

Содержание

Введение.....	3
1. Теория метафоры.....	7
1.1 Определение метафоры и подходы к ее изучению.....	7
1.2 Метафора в свете когнитивной лингвистики.....	9
Выводы к главе 1.....	13
2. Метафора в кулинарном дискурсе.....	14
2.1 Определение дискурса.....	14
2.2 Определение кулинарного дискурса.....	19
Выводы к главе 2.....	25
3. Метафорическое моделирование в кулинарном дискурсе.....	26
3.1 Метафорическая модель «Человек как социальный субъект».....	26
3.2 Метафорическая модель «Человек как биологическое существо».....	33
3.3 Метафорическая модель «Неживая природа».....	37
3.4 Метафорическая модель «Живая природа».....	40
Выводы к главе 3.....	43
Заключение.....	44
Библиографический список.....	46
Приложение 1.....	50
Приложение 2.....	51
Приложение 3.....	65

Введение

Метафора является частым явлением в нашей речи. Мы используем ее и придумываем незаметно для себя. Такое средство выражения делает речь ярче, красивее, эмоциональнее и более образной. По принципу аналогии создаются новые лексические конструкции, которые быстро встраиваются в обиход.

В нашей работе мы рассматриваем метафору с точки зрения когнитивной лингвистики в кулинарном дискурсе. В современном мире метафора понимается как ментальный процесс в ходе которого выявляются сходства между различными явлениями и предметами. Следовательно, метафора является результатом нашего жизненного опыта, так как основывается на полученных знаниях. В последнее время языковые явления рассматриваются с точки зрения антропологического подхода, то есть в тесной связи с самим человеком. Исследования специфики национальной метафорической картины мира позволяют получить представление о формировании концептов в сознании людей. Кулинарный дискурс, или как его еще называют – глотонический или гастрономический, связан с культурой приготовления и потребления пищи. На сегодняшний день тема питания занимает важное место в коммуникации так как человек каждый день потребляет пищу и многие люди задумываются о правильности и разнообразии своего питания.

Популярность кулинарии растет из года в год. Поиски новых рецептов обусловлены разными целями: сбалансированное питание по предписаниям врача, спортивное питание, диетическое питание для снижения веса, вегетарианские блюда и т.д. В связи с этим, появляются разнообразные кулинарные программы на телевидении, где профессиональные повара или простые домохозяйки рассказывают о приготовлении еды. Тема питания и

лишнего веса часто обсуждается в различных ток-шоу, а также, большое количество людей ведет видеоблоги о кулинарии в интернете.

Актуальность темы обосновывается новым методом к изучению метафоры в рамках разных дискурсов (политического, спортивного, туристского, музыкального и др.) на основе когнитивного подхода. Данный подход является одним из перспективных тенденций в современной когнитивной лингвистике. Также изучение метафорических моделей позволяет лучше раскрыть особенности английского языка.

Объектом данного исследования является кулинарный дискурс. В качестве **предмета** выступает метафора.

Целью работы является выявление наиболее репрезентативных метафорических моделей в кулинарном дискурсе.

В соответствии с поставленной целью, мы выделили основные **задачи**:

- ознакомиться с теорией метафоры, раскрыть понятие когнитивной метафоры;
- раскрыть понятие «дискурс»;
- рассмотреть особенности кулинарного дискурса;
- просмотреть видеоматериал на YouTube-канале всемирно-известного кулинара Джеймса Оливера;
- составить словарь метафор;
- классифицировать и описать метафорические модели;
- выявить наиболее и наименее используемые метафорические модели в англоязычном кулинарном дискурсе;
- разработать упражнения к элективному курсу по английскому языку.

В данной работе использованы следующие **методы исследования** – метод сплошной выборки, анализ, классификация, описание, моделирование.

Материалом исследования послужили англоязычные видеозаписи рецептов приготовления еды от Джеймса Оливера.

Практическая значимость заключается в возможности использования материалов исследования в курсах стилистики английского языка, лексикологии, культурологии, а также в переводческой практике и на уроках иностранного языка.

В **структуру** работы входят введение, три главы, выводы, заключение, библиографический список и приложение.

Во введении представлены основные параметры исследования: актуальность выбранной темы, определены объект, предмет и методы исследования, поставлены цели и задачи, раскрывается практическая значимость, представляется материал, используемый в ходе исследования.

В первой главе рассматриваются разные подходы к изучению метафоры как за рубежом, так и в отечественной лингвистике, а также раскрывается сущность когнитивной метафоры.

Вторая глава раскрывает понятия дискурс и кулинарный дискурс.

Третья глава содержит анализ четырех метафорических моделей, основанный на составленном нами словаре метафор. Данная глава демонстрирует и раскрывает замыслы метафорических переносов в англоязычном кулинарном дискурсе.

В заключении подводятся итоги о проделанном исследовании.

Приложение 1 включает в себя диаграмму «Частотность употребления метафорических моделей», которая позволяет проследить активность их использования в речи.

Приложение 2 содержит словарь метафор, анализируемых в ходе нашего исследования.

Приложение 3 состоит из упражнений направленных на практическое применение метафоры.

