орієнтовані на задоволення від їжі, пиття та соціальної взаємодії.

1.3. Особливості гастрономічної культури в англomовному середовищі

Гастрономічна культура, як ми уже довели вище, має на меті не лише втамування фізіологічних потреб, а ще і соціокультурні функції. Термін "гастрономія" походить від грецького слова "γαστρονομία", де "γαστήρ" (gaster) означає "шлунок", а "νόμος" (nomos) – "закон". Таким чином, дослівно "гастрономія" перекладається як "закон шлунка". Однак цей термін охоплює значно ширше значення, включаючи мистецтво приготування та подачі їжі, а також культурні та соціальні аспекти харчування.

Формування гастрономії як окремої дисципліни відбулося в Європі під час епохи Відродження. Кулінарія в цей період стала не лише засобом задоволення фізіологічних потреб, а й важливим елементом культури та індикатором соціального статусу. Французький кулінар і письменник Жан Антельм Брилья–Саварен, один із найвідоміших в історії гастрономії, у своїй книзі "Фізіологія смаку" визначав гастрономію як "глибоке знання всього, що стосується людини в тому, що вона їсть". [11]

Інші дослідники та кулінари також внесли свій внесок у розвиток цього терміну. Наприклад, Іван Сохань [20, с. 143–151] розглядає гастрономічну культуру як комплекс кулінарних норм, практик харчування та гастрономічного дискурсу, який є похідною суспільного життя. Джеймі Олівер, відомий британський шеф–кухар і ресторатор, трактує термін "гастрономія" по–своєму. Як він стверджує, – це не просто процес приготування їжі, але й справжнє мистецтво, яке поєднує традиції, культуру та інновації. Також він

наголошує, що гастрономія – це про любов до їжі, про розуміння її походження та про повагу до інгредієнтів. Олівер вважає, що гастрономія повинна бути доступною для кожного, незалежно від кулінарного досвіду або соціального статусу. Він пропагує ідею здорового харчування та навчання кулінарним навичкам, щоб люди могли насолоджуватися якісною та корисною їжею. За його словами, справжня гастрономія – це коли їжа приносить радість і задоволення, а також сприяє здоровому способу життя.

1.4 Реалізація соціокультурного фактору в гастрономічному дискурсі

Загалом, гастрономічна культура в англomовному середовищі є складним і багатогранним явищем, що сформувалося під впливом різноманітних екстралінгвістичних факторів, таких як історія, релігія, клімат, традиції та соціальні звичаї. Англomовні країни, зокрема Велика Британія, США, Канада, Австралія та інші, мають унікальні гастрономічні традиції, проте всі вони об'єднані певними спільними рисами, що пояснюються спільними історичними та культурними передумовами. Одним із головних елементів, які визначають гастрономічну культуру, є взаємодія між різними етнічними групами та адаптація іноземних впливів на локальні кулінарні традиції. [24, р. 241–260]

Історія відіграє центральну роль у формуванні гастрономічної культури англomовного середовища. Одним із найяскравіших прикладів є Велика Британія, де колоніальна експансія значною мірою вплинула на гастрономію країни.

Протягом XVIII–XIX століть Британська імперія встановила тісні торгові та культурні зв'язки з багатьма країнами, що призвело до інтеграції різноманітних продуктів і рецептів у британську кухню. Зокрема, індійська кухня, особливо страви з каррі, стала частиною повсякденного життя британців. Проте на початку XX століття відбувається кулінарна революція: у Британії ще домінувала традиція багатоетапних вечір, а в США почали

впроваджувати швидке харчування та фуд–автомати, що дозволяло зменшити час на прийом їжі для робітників.

В Едвардіанську епоху британці дотримувалися старих харчових звичок, віддаючи перевагу багатостравним обідам, де овочі та легкі страви не користувалися популярністю. Лише з виходом книги Елізабет Девід "Книга середземноморської їжі" кулінарні традиції Британії почали змінюватися в напрямку легших і здоровіших страв.

Американська кухня на початку ХХ століття вже мала більш сучасний характер завдяки індустріальній революції, що скоротила час на харчування та сприяла простоті страв. Фуд–автомати, такі як Horn & Hardart, та ресторanni компанії, як Fred Harvey Company, зіграли важливу роль у розвитку гастрономічної культури США, пропонуючи швидкі та доступні страви.

Міграція суттєво вплинула на гастрономію англomовних країн: італійська, китайська, мексиканська та інші кухні збагатили національну кухню США. Такі страви як піца, гамбургери та такос, стали символами американської гастрономічної ідентичності. Глобалізація та мультикультуралізм також вплинули на популяризацію страв, як суші та фалафель.

Релігія та клімат є ключовими екстралінгвістичними факторами, що впливають на гастрономічний дискурс. У Великій Британії релігійні традиції, такі як пост, сприяли популярності страв з риби, наприклад, риби з чипсами. Клімат диктує доступність продуктів: у Великій Британії через помірний клімат розвинулися традиції ситної їжі, тоді як у США та Австралії популярністю користуються страви на грилі через тепліший клімат. Соціальні звичаї, такі як "афтернун–ті" у Британії та барбекю в США й Австралії, також формують гастрономічний дискурс, підкреслюючи важливість соціалізації та національних традицій у контексті харчування.

Гастрономічна культура англomовного середовища є результатом складної взаємодії екстралінгвістичних факторів, таких як історія, релігія, клімат, звичаї та медійний вплив. Колоніальна історія Британської імперії та міграційні процеси у США зумовили культурну різноманітність у кухні цих

країн. Релігійні традиції впливають на вибір продуктів і приготування страв, а кліматичні умови визначають локальні гастрономічні практики. Таким чином, гастрономія – це не тільки техніка приготування їжі, але й філософія, яка охоплює усвідомлене ставлення до їжі, її вплив на здоров'я та культуру. З цього випливає, що окрім традиційного трактування цього терміну, люди мають вбачати в ньому і “соціальний феномен”.

У науці загалом виділяють два основні шляхи формування гастрономічного дискурсу: антропоморфний та стратифікаційний. Перший підхід представляє ідею того, що прообрази гастрономії з'явилися у період, коли люди вперше приручили вогонь, інакше кажучи, вперше застосували навички термічної обробки продуктів харчування, що спричинило зосередження родинного життя навколо вогнища і призвело до гендерного розподілу соціальних ролей. Проте американський соціолог Т. Веблен у своїх працях стверджує, і, зокрема, у своєму дослідженні “Теорія бездіяльного класу” виокремлює також стратифікаційний підхід. Він висвітлює думку, що формування соціальних класів, і особливо відділення еліти пов'язане із зародженням гастрономічної культури і, як наслідок, дискурсу. У тодішньому суспільстві формувалися правила належної поведінки, власної презентації, в тому числі й завдяки застіллю. Трішки згодом метою даних зібрань було стало не лише втамування голоду, а й посилення та зміцнення соціальних зв'язків, демонстрація власного статусу у суспільстві. [16, с. 91–94]

Досліджуючи етимологію кулінарного дискурсу, ми можемо виділити наступні основні підходи (парадигми) до його вивчення:

1. Філософський підхід демонструє взаємозв'язок між їжею та емпіричною реальністю, а кулінарна культура та ступінь обізнаності споживача в ній виокремлюють умови для духовного та душевного життя – так говорили у своїй працях грецькі філософи минулої ери, вбачаючи сприйняття життя у ставленні до їжі. [21, с. 8–12]

2. Етичний контекст відкриває метафізичне ставлення до їжі, інакше кажучи, споживання будь-якої їжі має власний моральний вимір. Таким

чином розкривається метафізичне значення їжі: будь-яке споживання їжі несе під собою можливість переймання як чесності, так і несправедливості, що підкреслює важливість свідомого підходу до харчування.

3. Історико-етнографічний підхід передбачає дослідження харчової культури крізь призму матеріального виміру. Етнографи зазначають, що кліматичні та географічні умови життя кожного суспільства визначають особливості харчування, які відрізняють одні народи від інших. Джеймі Олівер неодноразово звертався до історичних та етнографічних аспектів кулінарії у своїх шоу. Наприклад, у серіалі *"Jamie's Great Britain"*, він досліджує традиційні британські страви, їхні корені та вплив різних культур. Він підкреслює, як географічне розташування та кліматичні умови Великої Британії вплинули на розвиток національної кухні. Через його подорожі країною можна побачити, як різні регіони мають свої унікальні страви, що є відображенням локальної культури, історії та навіть соціальної стратифікації.

