*На правах рукописи*

**ФЕДОРОВА Клара Михайловна**

# ЛИНГВОКУЛЬТУРНАЯ СПЕЦИФИКА ГЛЮТТОНИЧЕСКОГО ДИСКУРСА (НА ПРИМЕРЕ РЕЦЕПТОВ КОРЕЙСКОЙ И ЯКУТСКОЙ КУХНИ)

45.04.01 Филология

Филологическое обеспечение

информационно-коммуникативной деятельности

Автореферат магистерской диссертации

на соискание академической степени магистр.

Якутск 2017

Работа выполнена на кафедре восточных языков и страноведения институтазарубежной филологии и регионоведения ФГАОУ ВО «Северо-Восточныйфедеральный университет имени М.К. Аммосова»

Научный руководитель: доцент, заведующаяКВЯиС

Руфова Елена Степновна

Рецензент: доцент кафедры английской филологии ИЗФИР СВФУ

Сабурова Наталья Владимировна

Защита состоится _____ 2017 г. в _____ часов на заседании

Государственной аттестационной комиссии по защите магистерских диссертаций поадресу: г. Якутск, ул. Кулаковского, 42.

С диссертацией можно ознакомиться в читальном зале ФГАОУ ВО СВФУ им.М.К. Аммосова.

## ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ

Данное диссертационное исследование посвящено лингвокультурным, структурным аспектам глюттонического (гастрономического) дискурса корейского и якутского языков.

Глюттонический дискурс неотъемлемая часть ежедневного лексикона каждого человека с момента появления речи, потому как питание — обязательная составляющая для обеспечения жизнедеятельности человека. Это фрагмент текста или речи, связанный с процессом питания, при котором учитываются участники, место, способы общения, цели и мотивы, а также жанр и стиль речи. На сегодняшний день это понятие не имеет общепринятого определения ввиду того, что эта тема была исследована относительно недавно.

Данная магистерская диссертация посвящена лингвокультурнымособенностям лексики в глюттоническом дискурсе на материале рецептов корейского и якутского языков. Диссертация состоит из введения, двух глав, трех пунктов в первой главе и четырех пунктов во второй главе, заключения и списка литературы. В первой главе дается определение дискурсу в целом, и глюттоническому дискурсу, в частности; анализируются исследования в области глюттонического дискурса, рассматриваются основные характеристики и лексико-семантические особенности кулинарных рецептов, как особого вида глюттонического дискурса. Во второй главе на основе анализа материала раскрываются лингвокультурные и структурные особенности корейского и якутского глюттонического дискурса. В заключении подводятся итоги исследования. В списке литературы отображены авторы работ, отражающих степень изученности целей и задач данной работы.

**Актуальность** настоящего диссертационного исследования обусловлена интересом современной лингвистики к изучению различных типов потребностного дискурса, среди которых глюттнический дискурс как показатель культуры, быта, традиций, социальной и духовной традиции

этноса, его культурно-исторических связей и контактов, стал интересным предметом для изучения. Неопровержима также важность изучения корейского и якутского глюттонического дискурса в контексте осознания неизбежности сосуществования различных культур, обществ с различными национальными традициями и особенностями коммуникации. Актуальным представляется такжеисследование лингвокультурных особенностей, отражаемых в рецептах, связанных с культурой потребления пищи и вербализацией норм глюттонической сферы.

**Объектом** лингвистического исследования является корейский глюттоническийдискурс. **Предметом** исследования являются лингвокультурные и структурные особенности корейского и якутского глюттонического дискурса.

**Цель работы** — выявление лингвокультурных особенностей текстов кулинарных рецептов на примере корейского языка и якутского языков.

**Гипотеза:** текст кулинарного рецепта, не смотря на универсальность и постановку одинаковых целей, помимо инструктирующей функции, отображает национальную культурную специфику.

В соответствии с поставленной целью в работе решаются следующие **задачи**:

1. Изучить понятие «дискурс» в целом и «глюттонический дискурс» в частности.
2. Выявить характерные особенности кулинарного рецепта как особого вида глюттонического дискурса.
3. Выявитьлингвокультурные и структурные особенности корейского текста кулинарного рецепта.
4. Выявить лингвокультурные и структурные особенности якутского гастрономического дискурса.

**Методологическая база** исследования опирается на труды: Т. Ван Дейка, В.И. Карасика, Н.П. Головницкой в области теории дискурса, А.В.

Олянича, А.А. Бурковой, А.Ю. Земсковой,М.В.Ундринцовой в области исследования глюттонического дискурса.