Глава 1. Теория метафоры

1.1 Определение метафоры и подходы к ее изучению

В настоящее время существует множество разных трактовок понятия метафоры. Например, толковый словарь Ожегова и Шведовой объясняет метафору следующим образом: «вид тропа – скрытое образное сравнение, уподобление одного предмета, явления другому, (напр. чаша бытия), а также вообще образное сравнение в разных видах искусств. В лингвистике: переносное употребление слова» [11,с.735]. Первое определение метафоры было предложено Аристотелем в трактате «Поэтика»: «Метафора – перенесение слова с измененным значением из рода в вид, или из вида в род, или из вида в вид, или по аналогии» [2,с.10], иными словами, это перенос значения, основанный на сходстве. Аристотель также считал, что способность подмечать сходства является признаком таланта [2,с.13]. Сферы риторики и поэтики он определял родственными по отношению к метафоре. В античном периоде происходит расцвет изучения метафоры, но после упадка риторики следует и упадок интереса к метафоре. В науке употребление метафор было запрещено, т.к. могут возникнуть путаница и неоднозначность суждений.

В 20-м веке происходят существенные изменения представлений о метафоре. В первой половине 20-го века метафору начинают рассматривать как целостный и неотъемлемый элемент речи, однако, ее природа оставалась нераскрытой до конца. Во второй половине 20-го века метафорические процессы плотно связывают с человеческим сознанием, т.е. ученые стали рассматривать более глубокие процессы сознания, которые стоят за метафоризацией.

Повышенный интерес к метафоре был вызван частым ее присутствием в текстах разных видов от поэтики до научных языков. Вездесущность метафоры имела и свои отрицательные стороны: границы ее использования

стали нечеткие. Метафорой стали называть любой способ косвенного и образного выражения смысла, бытующий в художественном тексте и в изобразительных искусствах — живописи, кинематографе, театре. Основное направление в теории – взаимодействие идей.

А. Ричардс утверждал, что до этого «к метафоре относились как к безделушке и украшению». Он подвергает сомнению замечания Аристотеля и выделяет 3 порочных посылки, которые, по его мнению, мешали тому, чтобы «изучение этого великого искусства заняло надлежащее место в нашей науке и пошло — и в теории и в практике — по нужному пути» [2,с.44]. По мнению Ричардса, метафора является обыденным явлением, а вовсе не отклонением в использовании языка или признаком одаренности человека. Любой человек со временем обучается искусству метафоры, которая, буквально, пронизывает нашу речь.

Согласно новой модели метафора рассматривается как взаимодействие идей. А. Ричардс, который являлся одним из представителей теории взаимодействия, полагал: когда мы используем метафору, у нас присутствуют две мысли о двух различных вещах, причем эти мысли взаимодействуют между собой внутри одного единственного слова или выражения, чье значение как раз и есть результат этого взаимодействия [2,с.46]. Макс Блэк придерживается той же теории. Он считал, что «она (теория) лишена главных недостатков субституциональной и сравнительной точек зрения и проникает в суть употребления метафор и границ самого этого понятия» [3,с.162].

Ученые В. Олридж, М. Хэстер считали, что воображение это основа для построения метафоры. Благодаря метафоре появляются образы в нашем сознании.

П. Рикёр предложил другую модель метафоры, которая основывается на процессах воображения и ощущения. Он настаивает на семантическом, а не психологическом понимании этих процессов. Согласно его мнению «теория метафоры типа той, которую развивали А. А. Ричардс в книге «Философия риторики», М. Блэк в работе «Модели и метафоры» и другие, не может достичь цели, не используя процессов воображения и ощущения, то есть не приписывая семантической функции тому, что кажется скорее психологическими характеристиками, и, таким образом, не касаясь некоторых сопутствующих факторов, внешних по отношению к информативному ядру метафоры» [4,с.417].

1.2 Метафора в свете когнитивной лингвистики

С середины 70-х годов происходит процесс когнитивной революции (cognitive revolution), когнитивного поворота (cognitve turn), который положил начало возникновению когнитивной науки (когнитологии, когитологии). О появлении когнитивной лингвистики официально объявили в 1989 году на симпозиуме в Дуйсбурге. Когнитивную лингвистику исследовали такие ученые как: Дж. Лакофф, М. Джонсон, М.Тернер, Ч. Филлмор, Э. МакКормак, Р. Джэкендофф, Р. Лангакер и другие. Затем когнитивная лингвистика получила отклик и дальнейшее исследование в отечественной науке. В России ее изучением занимались ученые: Н.Д. Арутюнова, В.И. Карасик, Д.О. Добровольский, Е.С. Кубрякова, Е.В. Рахилина, Н.Н. Болдырев, Ю.С. Степанов, В.В. Петров, А.Н. Баранов и другие.

На метафоричность мышления указывали многие ученые: Ф. Ницше, М. Блэк, А. Ричардс, П.Рикёр, М. Бирдсли, Э. МакКормак, Э. Кассирер, Х. Ортега-и-Гассет, и другие.

Х. Ортега-и-Гассет : «Метафора — необходимое орудие мышления, форма научной мысли» [5,с.68].

П. Рикёр: «...я утверждаю, что ощущение, так же как и воображение, суть подлинные компоненты процесса, описанного в теории метафоры как взаимодействия» [4,с.416].

Э.МакКормак: «Путем определенных иерархически организованных операций человеческий разум сопоставляет семантические концепты, в значительной степени несопоставимые, что и является причиной возникновения метафоры» [6, с.358].