4. Психоаналітичний підхід фокусується на тому, як досвід харчування впливає на формування взаємодії людини з оточуючим світом, як на фізичному, так і на ментальному рівні. Дослідження цього аспекту можна знайти у працях таких авторів, як Мелані Кляйн у книзі "Заздрість і вдячність", Д. Франкл у "Непізнане Я", та Фріц Перлз у "Его, голод і агресія". Хоча психоаналітичний підхід не є основним у кулінарних шоу Олівера, він використовує його елементи, зокрема, у контексті емоційної складової їжі. В його шоу *"Jamie's School Dinners"*, де він намагається змінити харчування дітей у британських школах, Олівер піднімає питання впливу харчування на психологічний розвиток дітей. Він показує, як неправильне харчування може вплинути на поведінку, самопочуття та навіть на формування їхньої особистості. Цей підхід розглядає їжу як базовий елемент, що формує взаємодію людини з навколишнім світом на емоційному та психічному рівнях.

5. Культурологічний підхід розглядає харчову культуру як механізм, що нормує базові потреби людини в їжі, створюючи правила та кодекси, які регулюють споживання їжі в межах певної культури. Франсуа Бродель,

представник школи "Анналів", вивчав гастрономічну культуру в контексті різних епох, зважаючи на економічні, політичні та соціальні фактори. Олівер також активно використовує культурологічний підхід у своїх шоу. Наприклад, у серіалі "*Jamie Does...*", він подорожує різними країнами, вивчаючи їхні кулінарні традиції. У кожній країні він не тільки готує традиційні страви, але й розповідає про культурний контекст цих страв. Цей підхід демонструє, як харчова культура відображає загальні культурні цінності та норми суспільства. Він показує, як різні культури формують свої унікальні підходи до їжі, створюючи власні гастрономічні коди та традиції.

6. Соціологічний підхід до вивчення їжі розглядає її як індикатор соціальної структури, де спільні трапези виступають як ключовий момент соціалізації. Виробництво, розподіл і споживання їжі впливають на функціонування соціальних систем. Наприклад, у "*Jamie's Ministry of Food*", Джеймі Олівер намагається навчити людей з різних соціальних прошарків готувати здорову їжу з доступних продуктів. Олівер акцентує увагу на тому, як їжа може стати маркером соціального становища, і як спільні кулінарні проекти можуть об'єднувати людей, сприяючи соціальній інтеграції.

7. Політологічно–соціологічний підхід наголошує на факті того, що здоров'я населення значною мірою залежить від способу життя, включаючи харчування. Прихильники цього підходу розглядають харчову культуру як інструмент державного контролю, де їжа стає символом влади. Джеймі Олівер використовує політологічний підхід у шоу "*Jamie's School Dinners*" та "*Food Revolution*", де він звертається до проблем харчової політики., він намагається вплинути на політику харчування у школах Великої Британії та США. Він показує, як урядові рішення та політичні сили можуть формувати харчові звички нації, що в кінцевому підсумку впливає на здоров'я суспільства, забезпечуючи харчування у буфетах та їдальнях шкіл.

8. Антропологічний підхід підкреслює роль харчової культури у створенні важливих бінарних кодів, які відрізняють людину від інших форм існування.

Підсумовуючи, гастрономічна картина світу відображає культурну ідентичність різних народів, і саме особистість виступає центральною фігурою у вивченні харчової культури. Під впливом стрімкої глобалізації та глокалізації, що характеризується швидким ритмом розвитку глобального туризму, сучасна кулінарна культура може бути охарактеризована високим рівнем гомогенізації по відношенню до культур інших народів. Як зазначає І. В. Ільїн у своїй праці під назвою “Споживання як дискурс” це явище надає кулінарії, а особливо національній кухні різних народів світу, нового подиху, демонструючи місцевий спосіб життя та екзотику. Досліджуючи дане поняття, слід зазначити, що національна кухня може бути розділена на дві групи: повсякденна їжа та святкова і ритуальна. Перша група зазвичай не наділена екстремально відмінними інгредієнтами чи їх поєднанням, на відміну від другої групи, адже вона, до речі, доступна не всім і не кожен день. Але розвиток гомогенізації сприяє проникненню святкової та ритуальної їжі у повсякденне меню ресторанів.

1.5. Етапи і методи дослідження когнітивного виміру сучасного англomовного гастрономічного дискурсу

Вибір методології, а саме підходів та способів до вивчення проблеми та виконання усіх поставлених цілей та завдань наукової роботи, є дуже важливим елементом. В даному дослідженні було вирішено застосувати когнітивно–дискурсивну парадигму лінгвістики, вивчаючи реалізацію сучасного гастрономічного дискурсу через призму лінгвоконцептології, лінгвокультурології, соціолінгвістики, семіотики та лексичної семантики.

У контексті когнітивно–дискурсивної парадигми доцільно застосовувати міждисциплінарну інтеграцію методів аналізу концептопростору, що базується на сучасних напрямках когнітивної лінгвістики. Зокрема, це лінгвокультурний підхід, що досліджує зв'язок мови і культури, та лінгвокогнітивний підхід, де концепти розглядаються як моделі пізнавальної діяльності. Логічний підхід

аналізує концепти незалежно від їхніх мовних форм, тоді як семантичний фокусується на змістовому значенні мовних одиниць у контексті. Семантико–когнітивний підхід досліджує лексичну і граматичну семантику як засоби доступу до концептів. Ефективність вивчення мовних феноменів підтверджує комплексний підхід, що поєднує різні методи й забезпечує об'єктивність дослідження. Методологія лінгвістичного дослідження включає принципи, методи і способи пізнання мовної дійсності, визначаючи актуальність, предмет, об'єкт, мету, завдання, новизну та цінність дослідження.

Досліджуючи будь–яке явище, важливо чітко виокремити етапи когнітивного дослідження:

1. Визначення мети і завдань дослідження: першим етапом є чітке визначення мети дослідження, яка полягає в аналізі когнітивних і лінгвістичних аспектів гастрономічного дискурсу. Серед завдань можуть бути виявлення основних когнітивних моделей, що використовуються у гастрономічних текстах, та аналіз семантичних і прагматичних характеристик цих текстів.
2. Збір матеріалу: на цьому етапі проводиться збір англomовних гастрономічних текстів, таких як рецепти, огляди ресторанів, кулінарні блоги, меню, тощо. Важливо зібрати матеріал, що відображає різноманітність гастрономічного дискурсу, включаючи тексти різних жанрів і стилів.
3. Попередній аналіз: зібраний матеріал підлягає попередньому аналізу, де визначаються основні тематичні поля, ключові слова і фрази, що часто використовуються в гастрономічному дискурсі. Це дозволяє виявити загальні тенденції та особливості мовного оформлення гастрономічної інформації.
4. Вибір методів аналізу: на основі попереднього аналізу обираються методи, що будуть використані для глибшого дослідження. Це можуть бути методи когнітивної лінгвістики, дискурс–аналізу, семантичного аналізу, контент–аналізу та інші.

Після визначення ключових тематичних полів і характерних мовних особливостей гастрономічного дискурсу, стає можливим вибір найбільш відповідних методів для подальшого аналізу. Кожен метод дозволяє розкрити

певні аспекти когнітивного виміру гастрономічних текстів, забезпечуючи багаторівневий підхід до вивчення цього явища:

1. Когнітивний аналіз: Цей метод передбачає вивчення ментальних моделей та схем, які лежать в основі гастрономічного дискурсу. Аналізуються способи організації знань про їжу, кулінарні техніки та гастрономічні традиції в текстах.
2. Дискурс–аналіз: Дискурс–аналіз дозволяє досліджувати, як гастрономічна інформація подається в різних комунікативних ситуаціях. Особлива увага приділяється аналізу комунікативних стратегій, що використовуються авторами гастрономічних текстів для досягнення певних цілей, таких як інформування, переконання або розвага.
3. Семантичний аналіз: Цей метод включає аналіз значення слів і фраз, що використовуються у гастрономічному дискурсі. Досліджуються семантичні поля, метафори, епітети та інші лексико–семантичні засоби, що створюють образи їжі та смакових відчуттів.
4. Контент–аналіз: Контент–аналіз застосовується для кількісного дослідження частотності використання певних слів, фраз, тем і мотивів в гастрономічних текстах. Це допомагає виявити закономірності і тенденції у вживанні мовних засобів.
5. Соціолінгвістичний аналіз: Цей метод дозволяє вивчити вплив соціальних факторів на гастрономічний дискурс. Досліджуються такі аспекти, як соціальний статус автора тексту, цільова аудиторія, культурні традиції і впливи, що формують мовні уподобання в гастрономічному контексті.