В нашей работе использованы общие и частные **методы исследования**: лингвокультурный метод, метод сплошной выборки, метод количественного анализа, метод лингвистических наблюдений и контекстологический метод.

**Научная новизна** обусловлена тем, что впервые предпринята попытка рассмотрения корейского и якутского глюттонического дискурса, лингвокультурного анализана материале кулинарных рецептов.

**Научная значимость** заключается в том, что материалы и результаты исследования могут быть использованы в дальнейших исследованиях по глюттоническому дискурсу.

**Практическая значимость** работы состоит в том, что результаты исследования могут быть применены в изучении практического курса корейского и якутского языков.

**Практическим материалом исследования** послужили тексты кулинарных рецептов, опубликованных в кулинарных книгах иинтернет-источниках. Было изучено порядка 300 рецептов корейской кухни и 100 рецептов якутской кухни.

Апробация работы. Основные положения диссертации отражены в публикациях и докладах на международных научных конференциях молодых ученых «Ломоносов – 2017» , IV Международном научном молодежном форуме на иностранныхязыках «Глобальные изменения: взгляд молодежи».

## ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

Во Введении обоснованы выбор темы, объект и предмет исследования,аргументированы актуальность и его новизна, теоретическая и практическаязначимость, выявлены цели и задачи работы, описана методологическая база иметодика исследования.

В главе I«Междисциплинарные аспекты глюттонического дискурса»нами были рассмотрены: различные концепции понятия «дискурс»;

определения «гастрономический дискурс», «глюттонический дискурс»; классификация типов дискурса, разработанная В.И. Карасиком. Рассмотрели работы российских и зарубежных авторов, занимавшихся изучением гастрономического дискурса, как особого вида вербально-социальной коммуникации.Во втором пункте первой главы исследованы особенности формированияглюттонической (гастрономической) картины мира, которая трактуется каккартина мира, выражающая специфику человеческого бытия и его отношения кпище. Данная картина мира формируется под воздействием таких факторов, какрелигия, мифология, географическое расположение и климатическиеособенности, а также находит свое воплощение в гастрономической номинации.

В третьем пункте первой главы рассмотрели особенности кулинарного рецепта как малоформатного текста. Ознакомились с трудами А.В.Олянича, П.П.Бурковой, А.М.Кантуровой, выделили: основные дискурсивные характеристики гастрономических текстов, их реализацию в кулинарных рецептах, структурные, синтаксические и лексические особенности кулинарного текста, их специфику в рамках кулинарных изданий. Также рассмотрели лексикосемиотческие функции гастрономического дискурса, выдвинутые А.В. Оляничем, изучили важнейшие коммуникативные функции гастрономической лексики: иконическую, директивную, квалификативно-оценочную и презентационную функции. Рассмотрели структурный аспект кулинарного рецепта по П.П.Бурковой: 1) интродуктивный блок: описание-вступление, объяснение, почему нужно приготовить блюдо; название; 2) ингредиенты; 3) основной блок (алгоритм действий); 4) фотография.

В главе II«Лингвокультурная специфика рецептов корейской и якутской кухни» рассматриваются и анализируются рецепты корейской и якутской кухни. В первом пункте второй главы рассмотрены лингвокультурные особенности рецептов корейской кухни. Во втором пункте второй главы рассмотрены структурные особенности корейских рецептов.

Анализ особенностей корейских рецептов, привел к следующему выводу: текст кулинарного рецепта представляет собой универсальный тип текста, который удовлетворяет информативную и познавательную потребности человека. Вследствие чего были выявлены следующие особенности корейского кулинарного рецепта:

– для названий корейских рецептов характерно указание основных компонентов блюда и способов его приготовления. Заголовки корейских рецептов отражают основное содержание, обладают информативной функцией;

– для основного текста кулинарного рецепта характерна строгая организация по смысловой и синтаксической связям. Присуще детальное описание действий, наложения определенных условий;

– для текста кулинарного рецепта корейской кухни характерно нейтрально-вежливое изложение, используется повествовательная (книжная) форма ㄴ다, в некоторых используется вежливая форма ㅂ니다, с использованием вежливого повелительного наклонения 주세요;

– лексика рецептов отличается разнообразием, глаголы детализировано отображают разные виды действия, например, определенные способы резки или приготовления;

– широко используются прилагательные и наречия для детализации условий и действий. В корейских рецептах часто встречаются ономатопоэтические прилагательные, которые отображают вид или звук действия;

– тексту кулинарного рецепта присуща логичная последовательность, точность и лаконичность высказываний, отсутствие эмоционально-экспрессивной лексики, наличие терминологии;

– в рецептах корейской кухни наравне с текстом представлена подробная фотоинструкция процесса приготовления блюда, реализующая содействующую стратегию предоставления материала.