Э.МакКормак в своей работе «Когнитивная теория метафоры» [1990] рассматривал метафору как познавательный процесс, что стало основой для когнитивного подхода к метафоре. Согласно убеждению МакКормака, сущность метафоризации состоит из двух процессов: когнитивного и семантического или иными словами – в основе семантического процесса лежит процесс когнитивный. Метафора предполагает определенное сходство между свойствами ее семантических референтов, поскольку она должна быть понятна, а с другой стороны, — несходство между ними, поскольку метафора призвана создавать некоторый новый смысл [6, с.359].

Дж. Лакофф и М. Джонсон в книге «Метафоры, которыми мы живем» систематизировали изучение метафоры с точки зрения когнитивного подхода и вывели метафору за пределы языковой сферы. По их мнению, метафора проявляется не только в языке, но и в мышлении и действии². На примере понятия «ARGUMENT» (спор) и метафорического понятия ARGUMENT IS WAR (спор – это война) Лакофф и Джонсон показали как метафорическое понятие упорядочивает деятельность людей. Данная метафора способствует осмыслению наших действий во время спора, т.к. понятие слова «СПОР» частично воспринимается как война. Данный пример показывает, что метафора не ограничивается только языком, а само мышление метафорично.

Когнитивная лингвистика занимается познавательными процессами, связанными с языком. В основе познания лежат когнитивные процессы концептуализации и категоризации. При концептуализации происходит группирование знаний в некие блоки – концепты. При категоризации концепты объединяются в категории. Концепт – это квант знания. Человек мыслит и общается концептами в вербальной или невербальной форме. Метафора обладает концептуальными свойствами. В соответствии с теорией концептуальной метафоры основу метафоризации составляет процесс взаимодействия между структурами знаний (фреймами и сценариями) двух концептуальных доменов - области-источника (source domain) и области-мишени (target domain). Понятийная область цели представлена понятиями, которые требуют осмысления, область источника составляют понятия, с помощью которых происходит осмысление нового.

Когнитивная метафора соотносится с процессами происходящими на уровне активации нейронных связей, а концептуальная метафора – с уровнем мышления в понятиях, суждениях, умозаключениях. Ее локус это умственная деятельность, понятийное мышление.

С середины 90-х годов 20 века М.Тернер и Ж.Фоконье начинают разрабатывать теорию блендинга или теорию концептуальной интеграции. Авторы данной теории в отличие от теории концептуальной метафоры, считают, что прямое проецирование области-источника на область-цель почти никогда не происходит. Мы имеем дело с ментальным процессом высокой степени интеграции и воображения. Процесс блендинга заключается в смешении компонентов ментальных пространств, результатом которого является создание нового пространства, являющегося самостоятельной структурой. Тернер и Фоконье рассматривают 4 ментальных пространства, а не 2 домена как в теории концептуальной метафоры: 2 исходных пространства (input spaces), общее пространство (generic space) и смешанное пространство (blended space or blend). Общее пространство является

основанием для рождения метафоры и содержит абстрактные элементы такие как роли, фреймы и схемы. Данное пространство содержит знания, которые являются общими для исходных пространств. В бленде происходит «перемешивание» элементов исходных пространств и в итоге получаем некую концептуальную структуру, сохранившую свойства исходных пространств, но в то же время независимую от них. В соответствии с теорией концептуальной интеграции образование бленда проходит 3 этапа: построение (composition) - выделение в входных пространствах необходимых для построения бленда элементов, завершение (completion) - подключение к сформированной структуре контекстуального содержания, бессознательно включаемого в бленд, совершенствование бленда (elaboration) - переформатирование элементов в бленде с учетом нового концептуального содержания.

Трактовка когнитивной и концептуальной метафоры отечественных лингвистов того времени отличалась от американской. Общим было лишь признание связи языка и мышления.

По Н.Д. Арутюновой когнитивная метафора возникает в результате сдвига в сочетаемости признаков слов (переноса значения) и создает полисемию. Конечный результат когнитивной метафоры – генерализирующая метафора, стирающая в лексическом значении слова границы между логическими порядками и стимулирующая возникновение логической полисемии [8, с.340].

В.Н. Телия так же как Н.Д. Арутюнова признает когнитивную метафору языковой. Согласно В.Н. Телия, когнитивная метафора (она же концептуальная) способна образовывать «новые концепции в области обозначения непредметной действительности» [7, с. 193].

Выводы к главе 1

1) Метафора исследовалась много и с разных точек зрения. Традиционно в течение долгого времени её изучение связывалось с тропами или стилистическими фигурами.

2) Когнитивный подход к изучению метафоры является наиболее полным в современном языкознании. Он определяет метафору не как троп, основная функция которого – украшение речи, а как форма мышления и когнитивный процесс, без которого невозможно получение нового знания. Для такого подхода характерно системное рассмотрение процессов метафоризации, суть которого в исследовании ментальных процессов человека.

3) С точки зрения когнитивистики любая метафора реализует перенос смысла с одного слова на другое или проекцию знаний из одной понятийной области в другую.

Глава 2. Метафора в кулинарном дискурсе

2.1. Определение дискурса

В последние десятилетия термин «дискурс» в лингвистике используется довольно широко. Существует множество определений данного термина и типологий основанных на разных подходах, что приводит к размытости понятия «дискурс». Причина многообразия трактовок заключается в том, что дискурс соприкасается с разными дисциплинами таких, как лингвистика, социолингвистика, этнография, литературоведение, социология, философия и другие. Поэтому следует отметить, что дискурс - это не простое коммуникативное явление, обладающее отличительными особенностями.