За підґрунтя у даній науковій роботі було взято антропоцентричну парадигму, останні дослідження проведені у галузі когнітивної лінгвістики висвітлюють слова З. Д. Попової стосовно того, що “людину потрібно пізнавати через мову, а світ, який нас оточує – через людину”. З цього випливає, що когнітивна лінгвістика наразі досліджує, як взаємопов’язані культура та соціологічне підґрунтя людини з її мовою, бо як стверджують соціологи, мисленнєві процеси, особливо такі дії як обробка та використання нових знань,

концептуалізація та координування дій відображаються на мовленнєвій діяльності індивіда.

Вищезазначені парадигма включає чотири галузі:

1. Когнітивна лінгвістика
2. Комунікативна лінгвістика
3. Значущість мови у когнітивних процесах людини
4. Внутрішньосуб'єктивна лінгвістика

Відповідно, когнітивна лінгвістика відіграє найважливішу роль у цьому дослідженні. Під даною галуззю розуміють “мовну свідомість”, за допомогою неї висвітлюється досвід та картина світу людини, її ментальний лексикон. [13, с. 25–48]

Когнітивна лінгвістика, розвинута в рамках когнітивно–дискурсивної парадигми, досліджує комунікативну компетенцію, способи репрезентації ментального світу у мові, та дискурсивні чинники вибору мовних форм, інтегруючи когнітивний і комунікативний підходи.

Дослідження когнітивного виміру сучасного англомовного гастрономічного дискурсу є багатограним процесом, що включає застосування різних методів аналізу. Це дозволяє всебічно вивчити мовні та когнітивні аспекти гастрономічної інформації, зрозуміти, як знання про їжу організуються і передаються через мову, а також виявити комунікативні стратегії, що використовуються у гастрономічних текстах. [7, с. 16–18] Таким чином, інтеграція різних підходів і методів дослідження забезпечує комплексне розуміння сучасного гастрономічного дискурсу.

Висновки за розділом 1

Сучасна гастрономія продовжує розвиватися, інтегруючи нові технології, наукові досягнення та культурні тенденції, зберігаючи при цьому своє традиційне коріння. У процесі дослідження гастрономічного дискурсу як соціокультурного феномену важливо звернути увагу на його глибоке вкорінення у систему сучасної лінгвістики. Дискурс як явище виконує важливу функцію у формуванні та підтримці комунікації між членами суспільства, а гастрономічний дискурс, зокрема, є одним із інструментів культурної ідентифікації та соціальної взаємодії. Гастрономічна культура, яка спочатку мала суто фізіологічне значення, набула додаткових функцій, що відображають соціальні, культурні та етичні цінності суспільства.

Гастрономічний дискурс виходить за межі простого обміну інформацією про їжу; він відображає культурні коди, соціальні статуси та ієрархії, а також етичні норми, що формують поведінкові патерни суспільства. У цьому контексті слід відзначити, що гастрономія стала не лише частиною матеріальної культури, але й значущим аспектом соціальної комунікації, який має безпосередній вплив на формування індивідуальної та колективної ідентичності. Зокрема, поняття "гастрономія" не обмежується кулінарними практиками, а включає в себе філософські та етичні виміри, що відображають уявлення про правильність або неправильність харчової поведінки.

Гастрономічний дискурс може також виступати як інструмент соціальної інтеграції та політичного впливу. Його підходи демонструють, як гастрономічний дискурс може бути використаний для розв'язання соціальних проблем, таких як неправильне харчування та нерівність доступу до якісної їжі. Важливим є те, що гастрономічний дискурс може впливати на формування політики, яка стосується здоров'я населення, що підкреслює його значущість у сучасному суспільстві.

Отже, гастрономічний дискурс є складним і багатогранним феноменом, що охоплює різноманітні аспекти суспільного життя. Його аналіз дозволяє не лише

глибше зрозуміти культурні процеси, але й виявити механізми, які впливають на формування соціальної структури та культурної ідентичності.

РОЗДІЛ 2. РЕАЛІЗАЦІЯ СУЧАСНОГО АНГЛОМОВНОГО ГАСТРОНОМІЧНОГО ДИСКУРСУ В КУЛІНАРНИХ ШОУ

2.1. Структура англомовного кулінарного шоу.

Англомовний кулінарний дискурс є важливою складовою сучасної медіакультури, яка активно формується через кулінарні телепередачі, які виконують не лише розважальну функцію, але й сприяють культурній передачі знань та популяризації гастрономічних практик серед широкої аудиторії. Одним з яскравих прикладів цього явища є шоу *Friday Night Feast* з Джеймі Олівером, яке вдало поєднує елементи освіти, культури та розваг. В цій науковій роботі дане телешоу буде слугувати джерелом даних для дослідження особливостей реалізації кулінарного дискурсу.

Перед тим як ми розглянемо сучасну структуру англомовних кулінарних шоу, слід поглянути на те, як взагалі зароджувався цей жанр медіакультури. На початку 1990-х років цей стиль орієнтувався на інструктивні кулінарні програми, що знімалися в затишних студіях, які нагадували домашню кухню, де ведучі зверталися безпосередньо до глядачів з використанням простих і доброзичливих висловів. Але уже в кінці 1990-х акцент почав зміщуватися на візуалізацію, тому що їжа почала сприйматися як маркер соціального статусу. Пізніше, з початку 2000-х років почали з'являтися програми за участі професійних шеф-кухарів, які почали запрошувати зіркових гостей, саме цей момент є ключовим для кулінарного дискурсу, бо на даному етапі розвитку кулінарних шоу комунікація починає превалювати, тобто, для прикладу, інструктивні кулінарні шоу втрачають свою популярність. [28]

Отже, аналізуючи структуру сучасного кулінарного шоу, центральною фігурою є ведучий, який виступає в ролі посередника між гастрономічним контентом і глядачами. У *Friday Night Feast* таку роль виконує Джеймі Олівер – популярний британський шеф-кухар, який відомий своїми прагненнями популяризації здорового харчування та поширення місцевої органічної їжі.

Шоу є досить привабливим для глядачів через простоту мови та доступність інструкцій, що є важливою рисою англомовного кулінарного дискурсу, адже саме ці риси приваблюють глядачів.

Основна ідея шоу полягає в тому, щоб об'єднати демонстрацію приготування страв із залученням гостей, створюючи багатосаровий комунікативний простір. Джеймі Олівер не тільки демонструє кулінарні техніки, але й організовує діалог із запрошеними гостями, підтримуючи невимушену та дружню атмосферу. Саме від ведучого значною мірою залежить загальний характер мовної взаємодії, що поєднує неформальність із навчальними аспектами.

Кожен епізод кулінарного шоу *Friday Night Feast* має характерну структурну композицію, головними елементами якої є:

1. Вступна частина: У вступі Джеймі разом із Джиммі Доєрті, який є його другом та співведучий шоу, повідомляють аудиторії про тему епізоду та страви, які будуть представлені. Ця частина призначена для встановлення контакту з аудиторією, створення атмосфери невимушеності та підготовки до подальшої демонстрації. Саме тому ми можемо прослідкувати, що ведучі використовують досить просту розмовну емоційно–забарвлену лексику та звернення до аудиторії, що сприяє залученню глядачів. Наприклад: «*Southend, the sea, my best mate, it must be Friday night. It's absolutely buzzing in here. I'm loving the makeover.*»,

«*Cheers, mate. Here's to Friday night. Let's get cooking.*» – ведучі святкують початок шоу разом з аудиторією, створюючи атмосферу близькості та нагадують про п'ятничний вечір.