В третьем пункте второй главы рассмотрены лингвокультурные особенности рецептов якутской кухни. Рассмотрев рецепты якутской кухни, можно отметить, что блюда в основном состоят из мяса и рыбы. Многие продукты и специи были завезены в Якутию относительно недавно, в связи с этим в традиционных блюдах практически отсутствуют приправы, овощи и фрукты. Рецепты отличаются простотой приготовления, довольно немногочисленных составляющих. Визитной карточкой якутской кухни в межкультурном глюттоническом пространстве несомненно является строганина, в основном, наструганная рыба в замороженном виде, которая подается с солью и перцем. Рецепт якутской кухни обычно состоит из 4-5 предложений, но довольно длинных по структуре. Названия отображают состав, иногда способ приготовления блюда. Форма изложения повествовательная, обычно в третьем лице (пример: оргуталлар, буһараллар). В якутской лексике наблюдается большое количество заимствованных слов из русского языка. Присутствуют синонимичные глаголы. Также наблюдаются прилагательные и наречия для уточнения деталей.

В четвретром пункте второй главы рассмотрены структурные особенности рецептов якутской кухни. Якутские рецепты отличаются простотой предсталвения, расчитаны в основом на якутского рецепиента, который считается знает эти блюда с детства. В основном все якутские кулинарные книги написаны известным поваром И.И. Тарбаховым, в которых встречаются как традиционные, так и авторские блюда. Стиль изложения рецептов повествовательный. Рецепты состоят в среднем из 4-5 предложений. В виду простоты некотрых блюд встречаются и тексты из одного предложения.

В Заключении подводится итог проделанному научному исследованию, отображается его результат.Пришли к выводу, что рецепт - универсальный тип текста, который удовлетворяет информативную и познавательную потребности человека. Для проведения данного анализа рассмотрели текст кулинарного рецепта по организации текста (интродуктивная, основная и

заключительная части), изучили структурное построение каждой части. Так, интродуктивная часть состоит из заголовка и ингредиентов.В сравнении с корейской лексикой, которая пестрит разнообразием понятий, в якутском языке довольно простые обозначения для тех или иных действий. В отличие от структурных пошаговых рецептов корейкой кухни, якутские рецепты представлены в виде сплошного текста. В корейских рецептах внимание уделяется обработке и подготовке продуктов, что в якутских рецептах обозначается лишь одним слово ыраастыллар, сууйаллар (чистят, моют), либо отсутствуют совсем. Корейские рецепты отличаются четкостью в изложении и строгим указанием количества ингредиентов, в рецептах якутской кухни же часто встречаются такое понятие как “добавить по вкусу”, что отсутствует в корейской практике. Рецепты корейской кухни снабжены фотоинструкцией на каждом этапе, что позволит понять рецепт даже тем, кто не владеет корейским языком. Рецепты якутской кухни сопровождаются фотографией уже готового блюда. Рецепты корейской кухни сопровождаются в среднем 7-9 пунктами приготволения блюда. В якутской кухне порядка 3-4 длинных предложений, есть рецепты, которые состоят из одного предложения.

В списке литературы представлены работы отечественных и зарубежных ученых.

В приложении приведены примеры рецептов корейской и якутской кухни.

Опубликовано 5 работ по теме диссертации:

1. Федорова К.М. Руфова Е.С. Глюттонический дискурс как обхект лингвистического исследования // Наука, образование и культура. М.: Проблемы науки,2016, 9 (12), 45-48

2. Федорова К.М. Руфова Е.С. Текстологические особенности понятия “рецепт”// Наука, образование и культура. М.: Проблемы науки,2016, 10 (13), 14-20

3. Федорова К.М. Руфова Е.С. Культурные особенности лексики корейского глюттнического дискурса // Наука, образование и культура. М.: Проблемы науки,2016, 10 (13), 20-24

4. Федорова К.М. Руфова Е.С. Семантические особенности лексики корейского гастрономического дискурса // Наука, образование и культура. М.: Проблемы науки,2016, 12 (15), 49-52

5. Федорова К.М. Культурно-семантические особенности лексики корейского языка в глюттоническом дискурсе (на примере рецептов корейской кухни) [Электронный ресурс] / Федорова К.М. // Материалы XXIV Международной молодежнойнаучной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых «Ломоносов-2017» // 10 - 14 апреля 2017 г. М.: МАКС Пресс, 2012. ~ 1 электрон, опт.диск(БУБ-КОМ). (0,1 п.л.)