Зеллиг Харис один из первых ввел понятие «дискурс». Ученый определяет это понятие как последовательность предложений, связная речь (устная или письменная), выходящая за рамки единичного предложения и являющаяся культурно-обусловленной.

Большой вклад в изучение природы дискурса внес М. Фуко, который один из первых выводит его изучение на общегуманитарный уровень, а не только в рамках филологии, доказав, что природа любого знания дискурсивна.

Появившись в рамках лингвистики, теория дискурса, постепенно пришла к разграничению понятий «текст» и «дискурс». К примеру, В.Г. Бороботько в работе «Элементы теории дискурса» указывает, что текст как языковой материал не всегда представляет собой связную речь, т.е. дискурс. Текст – более общее понятие, чем дискурс. Дискурс всегда представляет собой текст, частный случай текста, но не любой текст является дискурсом. Поэтому категория «дискурс» требует уточнений, особенно в отношении к смежным терминам «текст», «речь» и «диалог».

Дискурс, как коммуникативное явление - это промежуточный элемент между устной речью, как деятельностью, и текстом, образовавшимся в ходе общения. Другими словами, дискурс связан с речепроизводством и знанием речевого произведения, а текст следует понимать как готовый результат процесса речевой деятельности. Данное противопоставление устной речи ее результату приводит к выводу о том, что текст может трактоваться как дискурс только когда он воспринимается сознанием другого индивида.

Соотношение понятий «дискурс», «текст» и «речь» обсуждается давно. Иногда эти понятия разграничивают по противопоставлению *письменный текст - устный дискурс*. Данный подход характерен для формальных подходов изучения языка и речи.

На основании такого деления некоторые ученые разграничивают *дискурс-анализ*, объектом которого является только устная речь и *лингвистику* (письменного) *текста*. Социолог и автор теории фреймов, И. Гоффман не согласен с данной дихотомией – такой подход не работает в ряде случаев, к примеру, доклад можно рассматривать одновременно как письменный текст и как публичное выступление, т.е. коммуникативное событие, хотя и в форме монолога, но тем не менее отражающее всю специфику языкового общения в данном типе деятельности.

Г. Видоусен изучал дискурс как *текст + ситуация*. Тем самым дифференцировав понятия «дискурс» и «текст» за счет включения категории «ситуация». Соответственно «текст» трактовался как *дискурс минус ситуация*.

Некоторые лингвисты определяют дискурс как *интерактивный* способ речевого взаимодействия, в отличие от *текста*, который обычно принадлежит одному автору. Данная оппозиция сближается с традиционной оппозицией *диалог - монолог*. Но такая дифференциация является довольно условной, т.к. *диалог* считается наиболее естественным проявлением языковой активности. Монолог можно считать диалогичным по-своему, он

всегда направлен к адресату, реальному или предполагаемому, например, Альтер-эго говорящего. Многие ученые-лингвисты такие как Бенвенист, Выготский, Якубинский и др. писали о диалогичности сознания, языка, речи.

В.В. Богданов рассматривает *текст* и *речь* как виды дискурса, а сам дискурс как все, что пишется и говорится, иными словами, как речевая деятельность. В данной точке зрения нет ограниченности признаками *монологический \ диалогический, устный \ письменный*, т.е. все эти термины не образуют оппозиций и дихотомий.

Существует также типология основанная на предназначенности дискурса, т.е. на кого он ориентирован. Выделяют персональный (личностно-ориентированное общение) и институциональный (статусно-ориентированное общение) типы. Карасик В.И. характеризует личностно-ориентированное общение следующим образом: «...если нам хорошо известен собеседник, если мы стремимся не только передать некоторую информацию или оказать определенное воздействие на него, но и раскрыть свою душу и попытаться понять внутренний мир адресата. Адресат в таком общении интересуется нас во всей полноте своих характеристик» [14с. 202]. При статусно-ориентированном общении, участники коммуникации ограничены набором ролевых характеристик, выступая в роли представителей определенных групп людей (учитель – ученик, адвокат – подзащитный, врач – пациент и т.д.). Участники такой коммуникации являются статусно не равными. Также ученый выделяет две разновидности персонального дискурса: бытовой и бытийный. Последний, в свою очередь, подразделяется на художественный и философский дискурс. Бытовой дискурс «носит свернутый, «пунктирный» характер» [14, с. 240]. Беседа идет об очевидных вещах, задействуется разговорная форма речи.

Статусно-ориентированный дискурс еще называют институциональным, т.е. присущий какому-либо социальному институту. Институциональный дискурс трактуется как некая типичная шаблонная

разновидность коммуникации между людьми, которые могут даже не знать друг друга, но должны общаться в соответствии с нормами данного общества.

Для того, чтобы изучить ситуацию общения Карасик В.И. предлагает выделить категории дискурса:

1. участники общения (статусно-ролевые и ситуативно-коммуникативные характеристики);
2. условия общения (пресуппозиции, сфера общения, хронотоп, коммуникативная среда);
3. организация общения (мотивы, цели и стратегии, развертывание и членение, контроль общения и вариативность коммуникативных средств);
4. способы общения (канал и режим, тональность, стиль и жанр общения) [14, с. 200].