2. Демонстрація приготування: центральний елемент кожного епізоду – процес приготування страви, який ведучий детально пояснює. Джеймі Олівер намагається зробити свої інструкції максимально зрозумілими та доступними, використовуючи просту мову та пояснюючи кожен крок. Ведучі вибудовують свої пояснення та описи приготування страв досить структуровано, використовуючи метафоричні та ідіоматичні вислови, звертаючись до смакових

рецепторів глядачів, цим самим викликаючи у них ефект присутності. Наприклад, «*I'm going to season it generously with black pepper to not just flavour it, but help create a bark. A really dark, gnarly outer skin, leaving you with a juicy, gorgeous, sumptuous inside.*», «*Okay, sashimi. The word sashimi means to cut or divide meat. I'm going to show you three ways to do it.*»

3. Розмови з гостями: ключовим компонентом шоу для нас є перебіг та характер розмов із запрошеними гостями, що додає елемент соціальної взаємодії. Зазвичай гостями є знаменитості, які протягом епізоду діляться власним кулінарним досвідом та розповідають історії з життя, підсилюючи соціальну складову шоу. Наприклад, «*Have you two ever cooked together?*», «*In this show, we go back to a moment in time... so we went there, we spoke to them.*» (Джеймі з гостем обговорює спогади з певними нотками ностальгії); «*You're leaving? Where are you going? So I do a bit, you concentrate really hard, and then I leave you, and you replicate.*» (жартівливий діалог, де ведучий підбадьорює зіркових гостей у процесі приготування)

4. Фінальна дегустація страв: заключна частина кожного епізоду включає спільну дегустацію приготованих страв, під час якої ведучий і гості обмінюються враженнями. Зазвичай, під час цього процесу застосовується безліч епітетів та суперлативних форм, щоб краще передати враження від результату приготування. Така структура шоу показує, що основною ціллю є не лише задоволення від їжі, але і приємне проведення часу. Наприклад, «*Crispy potatoes. Oh my lord. That's what it's about. Outrageous. Come on, enough talking. Let's just do it.*», «*I'm kicking off your Friday night with an Italian take on a steak dinner. That, my friends, is a thing of beauty.*»

Ще однією визначальною рисою сучасних кулінарних шоу є їх інтерактивність, що дає глядачам відчуття причетності до процесу, у шоу *Friday Night Feast* це досягається завдяки наступним аспектам:

1. Акцент на продукти харчування місцевого походження: під час приготування Джеймі Олівер часто ділиться з глядачами інформацією з приводу походження продуктів, інколи навіть відвідує місцевих виробників та

дає пояснення, як обирати найкращі інгредієнти. Це допомагає популяризувати локальні продукти та здоровий спосіб життя, що є важливим елементом англомовного кулінарного дискурсу.

2. Поради та хитрощі: протягом епізоду ведучий надає безліч корисних порад, які допомагають вдосконалити кулінарні навички глядачів. Такі поради є важливим компонентом дискурсу, оскільки дозволяють глядачам отримувати нові знання та застосовувати їх у власному кулінарному досвіді. Наприклад, «*I want to add a thickening agent now. So one generous heaped tablespoon of flour and then one of my favourite ingredients, four shots of really nice Scotch whisky.*»

3. Залучення глядачів через соціальні медіа: Шоу активно заохочує глядачів ділитися своїми результатами приготування вдома, використовуючи соціальні мережі. Це формує сильне відчуття ком'юніті. Наприклад, «*Vote team son. Don't worry about the mothers. This is better.*» (залучення глядачів через атмосферу співучасті приваблює глядачів)

В додаток до всього вищезазначеного, непоміченими також не залишаються місце та візуальне оформлення епізодів. Кулінарне шоу *Friday Night Feast* знімається на відкритому пляжі в Саутенд-он-Сі, що додає атмосферу невимушеності та природності. Такий яскравий візуальний ефект, який несе позитивний вплив на аудиторію та доповнює вербальну частину дискурсу, сприяючи глибшому зануренню у процес приготування.

Аналіз структури англомовних кулінарних шоу як частину гастрономічного дискурсу на прикладі шоу *Friday Night Feast* з Джеймі Олівером показує, як медіаформат кулінарних програм може нести освітні, розважальні та культурні цілі. Інтерактивність та чітка структура епізодів, ретельно підібрані вербальні сигнали та особлива роль ведучого забезпечують ефективну комунікацію з аудиторією, сприяючи популяризації гастрономічної культури.

2.2. Прагматичні, лексичні та стилістичні маркери гастрономічного дискурсу.

Для того щоб дослідити стилістичні та лінгвістичні маркери, які є характерними для кулінарного дискурсу ми розглянемо кулінарний рецепт як його одиницю. Автентичні кулінарні рецепти є не лише невичерпним джерелом глутонімічних найменувань та кулінаронімів, окрім цього вони також можуть використовуватися з ціллю формування іншомовної комунікативної та лінгвістичної компетенцій. Перед тим як ми почнемо наш аналіз, хотілося б зазначити, яке значення несуть вищезазначені поняття. Отже, термін “глутонімічне найменування” пішов від від латинського слова *gluto*, що означає «ненажерливість» або «апетит», наразі ми трактуємо його, як назви, які стосуються найменувань їжі або напоїв, часто національного походження. Наприклад, *fish and chips* – традиційна британська страва; *maple syrup* – продукт, асоційований з канадською кухнею; *cornbread* – типовий для південних штатів США, є частиною місцевої культури харчування. Кулінароніми, в свою чергу, – назви, які уже здебільшого пов'язані з процесом приготування їжі (наприклад, способи обробки їжі, технології приготування), але також можуть стосуватися назв певних страв та окремих продуктів, наприклад, *bake* – кулінарний термін, що означає випікання; *fry* – процес смаження їжі на сковорідці; *soufflé* – французька страва, яка стала популярною у багатьох англійських країнах, де назва страви почала використовуватися задля опису технології приготування; *meringue* – солодка страва з яєчних білків, збитих з цукром, також пов'язана з конкретним процесом приготування.

Для того щоб ще глибше дослідити прагматичні, лексичні та стилістичні характеристики гастрономічного дискурсу, а також композиційно–структурні та жанрові характеристики рецептів та кулінарних порад, ми розглянемо структуру кулінарного рецепту, вміст його складових та особливості вербальної та невербальної комунікації між учасниками кулінарних шоу. Як було зазначено раніше, кулінарний рецепт, на думку вчених–лінгвістів має багатофункціональну рису. [2] В наш час кулінарні рецепти починають все більше набувати ознак мультимодальності, тому що зазвичай супроводжуються

ілюстраціями та відео, завдяки чому реципієнт краще засвоює інформацію і може адекватно оцінити фінальний результат своєї роботи.

Досліджуючи тексти рецептів та кулінарних порад Джеймі Олівера у шоу *Friday Night Feast*, було виокремлено наступні морфологічні особливості, які є найбільш частотними у мові ведучих:

Еліптичні конструкції (це робить текст коротшим і динамічнішим, полегшуючи його розуміння):

1. *"Drink's time. Come on, let's get going."* – вилучено *"it's"*
2. *"Stop shaking, Jamie."* – вилучено *"it's better"*
3. *"Heat the oil in a large pan. Add the onions, garlic, and chili."* – В даному випадку опущено *"you should"* або *"to start"*.

Наказовий спосіб (використовується для формулювання чітких інструкцій, уникаючи певних умов чи деталей, що пробуджує глядачів до дії):

1. *"Go!"*
2. *"Stop it!"*
3. *"Let's get cooking."*
4. *"Take sirloin, fillet, beautiful beef-dripping potatoes."*

Модальні дієслова (використовуються в кулінарних рецептах та порадах для того щоб сформулювати рекомендації, поради або є спонукання до дії, варіативність модальних дієслів та конструкцій забезпечує ступінь необхідності виконання певних етапів):

1. *"Would you say that I'm helping make you a better chef?"*
2. *"You could have seen PG and Duncan back in the day."*
3. *"I can't help it, it's scaring me."*
4. *"We should be seeing a second drink coming out now."*

Безособові речення (такий стиль підкреслює важливість самого процесу, а не те, хто його виконує):

1. *"It's absolutely buzzing in here."*
2. *"It's Adam Jack, everyone!"*
3. *"It's great, it's working with your best friend, you know what it's like."*

4. *"It all kind of happened by accident as well."*

Інфінітивні форми (використовуються для надання чітких, недвозначних інструкцій, описуючи певну послідовність дій та забезпечують чітке сприйняття та простоту розуміння кулінарної поради чи рецепту):

1. *"Now, drain the potatoes. Give them a good old shake."*
2. *"Back to the steak, slice up this fat. Put it in a pan. It's going to give you more flavour because you're cooking steak in steak fat."*
3. *"Drain the potatoes. Give them a good old shake."*
4. *"And I can smell already the story is changing. Cook this steak one minute each side."*
5. *"to make the food and drink we love"*
6. *"to lend a hand"*

Риторичні запитання (використовуються ведучими кулінарних шоу для того щоб створити відчуття неформального стилю комунікації, сприяючи інтерактивності та підтримці легкої розмови):

1. *"If you're tired of the same old recipes, it's time to mix things up a bit. Why not try something different for a change? This dish brings a new flavor to the table that will definitely surprise you."*
2. *"But you couldn't cook? Was that cos you were the baby of the family? What do you mean, you can't cook a thing?"*
3. *"Sundays are all about family, friends, and comfort food. Who doesn't love a good roast on a Sunday? With this roast, you'll bring everyone together around the table."*

Підсумовуючи, слід зазначити, що гастрономічний дискурс, зокрема, крізь призму англомовних кулінарних шоу має властиві йому специфічні граматичні конструкції, які сприяють створенню неформального стилю комунікації, тому що основною ціллю таких шоу є інтерактивність та взаємодія з глядачами, саме тому дуже важливими елементами слугують кулінарні інструкції, описи процесів обробки та приготування їжі та презентація страв, а аналіз конструкції, які використовуються допомагає зрозуміти як дана ціль

може бути реалізована. Наприклад, наказовий спосіб та модальні конструкції є ключовими елементами гастрономічного дискурсу, бо вони дозволяють ведучим надавати чіткі інструкції та створюють відчуття залучення у аудиторії, а також вказують на ступінь впевненості. Що є дуже корисною особливістю, тому що існують різні варіанти приготування страв відповідно до вподобань глядачів. Інфінітивні форми описують цілі, наміри та дії, що допомагає структурувати рецепт.

Гастрономічний дискурс не обмежується лише вищезазначеними характеристиками, з огляду на епізоди шоу Джеймі Олівера у його кулінарного шоу *Friday Night Feast* автори та гості шоу також використовують певні лексичні конструкції, наприклад, емоційно забарвлену лексику, що створює атмосферу живого спілкування, а також передає динамічність та емоції від приготування та комунікації з гостями, наприклад, *"It's absolutely buzzing in here."*, *"My mouth's watering."*, *"Oh, my God!"*, *"Very excited to see you."*

Також досить поширеними є пітети (використовуються в кулінарних рецептах для того щоб забезпечити описовість та створити привабливий образ самої страви, що, в свою чергу, допомагає читачам краще уявити текстуру та смак готової страви):

1. *"absolutely buzzing"*
2. *"beautiful beef-dripping potatoes"*
3. *"ultimate T-bone steak"*
4. *"fantastic red-skinned potatoes"*
5. *"creamy on the inside"*

Розмовна лексика та скорочення, які сприяють дружній, неформальній атмосфері шоу, яка є досить характерною для кулінарних шоу, теж є однією з лексичних особливостей кулінарних шоу.

1. *"I'm loving the makeover"*
2. *"Cheers, mate"*
3. *"Yeah, really good"*
4. *"I'm kicking off your Friday night"*

Окрім уже згаданих лексико–граматичних рис, гастрономічному дискурсу, а саме кулінарним рецептам, притаманне широке використання конструкції *going to* для вираження намірів або подальших дій. В такому контексті ця структура допомагає виразити ідею, що шеф–кухар має намір виконати певну дію у найближчому майбутньому, наприклад:

1. *"I'm going to cook this steak for one minute on each side"*
2. *"We're going to let that rest"*
3. *"I'm going to add some thyme"*

Це дозволяє встановити чіткі очікування та відчуття впевненості, що є важливим для аудиторії. Використання *going to* в гастрономічному дискурсі сприяє неформальному тону, в той час як, наприклад, *will (Future Simple)* вважається більш формальною та використовується для опису негайних дій. Використання даної граматичної конструкції призвело б до невпевненості в намірах та встановленню недовірливих зв'язків між ведучим та глядачами.

Також досить розповсюдженими є слова, для заповнення пауз (*англ. "pause-fillers"*), наприклад, *"You know"*, *"Like"*, *"I mean"*, *"Sort of"*. Вони заповнюють певні прогалини у мові, коли спікер займається підбором правильної лексичної одиниці чи граматичної структури, роблять мову не такою категоричною, і звісно ж, сприяють підтримці неформального стилю та природності діалогу. Окрім цього, ми також можемо побачити й інші лексичні структури, які є характерними для вищезазначеного стилю комунікації, такі як фразові дієслова, фразеологізми та загалом неформальну лексику, наприклад, *"Come on, let's get going"*, *"Cheers, mate"*, *"You're watching me, aren't you?"*, *"Do your Scottish accent."*

Окрім цього, вживаються також особливі лексико–семантичні групи, на позначення різноманітних гастрономічних метафор та ідіом. Наприклад:

1. Якщо ми хочемо сказати, що їжа виглядає дуже смачно і нам хочеться її спробувати, ми будемо вживати фразеологізм – *make somebody's mouth water (For example, – The smell of that bacon cooking is making my mouth water.)*, що в перекладі означає “так смачно, що аж слина тече”. Від цього

фразеологізму також пішов епітет *mouthwatering*, що означає “дуже смачний”. Окрім цього, в даному випадку можна використати фразеологізм–синонім *Finger-licking good* (*For example, – That fried chicken is finger-licking good!*), українською – “такий смачний, що пальці оближеш”

2. Якщо ми хочемо висловити думку, що людина не уявляє своє життя без солодощів, як говорять в простонародді “солодкоїжка” – (*For example, – She has a sweet tooth; she can't resist chocolate cake and peppermint creams.*)

3. Якщо ми хочемо зазначити, що їжа дуже свіжа або холодна – *As cool as a cucumber* (*For example, – The salad was as cool as a cucumber.*)

4. Якщо ми хочемо звернути увагу на те, що страва виглядає дуже привабливо, але ми не впевнені, що вона дійсно корисна чи навіть смачна – *Eye candy* (*For example, – The dessert looked like eye candy, but didn't taste very good.*)

Проаналізувавши численні випуски шоу Джеймі Олівера, слід зазначити, що ідіоматичні вирази використовуються не лише для опису емоцій, вражень чи вигляду страв, а ще й у процесі самого приготування. Наприклад,

1. *"Rustle up"*

Let me show you how to rustle up a delicious meal in no time!

2. *"A dollop of"*

Add a dollop of cream on top for extra flavor.

3. *"Cook up a storm"*

We're going to cook up a storm today with this seafood feast.

4. *"Hit the spot"*

This soup really hits the spot on a cold day.

5. *"Tuck in"*

Look at this amazing dish – let's tuck in!

У теоретичному розділі наукової роботи уже було зазначено структуру кулінарного рецепту але цікавим для нашого дослідження є не лише структура, але і походження певних складових кулінарного рецепту. Тому, зараз ми розглянемо походження заголовку рецепту, який є його обличчям, адже саме назва страви надає загадкового національного колориту рецепту, але перед цим

давайте пригадаємо його структуру. Отже будь-який кулінарний рецепт – не просто текст складений у вільному форматі, він складається з інтродуктивного блоку (заголовку, назви та інгредієнтів), основного блоку (вказує на алгоритм дій) та заключного блоку (висвітлюємо результат роботи). Серед основних опцій походження назви кулінарного рецепту виділяють наступні:

1. Названі на честь свята або якоїсь визначної події. – *Yorkshire Pudding* – традиційна британська страва, яка часто подається на Різдво.

2. Названі на честь певного роду діяльності. – *Beef Wellington* – названо на честь герцога Веллінгтона, який був відомий своїми воєнними досягненнями.

3. Ті, котрі мають у складі топонім. – *Peking Duck* – назва походить від міста Пекін, столиці Китаю.

4. Названі з огляду на склад страви. – *Chicken and Chorizo Bake* – назва вказує на основні інгредієнти.

5. Названі на честь героїв творів або визначних особистостей. – *Croque Monsieur* – це класичний французький сендвіч із шинкою і сиром, названий на честь "пана" (*Monsieur*), тобто елегантного чоловіка.

6. Названі з огляду на спосіб приготування страви. – *Fish and Chips* – страва названа за технікою приготування: смажена риба та картопля фрі. [8, с. 93–96.]