Исходя из характеристик речи, предлагается классификация категорий дискурса:

1. Конститутивные – позволяют различить текст от нетекста (относительная оформленность, тематическое, стилистическое и структурное единство и относительная смысловая завершенность);
2. Жанрово-стилистические – характеризуют тексты в плане их соответствия функциональным разновидностям речи (стилевая принадлежность, жанровый канон, клишированность);
3. Содержательные – раскрывают смысл текста (образ автора, адресативность, интертекстуальная ориентация, интерпретируемость);
4. Формально-структурные – характеризуют метод организации текста (композиция, когезия, членимость) [14, с. 201].

Согласно Г.А. Орлову, понятию *дискурс* присущи свойства текста – цельность, связность, завершенность. Оно также рассматривается как процесс и как результат в виде фиксированного текста.

Приоритет определению *дискурса* в лингвистике отдается Т.А. Ван Дейку: «...дискурс – это сложное коммуникативное явление, включающее, кроме текста, ещё и экстралингвистические факторы (знания о мире, установки, цели адресанта), необходимые для понимания текста» [12, с. 7]. Данное определение было положено в основу многих современных лингвистических работ. У Т.А. Ван Дейка также есть определение, трактующее дискурс как социальное явление: «Дискурс – это речевой поток, язык в его постоянном движении, вбирающий в себя всё многообразие исторической эпохи, индивидуальных и социальных особенностей как коммуниканта, так и коммуникативной ситуации, в которой происходит общение. В дискурсе отражается менталитет и культура, как национальная, всеобщая, так и индивидуальная, частная» [13, с. 47].

М. Стаббс выделяет 3 основные характеристики дискурса:

- 1) в формальном отношении это – единица языка, превосходящая по объему предложение;
- 2) в содержательном плане дискурс связан с использованием языка в социальном контексте;
- 3) по своей организации дискурс интерактивен, т.е. диалогичен.

С позиций лингвистики речи, Карасик В.И. определяет дискурс следующим образом: «это процесс живого вербализуемого общения, характеризующийся множеством отклонений от канонической письменной речи, отсюда внимание к степени спонтанности, завершенности, тематической связности, понятности разговора для других людей» [14, с.193]. Также Карасик В.И. заявляет о тонально-жанровых измерениях дискурса: «Говоря о тональности дискурса, мы имеем в виду такие параметры, как серьезность либо несерьезность, обиходность либо ритуальность, стремление к унисону либо конфликту, сокращение либо увеличение дистанции общения, открытое (прямое) либо завуалированное

(косвенное) выражение интенций, направленность на информативное либо фатическое общение. Эти параметры взаимосвязаны» [14, с. 194].

В целом, дискурс имеет минимум два подхода к изучению: функциональный и формальный. Функциональный подход признает взаимозависимость между функцией и формой, а также учитывает влияние употребления языка на его структуру. При формальном подходе, дискурс рассматривается как два или несколько предложений, находящихся в смысловой связи.

2.2. Определение кулинарного дискурса

Пристальное внимание к гастрономической культуре, а также изучению области питания проявляется в 1960 – 1970-х гг. и получает разработку в трудах исследователей, как К. Леви-Стросс, Р. Барт, М. Дуглас.

В настоящее время существует несколько наименований данного дискурса: «гастрономический дискурс», «глюттонический дискурс» или «кулинарный дискурс».

В терминологии А.В. Олянича, глуттонический дискурс (от лат. *gluttonare* – есть, питаться, пожирать, обедаться) – это личностно-ориентированный тип коммуникации институционального характера, напрямую ассоциированный с концептосферой «Пища, еда» [15, с. 168], иными словами – вид коммуникации, связанный с состоянием пищевых ресурсов и процессами их обработки и потребления.

Традиционно, к текстам, содержащим гастрономическую лексику, относят такой языковой материал, как кулинарные рецепты, статьи, меню, этикетки, гастрономическую терминологию и др.

Автором термина «глюттонический» является А.В. Олянич, по мнению которого, данный термин коррелирует с понятием гастрономии и соотносится с когнитивной системой глуттоники любой этнокультуры.

В гастрономической системе особое место занимают субъекты по добыче пищи: фермеры, огородники, производители рыбы, мяса и т.д. И субъекты-обработчики (т.е. люди, владеющие технологиями готовки еды): повар, шеф-повар, сотрудники кухни. Кулинарные субъекты формируют образ потребляемой еды, способы ее приготовления и потребления, а также категории вкуса – все это плотно связано с культурными ценностями человечества. Такие ценности создаются в социализированной среде (ресторан, бар, кафе), где повар предстает как создатель или конструктор блюда, сомелье как знаток вин, бармен как конструктор коктейлей, официант как исполнитель подачи еды и советчик\консультант по меню (что попробовать, с чем попробовать) [16, с. 401].

Олянич А.В. дифференцирует четыре важные коммуникативные функции лингвистических знаков гастрономического дискурса:

1. Иконическая или собственно денотативная
2. Директивная или инструктивная
3. Кваликативно-оценочная
4. Презентационная

Иконическая или денотативная функция отвечает за закрепление в сознании участников коммуникации образа еды, ее качества, способа и места готовки и субъектов действия, вовлеченных в приготовление еды. Четыре типа языковых знаков наделены иконическими или денотативными свойствами: глуттонимы, локативы и инструментативы, персоналии и квалификаторы. Глуттонимы – это собственно знаки еды и ее составляющих компонентов. К знакам-локативам и инструментативам в гастрономической структуре относят:

1. Знаки, которые номинируют место происхождения продукта или способ его приготовления как прямо, так и косвенно (*chili sauce, Irish stew, broiled chicken, minced meat* – фарш, *ground coffee* – молотый кофе, *carved turkey* – блюдо из мяса индейки, срезанного с костей специальным ножом и т.д.);

2. Знаки, которые номинируют место приготовления пищи и инструменты, используемые при приготовлении и потреблении пищи (*kitchen, stove, char grill, oven, microwave oven, cutlery, kitchen utensils, fork, spoon, plate, percolator, tureen* etc.).