Гастрономічний дискурс, як ми уже наголошували вище, є специфічним видом комунікації за використання певної лексики. Під час досліджень кулінарного шоу Джеймі Олівера *Friday Night Feast* було помічено, що лексику, яка використовується у кулінарній тематиці можна поділити на певні лексико-семантичні групи, інакше кажучи, на слова, які належать до окремих груп слів однієї частини мови. Отже, аналізуючи синтаксичну складову, а саме частоту вживання частин мови, можна сміливо заявити, що іменники, прикметники та дієслова значно превалюють над прислівниками, займенниками та іншими частинами мови. Нейтральна моносемантична лексика – слова, що є

зрозумілими і не викликають додаткових запитань є найбільш поширеними у кулінарних рецептах та порадах, наприклад:

Номінативна лексема	Оригінал
Назви предметів посуду для сервірування та приготування	Frying pan Saucepan Cutting board Bowl Serving plate Colander Serving spoon Skillet Sieve
Назви страв	Lasagna Ratatouille Chicken curry Grilled fish Carbonara pasta Beef burger Pizza Margherita Chicken fajitas Garlic prawns Caesar salad

Назви інгредієнтів	Garlic Olive oil Tomatoes Lemon Coriander Chili peppers Basil Onion Ginger Salt
Назви кухонного оснащення	Mixer Oven Food processor Blender Grill Steamer Slow cooker Toaster Fridge Stove

Назви приладдя	кухонного	Spatula Knife Whisk Grater Tongs Kitchen scissors Ladle Measuring cup Citrus juicer Piping bag
Назви обробки їжі	технологій	Frying Boiling Stewing Baking Grilling Steaming Sautéing Pureeing Freezing Marinating

Назви прийомів їжі	Breakfast Lunch Dinner Snack Picnic Brunch Light lunch Afternoon tea Barbecue Buffet
Назви позицій у меню	Appetizers Soups Main courses Desserts Drinks Salads Side dishes Pasta dishes Seafood dishes Sandwiches

<p>Назви груп людей з харчовими особливостями</p>	<p>Vegetarians Vegans Lactose intolerant Gluten-free Nut allergy sufferers Diabetics Raw foodists Paleo diet followers Keto diet followers Seafood allergy sufferers</p>
<p>Назви компонентів, що використовуються для опису поживності страв</p>	<p>Protein Fats Carbohydrates Fiber Calories Sugar Sodium Cholesterol Vitamins Minerals</p>

Стосовно використання дієслів, за допомогою дослідження епізодів кулінарного шоу було визначено, що вони загалом використовуються для опису процесів приготування їжі або процесів обробки їжі. А також вони є досить поширеними у проміжному та заключному етапах приготування їжі, наприклад:

"We're going to marinate the cod."

"Bring it to the boil, and leave it to cool."

"Delicately slice up some radishes, spring onions, and chillies."

"Later on when we grill that cod."

"Clean down the surfaces."

Також будь-яка подача страва можлива лише за використання дієслів, найбільш поширеними є: *to serve, dish up, take to the table*. Наприклад:

"Tuck in, get going."

"Add a few glugs of vinegar, a pinch of salt, and some finely sliced pickled ginger."

"We want something pickly and fresh"

В додаток до всього вищезазначеного, однією з найпоширеніших частин мови притаманних кулінарним рецептам є прикметники, вони зачасту використовуються в інтродуктивному блоці рецепту для опису ступені свіжості, розміру, стану продукту та кольору, наприклад: *something pickly and fresh, incredible freshness, my version of black cod, he's wrecking the giant, beautiful, raw slices of fish, charred fish*. Також, ведучий використовує свої "авторські" прикметники, наприклад: *egg-yolk-and-butter sauces* – яєчно-жовтковий вершковий соус, *egg-yolk-and-oil sauces* – яєчно-жовтковий масляний соус.

Абревіатури та скорочення, особливо ті, що застосовують для вимірів порцій інгредієнтів – *tsp* (чайна ложка), *tbsp* (столова ложка), *g* (грам) теж є невід'ємною частиною будь-якого рецепту, але звісно вони є більш поширеними у письмовому мовленні – це допомагає зробити інструкції коротшими та чіткішими.

Кулінарні рецепти та кулінарні поради мають свої характерні морфологічні риси. Вони не містять складнопідрядних чи складносурядних речень, зазвичай усі речення є простими поширеними. Поширені речення, окрім головних членів речення також включають і другорядні, такі як: додаток, обставина та означення. Означення вказують на ознаку предмета та виражаються за допомогою прикметників, дієприкметників та займенників, наприклад:

*"I love these **fresh** herbs."/**"This is a **crispy** chicken."*

*“We’re making a **roasted** lamb with garlic.”/ “This dish is served with **grilled** vegetables.”*

*“You can add **your** own touch to the dish.”*

Наступним другорядним членом речення є додаток, він може бути прямим та непрямим. Прямий додаток виражається іменником, займенником або інфінітивом, він зазвичай представляє предмет, на який переходить дія. Наприклад:

*“Chop the **onion** finely.”*

*“Add some **olive oil** to the pan.”*

Непрямий додаток відповідає за позначення предмета чи особи на користь якої виконується дія. Наприклад:

*“Give **it** a quick stir.”*

*“Add a little sugar **to the sauce**.”*

Останнім другорядним членом речення є обставина – використовується на позначення способу дії. У гастрономічному дискурсі обставина може позначати час, мету, місце та спосіб дії. Наприклад:

“Leave the dough to rise for 30 minutes.” Це обставина часу, яка вказує, коли потрібно виконати дію.

“Blend the ingredients to make a smooth sauce.” Мета дії позначається фразою *“to make a smooth sauce”*, що пояснює, з якою ціллю виконують змішування.

“Serve it on a large plate.” Обставина місця: *“on a large plate”*, яка вказує, де слід подавати страву.

Підсумовуючи, кулінарні рецепти представлені простими поширеними реченнями за використання як головних, так і другорядних членів речення.

Можна також відслідкувати використання повторів з ціллю підсилення емоцій, дій для створення певної експресивності та підтримання високої динаміки діалогу. Вони поширені як в усному, так і в писемному мовленні кулінарного жанру. Їх прийнято поділяти на дві групи: семантичні та синтаксичні. Семантичні повтори, тобто повтори окремих слів та

словосполучень наголошують на ключових моментах рецептів. Повторення термінів дозволяє закріпити в пам'яті аудиторії найважливіші моменти у процесі приготування. Якщо ж говорити про телевізійні кулінарні шоу, так як Friday Night Feast, їх функція може зміщуватися на підвищення саме емоційного ефекту та встановлення невимушеної атмосфери спілкування. А повторне використання прикметників особливою мірою підсилює ефект сприйняття смакових характеристик страв та робить їх більш привабливим у очах глядачів. Другою групою вважаються синтаксичні повтори, які проявляються у використанні схожих структур речень. Вони допомагають сформувати у глядачів відчуття структурованості. Також, вони можуть проявлятися у вигляді повтору схожих або однакових фраз, наприклад: "Let it rest", "Season it", "Cook for one minute". Синтаксичні повтори підтримують настановчий характер кулінарних порад та дозволяють уникнути плутанини у глядачів.

Якщо ми порівняємо британську та американську кулінарну картину світу через призму вищезазначених парадигм, ми побачимо помітні відмінності. Наприклад, Т.В. Кучеренко, досліджуючи харчові звички англомовних народів, зазначає, що їхні гастрономічні уподобання включають споживання *beef, salmon, oysters, mushrooms, apples, cheese*. Дослідниця також підкреслює важливість національно-специфічних назв страв, таких як *kedgeree, pudding, haggis* у Великій Британії; *clam chowder, hot dog, beef burger* у США; *tourtiere та pancakes with maple syrup* у Канаді. Вона також зазначає, що важливим аспектом англомовної кулінарної культури є оцінка смаку страв родичами і друзями, а також їхня корисність, що формує певні цінності. Можемо припустити, що це спричинено тим, що англійці, а особливо американці є представниками колективістського типу суспільства і саме через це, їм притаманна неабияка суперлативність та хвилювання з приводу думки оточуючих. [14]

Л.Р. Єрмакова звертає увагу на ключові номінації прийомів їжі в англійській культурі, такі як *breakfast* (сніданок), *lunch* (другий сніданок) і

supper (вечеря). Крім основних прийомів їжі, існує поняття snack, яке позначає перекуси між основними прийомами. Для спеціальних випадків використовуються терміни feasts та banquets, що означають бенкети і звані обіди. [10, с. 78–89]

Українські дослідники О.В. Дмитренко та І.Ю. Зінченко зазначають, що аналіз фразеологічних одиниць на позначення їжі допомагає краще зрозуміти ментальність та культуру англомовних країн. Вони підкреслюють важливість правильного використання ідіом, адже один і той самий вислів може бути недоречним у різних контекстах. Досліджуючи матеріали шоу Джеймі Олівера, було виокремлено ідіоматичні висловлювання, які кухар вживає досить часто і зовсім в різних контекстах, як наприклад: [9, с. 45–60]

1. *"Bring home the bacon"* – Досягти успіху або заробити гроші. Джеймі використовує це у контексті приготування смачної страви, яка порадує всю сім'ю.

2. *"Piece of cake"* – Щось дуже легке або просте. Олівер досить часто таким чином описує легкість приготування страви.

3. *"The proof is in the pudding"* – Справжню цінність або якість чогось можна оцінити тільки після того, як це спробуєш. Він використовує цю фразу, коли говорить про важливість дегустації страви.

4. *"Spill the beans"* – Відкрити таємницю або поділитися інформацією. Джеймі може використовувати цю ідіому, коли розповідає якийсь кулінарний секрет або рецепт.

5. *"Cool as a cucumber"* – Дуже спокійний і зібраний. Цей вираз Олівер може використовувати, коли говорить про те, як важливо бути спокійним на кухні.

6. *"Chew the fat"* – Вести довгу розмову або обговорення. Розмірковуючи над рецептами з гостями на шоу дуже часто звучить цей вираз.

7. *"Bite off more than you can chew"* – Взяти на себе більше, ніж можна зробити. Джеймі може використовувати це, коли описує складний рецепт або проект.

8. *"Butter someone up"* – Лестити або догоджати комусь. Джеймі вживає це, коли говорить про те, як справити враження на гостей смачною їжею.

9. *"In a nutshell"* – Коротко підсумувати щось. Олівер часто використовує цей вираз, щоб підсумувати складний рецепт або ідею.

10. *"Full of beans"* – Бути повним енергії та ентузіазму. Джеймі може використовувати цей вираз, описуючи свою захопленість або енергію, яку він вкладає в приготування їжі.

Одним з найважливіших концептів у гастрономічному дискурсі є концепт *food*. Т. Г. Гафу у своєму дослідженні концептосфери харчування в англомовному світі визначає, що концепт *food* включає як універсальні, так і специфічні національні характеристики, які відображають національний менталітет і культурні стереотипи. [5, с. 48–51.] В її роботі також акцентується важливість взаємодії між різними концептами, такими як назви страв, правила поведінки за столом та інші аспекти кулінарної культури, що складають структуровану систему, центральним елементом якої є їжа.

Висновки за розділом 2

Дослідження англомовного гастрономічного дискурсу на прикладі кулінарного шоу Джеймі Олівера *Friday Night Feast* допомагає визначити ключові структурні особливості кулінарних шоу та найбільш поширені лексичні, морфологічні та стилістичні особливості кулінарного жанру, що визначає специфіку та функціональність гастрономічного дискурсу як окремої комунікативної сфери.

З огляду на структурний аналіз, було виявлено наступне: основними елементами кулінарного дискурсу є вступ, демонстрація інгредієнтів та процесу приготування, спілкування з запрошеними гостями та фінальна дегустація страв. Така структура сприяє підтримці високої динаміки шоу та створює невимушену неформальну атмосферу. Ведучі, Джеймі Олівер та його друг Джиммі Доерті виступають центральними фігурами та посередниками між світом кулінарії та глядачами, що несе як розважальний, так і освітній елемент.

Лексичний аналіз показав, що вагому роль у гастрономічному дискурсі відіграють еліптичні конструкції, наказовий спосіб. Використання модальних дієслів та інфінітивних форм, які забезпечують зрозумілість та чіткість інструкцій. Вони пробуджують у глядачів прагнення до дії та допомагаючи окреслити правильну послідовність дій. Модальні дієслова в даній ситуації надають певну варіативність ступеню необхідності виконання окремих кроків відповідно до смаків глядачів.

Не менш важливим є використання стилістичних маркерів, таких як: епітети та суперлативні форми, які допомагають ведучим шоу ефектно та дуже реалістично передати смаки та текстури страв, що, безумовно, приваблює глядачів. Риторичні запитання та розмовна лексика, така як: фразові дієслова та фразеологізми підсилюють ефект неформальності а інтерактивності.

Багат шаровий комунікативний простір, встановлений між ведучими та аудиторією завдячує прагматичним аспектам. Бесіди між ведучими та

запрошеними гостями додають елемент соціальної взаємодії, підтримуючи й особисті теми, що лише підсилює емоційний зв'язок з глядачами.

З морфологічної точки зору, слід зазначити, що речення у гастрономічному дискурсі є простими для забезпечення адекватного усвідомлення кулінарних інструкцій наслідувачами.

Отже, гастрономічний дискурс крізь призму кулінарного шоу Джеймі Олівера вказує на багатофункціональність та адаптивність, комбінуючи освітні та соціальні елементи. Структура шоу та кулінарного рецепту зокрема з усіма їх характерними складовими відображають сучасні тенденції кулінарного жанру, ціллю яких є досягнення максимальної інтерактивності та доступності для аудиторії.

ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

У проведеному науковому дослідженні було проаналізовано лінгвостилістичні особливості реалізації гастрономічного дискурсу в англomовних кулінарних шоу. З цією метою було окреслено поняття «дискурс» та «гастрономічний дискурс», і в додаток до цього, їхнє значення та функції в сучасній лінгвістиці; виокремлено та проаналізовано головні особливості англomовної кулінарної лінгвокультури та розглянуто специфіку комунікації між учасниками кулінарного шоу та їхні тенденції спілкування з аудиторією.

У першому, теоретичному розділі наукового дослідження було розглянуто засади формування дискурсу та гастрономічного дискурсу зокрема. На підставі виконаних результатів було зроблено висновок, що кулінарний дискурс наразі набуває все більшої значущості як соціально–культурний феномен та має власну когнітивну складову. Він вважається одним з ключових елементів національної ідентичності, що відображає культурне різноманіття та створює багатовимірний простір для комунікації та соціальної взаємодії. Гастрономічний дискурс формувався під впливом різноманітних екстралінгвістичних факторів, тому гастрономічна культура слугує джерелом не лише для збагачення кулінарних знань, але й дослідження адаптації іноземних впливів на місцеві кулінарні традиції, глутонічні найменування та взаємодії між різними етнічними групами.

Для визначення вищезазначених особливостей реалізації використовувалися різні методи дослідження, а саме: теоретичний аналіз та синтез для того щоб окреслити межі інтерпретацій гастрономічного дискурсу; описовий метод та метод кількісних характеристик, що засвідчено в практичному розділі наукового дослідження.

У другому розділі наукового дослідження був проведений ретельний аналіз головних особливостей гастрономічного дискурсу, таких як: кулінарний рецепт та його складові, а також комунікація між учасниками кулінарних шоу та аудиторією. З цією метою були виокремлені певні лексичні, синтаксичні, морфологічні та прагматичні маркери, які ведучі найчастіше використовують у

кулінарних шоу. Лексика, яка зазвичай застосовується учасниками кулінарного шоу є досить простою, що підтримує неформальний стиль спілкування та створює невимушену атмосферу. Окрім цього, дуже поширеними є емоційно забарвлена лексика, ідіоматичні та метафоричні вирази. Вони застосовуються для того щоб краще передати опис процесу приготування та кінцевого результату аудиторії. У англійських кулінарних шоу, окрім цього, панує лише моносемантична лексика для уникнення непорозумінь при передачі вербального повідомлення аудиторії. Ведучі доволі часто вдаються до повторів з метою підсилення певних емоцій, дій, що допомагає підтримувати високу динаміку шоу. З огляду ж на граматичну складову, слід зазначити, що ведучі використовують лише прості речення, інфінітивні форми, еліптичні конструкції, модальні дієслова та наказовий спосіб, що значно спрощує сприйняття директивних форм та інструкцій приготування рецепієнтом.

В наш час важливу роль також відіграє мультимодальність, бо усі рецепти та комунікація в кулінарних шоу супроводжується відеоматеріалами та ілюстраціями. Виокремлюють навіть окремий вид гастрономічного дискурсу для аналізу та опису таких даних, який отримав назву естетичний. Але, зараз, простором повним можливостей для його реалізації вважають також соціальні мережі, де можна не лише публікувати фото та відео, а ще і трансформувати традиційні гастрономічні рефлексії, базуючись на інтерактивності даних платформ.

Отже, гастрономічний дискурс є складним багатогранним поняттям, який реалізується різноманітними способами в межах різних соціальних контекстів. Кулінарні шоу як прояв гастрономічного дискурсу мають власні комунікативні та лінгвостилістичні особливості, що дозволяють їм бути ефективними інструментами взаємодії з аудиторією. Лінгвостилістичні прийоми, застосовувані ведучими, не лише забезпечують зрозуміле та інформативне донесення рецептури, але й створюють атмосферу невимушеного спілкування, що сприяє залученню глядачів і популяризації гастрономічної культури в глобальному масштабі.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Бацевич Ф. С. Термінологія комунікативної лінгвістики: аспекти дискурсивного підходу. *Вісник національного університету «Львівська політехніка». Проблеми української терміноглії*. 2002. № 453. С. 30–34.
2. Бацевич Ф. С. (2004). *Основи комунікативної лінгвістики*. Київ: Видавничий центр «Академія», 2004.
3. Безугла Л. Р. Теоретико-методологічні засади лінгвопрагматичних досліджень дискурсу. Від слова до діла: лінгвопрагматика дискурсу: колективна монографія. Вінниця, 2020. С. 16–75.
4. Белова А. Д. Поняття «стиль», «жанр», «дискурс», «текст» у сучасній лінгвістиці. *Вісник КНУ. Іноземна філологія*. 2002. Вип. 32-33. С. 11-14.
5. Гафу Т. Г. Етимологічні особливості лексико-семантичного поля FOOD в сучасній англійській мові. *Перспективи розвитку філологічних наук*. Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції (м. Київ, 13-14 травня 2016 року). Херсон: Видавничий дім «Гельветика», 2016. С. 48–51.
6. Гафу Т.Г. Сучасний англомовний гастрономічний дискурс: когнітивний вимір: дис. на здобуття наук. ступеня док. філософії: спец. 035. Чернівці 2021.
7. Гончаренко А. Ю. Концепт ЇЖА в англійській та українській лінгвокультурах. *Перекладацькі інновації: матеріали VI Всеукраїнської студентської науково-практичної конференції, м. Суми, 17-18 березня 2016 р.* / редкол.: С. О. Швачко, І. К. Кобякова, О. О. Жулавська та ін. Суми: СумДУ, 2016. С. 16–18.
8. Державецька І. О. Глютонічний дискурс: перекладацький аспект. *Записки Національного університету «Острозька академія»*, 2015. Вип. 52. С. 93-96.