Квалификаторы составляют довольно обширное семантическое поле рецепции. Доминанты-оппозиции являются главными квалификационными понятиями: *съедобно* → *несъедобно* и *вкусно* → *невкусно*. Основное свойство данной знаковой системы – ее семантическая градуированность. Знаки размещаются по четко градуированным оппозициям и шкалам.

Персоналии обозначают деятелей, вовлеченных в процесс добычи, обработки, доставки и презентации пищи. Такие знаки подчиняются определенному алгоритму:

- Добыча (фермер, охотник, рыболов и др.)
- Доставка (поставщик, закупщик, перевозчик и др.)
- Обработка (мясник, пивовар, обвальщик и др.)
- Приготовление (повар, кондитер и др.)
- Презентация и подача (официант, бармен и др.)
- Потребление (потребитель, покупатель и др.) [16, с. 405].

Директивная или инструктивная функция описывает процесс готовки еды, регулирование этого процесса во избежание его ухудшения. В кулинарном дискурсе выделяют четыре типа таких знаков:

1. Дескрипторы – описание процессов глоттонии. К таким знакам относятся: номинации и предикаты подготовки еды к приготовлению (мытьё, разделывание; мыть, разделывать), номинации и предикаты самого процесса

готовки еды (соление, обжарка; солить, жарить), номинации и предикаты презентации еды для потребления (украшение, сервирование; украшать, сервировать).

2. Комментативы и регулятивы. Комментативы отличаются способностью наложения условий на процесс: «выключить при закипании», «овощи рекомендуется обжарить», «для остроты вкуса добавить перец чили», «тушить в течение пяти минут». Регулятивы сообщают либо об улучшении качества готовой еды, если внести изменения в процесс готовки пищи, либо о последствиях нарушения технологии при помощи структуры «если...то»: «если в картофель добавить чеснок, то блюдо станет ароматнее», «если в суп добавить много соли, то его можно испортить». В случае процесса приема пищи речь идет о регулировании и комментариях удачного или неудачного процесса потребления: «это блюдо лучше есть горячим, если остынет, то будет не вкусно», «кушай не торопясь и тщательно пережевывай, чтобы еда лучше усваивалась».

3. Пермиссивы отвечают за вариативность во время приготовления еды и ее потребления: «рекомендуется», «подойдет», «если нет майонеза, можно использовать сметану», «добавлять сахар не рекомендуется», «курицу можно есть и руками».

4. Лимитаторы в противовес пермиссивам накладывают ограничения на процессы приготовления и потребления: «макароны во время варки нужно помешивать, иначе они слипнутся», «обжаривать на медленном огне, а то подгорит», «Не солить!», «разговаривать с набитым ртом неприлично», «не чавкай», «нельзя вытирать руки о скатерть».

Квалификационно-оценочная функция отвечает за социальное отношение к процессу готовки и потреблению еды; формирование культурных приоритетов. Последнее состоит из знаков-квалификаторов и эмотивов.

Презентационная функция состоит из совокупности способов воздействия на общество, формируя, таким образом, образ жизни, вкусы, предпочтения [16, с. 406-421].

Обширную лингвосомиотическую систему глоттонии составляют лингвистические взаимоорганизованные знаки, вовлеченные в процесс глоттонической коммуникации, которая в свою очередь представляет целую когнитивную систему. Гастрономический дискурс имеет такие задачи, как воздействие на потребителя в плане выбора и формирований его пищевых предпочтений и культурных доминант, связанных с поддержанием жизни посредством потребления еды.

Как и любой дискурс, глоттонический дискурс предрасположен социальной стратификации и соответственно представлен разными речевыми жанрами.

По структуре и форме, гастрономический дискурс, обладает большим количеством экстралингвистических свойств. Он отображает такие картины мира, как религиозные, культурные, этнические и др. Также является одним из базовых видов коммуникации в бытовом общении, имеет индивидуальный и статусный характер. Глоттонический дискурс состоит из текстовых структур, связанных с процессом питания, при этом учитываются условия, участники, способы общения, среда, в котором происходит разговор, время, место, мотивы и цели коммуникации, стиль речи и жанр.

Следует отметить коммуникативно-знаковые функции лингвистических знаков или глоттонимов (знаки еды и ее компоненты), входящих в состав данного дискурса:

- Денотативная функция – создает в сознании образ еды, характеристику ее качества, способ и место ее приготовления.
- Директивная функция – изображает процесс готовки еды.
- Квалификационно-оценочная функция – выражает социальное отношение к приготовлению и приему еды.

- Презентационная функция связана с ритуализацией и драматизацией процесса глоттонической коммуникации [16, с. 339].

В ряду глоттонических знаков можно вычленить знаки самоидентификации и национальной идентификации. Например, французы во всем мире ассоциируются с поеданием лягушачьих лапок и поэтому именуется «лягушатниками»; итальянцы – «макаронниками», т.к. паста и блюда из макарон являются частью национальной кухни Италии; русский народ имеет репутацию потребителей водки и т.д.

В целом, кулинарный дискурс является знаковой системой, содержащей культурные ценности, национальную идентификацию и персональную самоидентификацию, субъективное отношение (вкус в еде), социально-классовые характеристики, гендерные характеристики – в совокупности, такая знаковая система представляет собой особый культурный концепт.

Лингвистические знаки данного дискурса образуют значения, которые формируются в семантическую систему, подразделяемую в кластеры сценариев или фреймов, которые, в свою очередь подразделяются нашим сознанием и хранятся там в виде директивных сообщений (меню, рецепты, правила поведения за столом, эстетические образы блюд, ритуалы потребления еды и т.д.) [16, с. 426].

Выводы к главе 2

1) Термин «дискурс» многозначен, поэтому нет общепринятого и чёткого определения, которое охватывало бы все случаи его употребления. Изучением данного явления занимаются разные гуманитарные науки: философия, антропология, лингвистика, социология, психология и т.д. Всё это формирует разные подходы к толкованию значения понятия «дискурс».

2) Существует взаимозависимость между понятиями «текст» и «дискурс». Каждый дискурс также является текстом, но текст нельзя назвать дискурсом. Помимо текста, дискурс также включает условия актуализации текста и экстралингвистические факторы. Языковая среда, в которой создаются языковые конструкции, является решающим показателем дискурса.

3) Проявления кулинарного дискурса у разных народов и культур имеют свои отличия. У каждого народа есть своя гастрономическая картина мира, формирующая отношение к пище в целом. Во многом это зависит от географического положения, религиозных убеждений, мифологии, истории, климата и т.д.

Глава 3. Метафорическое моделирование в кулинарном дискурсе

Для выявления наиболее характерной метафорической модели в кулинарном дискурсе мы использовали англоязычный видеоматериал на канале youtube.com известного английского повара, ресторатора, телеведущего и популяризатора домашней кулинарии и здорового питания – Джеймса Оливера. Было рассмотрено сто контекстов содержащих метафоры в данном дискурсе. Выделенные нами метафоры были распределены соответственно системе метафорических моделей, основанной на типологии, предложенной Мишлановой С.Л. Метафорическая модель состоит из доменов *природа* и *человек*. Первый домен состоит из таксонов *живая природа* и *неживая природа*, второй домен включает таксоны *человек как биологическое существо* и *человек как социальный субъект*. Таксоны в свою очередь подразделяются на видовые таксоны. Например, таксон *живая культура* состоит из видовых таксонов: *музыка, живопись, театр, кино, литература* и т.д.

3.1 Метафорическая модель «Человек как социальный субъект»

Данная метафорическая модель оказалась самой репрезентативной в англоязычном кулинарном дискурсе и представлена следующими таксонами: *Быт* (*предметы быта, предмет, интерьер, посуда, одежда, продукты питания, материалы и вещества*), *Политика и война* (*оружие, армия, боевые действия*), *Культура* (*игра, религия, архитектура и городской пейзаж, музыка, театр и кино, живопись, украшения и драгоценности*), *Профессиональная деятельность* (*строительство*).

Быт

Видовой таксон *Быт* представлен метафорами: *patchwork quilt, discs, herby cigar, matchsticks, capsules, ravioli parcels, boats, thread, cups, canoes, key, bed, cups, pockets, skirt, ingredient, lollipops, silkiness, sheets, heaven.*

Рассмотрим пример:

“So, what I’m gonna do first of all is to show you the basic way that, I think, just makes good squash absolutely rock-and-roll. Take the seeds out, cut this into nice little boats that can go into there.” [24].

В данном контексте фокус метафоры слово *boats* (лодочки). В онлайн-словаре Cambridge Dictionary представлена следующая дефиниция: “*a small vehicle for travelling on water*” [23], то есть небольшое судно для передвижения по воде. Метафорическому переносу подвергается ингредиент блюда - по своей форме тыквенные дольки имеют сходство с формой лодки. Данная метафора помогает понять, как нужно разрезать тыкву для приготовления блюда.

Рассмотрим другой пример:

“The dressing is the key to this dish, ridiculously simple to make and it will bring every element of the salad to life.” [24].

В данном контексте фокус метафоры слово *key* (ключ), которое имеет значение: “*a piece of metal that has been cut into a special shape and is used for opening or closing a lock, starting a car engine, etc.*” [23], то есть это металлический предмет для закрывания и открывания замков. В данном примере метафора основывается на переносе свойств предмета – отпирать и запирать. Слово *key* символизирует некий совет, инструмент для достижения успеха, важный момент в приготовлении блюда, который «откроет» для вас способ сделать блюдо вкуснее. Метафорическому переносу подвергается компонент салата. Таким образом, представленная метафора акцентирует наше внимание на правильно приготовленной заправке к салату, иначе блюдо не удастся.

Пример метафоры *little cups* (чашечки):

“...ok, “iceberg”, so what I want to do here is to take it apart, right, so we’ve got these beautiful little cups, right, I want to use these as the wraps, as the pancakes, right, really crunchy. It’s going to be beautiful.” [24].