9. Дмитренко, О. В. & Зінченко, І. Ю. Фразеологічні одиниці на позначення їжі як відображення ментальності англомовних країн. *Журнал "Лінгвістичні дослідження"*, 2015. № 22(1). С. 45–60.
10. Єрмакова, Л. Р. Ключові номінації прийомів їжі в англійській культурі. У: *Сучасні проблеми лінгвістики та літературознавства*. Київ: Наукова думка, 2012. С. 78–89.
11. Жан Антельм Брійя-Саварен: Фізіологія смаку.
12. Караулов, Ю. Н. Гастрономічний дискурс як елемент національної культури. У: *Мова та культура: Збірник наукових праць*. Київ: Видавництво Либідь, 2003. Т. 1. С. 45–58.
13. Кусько К. Я. Дискурс іноземномовної комунікації: концептуальні питання теорії і практики. *Дискурс іноземномовної комунікації: кол. монографія / К. Кусько, М. Полюжин, Т. Кияк, О. Огуй / ред. кол. С. Денисенко*. Львів: Вид-во Львівського національного університету імені І. Франка, 2001. С. 25–48.
14. Кучеренко Т. В. Комунікативно-прагматична специфіка англійськомовного кулінарного дискурсу. Херсон, 2019. URL: http://ekhsuir.kspu.edu/bitstream/handle/123456789/10385/10_Kucherenko_fif_2019.pdf?sequence=1&isAllowed=y
15. Мартинюк А. П. Словник основних термінів когнітивно–дискурсивної лінгвістики. Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2012. С. 11–13.
16. Мелех Г. Сучасний стан дослідження фахової мови кулінарії. Дрогобич. 2014. С. 91-94.
17. Мішукова О. М. Дослідження поняття «Гастрономічний дискурс»: Історичний огляд. *Нова філологія*. 2020 (79), С. 78-82.
18. Поліщук О. П. Естетична інформація та феномен художнього мислення. *Практична філософія*. 2007. № 4 (26). С. 165–170.
19. Половинчак Ю. М. Кулінарно-гастрономічний дискурс соціальних медіа в процесах формування національної ідентичності. *Science and Education*

a New Dimension. Humanities and Social Sciences. 2016a. IV (13). Issue 82. С. 61–65.

20. Сохань І. (2013). Соціокультурна інженерія тоталітаризму: радянський гастрономічний проект. Історія і археологія. №2(69), С. 143-151.

21. Черевко О., док. техн. наук, проф., ректор, Янчева Л., канд. екон. наук, проф., перший проректор, Руденко С., канд. філолог. наук, доц. Гуманітарна парадигма харчової культури. Видання «Новий колегіум». ХДУХТ. 2016. С. 8-12.

22. Aristotle, 1908, с. 50.

23. Discourse and Context: A sociocognitive approach.

24. Fellner A. M. The flavors of multi-ethnic North American literatures: Language, ethnicity and culinary nostalgia. Culinary Linguistics. The chef's special / ed. by C. Gerhardt, M. Frobenius and S. Ley. Vol. 10. Amsterdam, Philadelphia: John Benjamins Publishing Company, 2013. P. 241–260.

25. Middleton, M. B. The Language of Food: A Sociolinguistic Perspective. London: Routledge, 2010.

26. MICHEL FOUCAULT THE ARCHAEOLOGY OF KNOWLEDGE AND THE DISCOURSE ON LANGUAGE Translated from the French by A. M. Sheridan Smith PANTHEON BOOKS, NEW YORK.

27. Schiffrin D. Approaches to discourse. Cambridge, MA & Oxford : Blackwell, 1994. p.470.

28. Tasha Oren On the Line: Format, Cooking and Competition as Television Values July 2013 Critical Studies in Television The International Journal of Television Studies 8(2):20-35.
https://www.researchgate.net/publication/271276495_On_the_Line_Format_Cooking_and_Competition_as_Television_Values

29. https://philology.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/04/Шифр_Феномен-глутонії_робота.pdf

30. White-Farnham J. Rhetorical Recipes: Women's Literacies In and Out of the Kitchen. Community Literacy Journal. 2012. Vol. 6. Issue 2. P. 23–41.

СПИСОК ДОВІДКОВИХ ДЖЕРЕЛ

Мартинюк А. П. Словник основних термінів когнітивно-дискурсивної лінгвістики. Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2012. С. 35–36.

Словник української мови: в 11 томах. Том 4. ред. колег. І. К. Білодід та ін. Київ: Наукова думка, 1973. 564 с.

СПИСОК ДЖЕРЕЛ ІЛЮСТРАТИВНОГО МАТЕРІАЛУ

Епізоди шоу Джеймі Олівера «*Friday Night Feast*»:

https://www.youtube.com/watch?v=_iIsQFOofTY&t=66s

<https://www.youtube.com/watch?v=cn9gXVW9Stg>

<https://www.dailymotion.com/video/x810q0g>

<https://www.dailymotion.com/video/x810evq>

<https://www.dailymotion.com/video/x816yl9>

<https://www.dailymotion.com/video/x813vpt>

The study conducted a thorough analysis of the linguistic features of gastronomic discourse in English-speaking world. The object of this study is the linguistic-stylistic features of the gastronomic names in linguistics and cultural community.

The research material includes various studies of domestic and foreign scientists in the field of philology, linguistics and linguistic culture, quotes and examples from contemporary British TV series (especially Friday Night Feast by Jamie Oliver), and a wide selection of internet resources. As a result of our study, we implemented the following tasks: we defined the concepts of “discourse” and “gastronomic discourse” and examined their significance in modern linguistics; we identified and analyzed the crucial characteristics of English-speaking gastronomic culture; we analysed the specific features of communication between chef, invited guests and audience in culinary TV shows; we outlined the primary theoretical approaches toward the phenomenon of gastronomy; apart from that we found out key morphological, pragmatical and synthetic characteristics of gastronomic discourse. Based on the obtained results, it was concluded that discourse is not merely a linguistic expression, but an undeniable socio-cultural phenomenon that effectively governs the communication processes in the society. Gastronomic discourse plays a crucial role in language practice, serving as an important tool for transmitting cultural codes, social values, and national identity, forming a connection between language, traditions, and societal norms. It not only facilitates the exchange of information about food but also reflects social statuses, cultural differences, and behavioral patterns, making it a significant element of communication in modern society.

In the first chapter of this study, theoretical foundations of discourse in general and, in particular, gastronomic discourse are discussed. The results emphasize that culinary discourse reflects cultural diversity and serves as a space for communication and social interaction. The analysis also shows that gastronomic discourse has

evolved under the influence of various extralinguistic factors, making it a source for studying the adaptation of foreign culinary influences into local traditions.

The second chapter is devoted to a detailed examination of the key features of gastronomic discourse, focusing on the structure and content of culinary recipes and communication patterns in cooking shows. The research identifies that the language used in English cooking shows is generally simple, creating an informal and relaxed atmosphere, while emotional and metaphorical expressions enhance the delivery of cooking processes and outcomes to the audience. The study also explores the role of multimodality, with an emphasis on video materials and illustrations as integral components of modern culinary discourse.

Through structural analysis of Jamie Oliver's *Friday Night Feast*, the findings represent key linguistic, morphological, and stylistic features typical for the culinary genre, highlighting the significance of directives and modal verbs in recipe instructions. The research concludes that culinary shows combine educational and social elements, fostering audience involvement and contributing to the gastronomic culture.