В фокусе метафоры слово *cup*. В словаре даётся следующее определение этому слову: *a small, round container, often with a handle, used for drinking tea, coffee, etc.* [23], то есть это небольшой круглый сосуд, чаще всего с ручкой, служит для употребления напитков. В данном контексте метафорическому переносу подвергается продукт питания, а именно салатные листья сорта «айсберг», которые имеют внешнее сходство с формой чашки. Но приведённая метафора основывается не только на внешнем сравнении, а также и на функциональном применении - в каждый лист салата повар добавил другие ингредиенты, в результате чего получился салат в салатных листьях.

Политика и война

Видовой таксон *Политика и война* в англоязычном дискурсе представлен метафорами: *bomb, ninja, weapon, arsenal, army, to fire, explosion.*

Рассмотрим метафору *to fire* (*стрелять, выстрелить*), описывающую боевые действия:

“So, just grab a nice bulb of garlic, 3 or 4 cloves. I’m gonna get the garlic crusher, with the skin on, and I’m just gonna fire it into the ciabatta like that.” [24].

Глагол *to fire*, имеет следующее значение: *to cause a weapon to shoot bullets, arrows, or missiles* [23], то есть производить выстрел пулями, стрелами или реактивным снарядом. В приведенном примере метафорическому переносу подвергается кухонная утварь. Процесс выдавливания чеснока через чеснокодавку ассоциируется с выстрелом, где чеснокодавка подобна оружию, а зубчик чеснока выступает в роли снаряда.

Метафора *bomb* (бомба) репрезентирует видовой таксон **оружие**:

“*Look at that feather blade steak is just the bomb. Not many people know about it.*” [24].

Согласно онлайн-словарю слово *bomb* означает – “*a weapon that explodes and is used to kill or hurt people or to damage buildings*” [23], то есть взрывное устройство боевого и небоевого назначения. В данном контексте слово *bomb* несет положительную коннотацию и используется в значении «произвести потрясающий эффект». Метафорическому переносу подвергается ингредиент блюда. Иными словами стейк незамедлительно поразит вас своими вкусовыми качествами подобно мгновенному поражению от взрыва бомбы.

Рассмотрим другой пример метафоры слова *bomb*:

“*Little bombs of cheddar in and around that sausage.*” [24].

В данном примере метафорическому переносу также подвергается ингредиент. Скрытое сравнение основано на внешнем сходстве кусочков сыра и маленькими бомбочками. Более того, подобно сбрасываемому снаряду, повар разбросал кусочки сыра поверх готового блюда. Таким образом, слово *bomb* может иметь несколько переносных значений в англоязычном кулинарном дискурсе.

Культура

Видовой таксон **Культура** в англоязычном дискурсе представлен метафорами: *frisbee, cards, hell, heaven, altar, window, concertina, theatre, brush, to marble, a crown*.

Рассмотрим пример репрезентирующий подвидовой таксон **Игра**:

“We are going to crack these eggs in and around it and they are all going to join up to make one giant egg, which then in turn makes a giant fried breakfast Frisbee.” [24].

В данном контексте фокус метафоры слово *frisbee* (*фрисби*) имеет значение: *“a brand name for a circular piece of plastic with a curved edge that is thrown between people as a game”* [23], то есть это пластиковый диск с загнутыми краями и диаметром 20-25 см. Правила игры фрисби просты – перебрасывать диск между двумя или более игроками из рук в руки так, чтобы диск не коснулся земли. Скрытое сравнение относится к готовому блюду. Метафорический перенос основан на внешнем сходстве яичного блюда, приготовленного на сковороде в форме круглого диска фрисби.

Следующий пример относится к подвидовому таксону **Религия**:

“A whole serve ware metaphor is about this thing here. This table is, without question, the altar of the house and this is what it’s all about.” [24].

В приведенном примере фокус метафоры слово *altar* (*алтарь*). В словаре слово *altar* определяется как *“a type of table used in ceremonies in a Christian church or in other religious buildings”* [23], то есть это определённый тип стола, который используется во время церемоний в христианской церкви. Также алтарём называют жертвенник, некое возвышение, на котором приносили Богу жертву. В православии – это восточная оконечность церкви, отделенная иконостасом и царскими вратами. Таким образом, данное слово имеет высокий духовный смысл. В данном контексте, метафорическому переносу подвергается кухонная мебель – стол. Можно предположить, что метафорический перенос наименования основывается не только на сходстве по форме, но также и по функциям: когда повар готовит еду на столе, то этот процесс можно сравнить с обрядом жертвоприношения. Также обеденный стол является главной частью кухни и дома в целом, где вся семья собирается

вместе для «ритуала» принятия еды и сопутствующего семейного общения. Так же и церковный алтарь является главным местом в церкви для совершения религиозных действий.

Рассмотрим пример репрезентирующий подвидовой таксон **Музыка**:

I'm serving this with squid. You get your knife, you put it inside the squid like this. Then get another knife and slice through to the other knife, then you get cool concertina effect. Mix my bits and pieces here, drizzle it with some olive oil, get a whole handful of those fennel tops, just slice it through like that, salt, pepper and literally just dress it, almost like a salad. I got preheated pan, bit of oil: legs in first and then we just lay our concertina squid, just whack it in the oven.” [24].

Фокус метафоры слово *concertina* (концертино(a), вид гармоники) означает “a musical instrument with a folding middle part that is played by pushing both ends together with the hands and pressing buttons” [23], то есть это маленькая гармонь. Метафорическому переносу подвергается ингредиент. Данная метафора описывает внешнее сходство кальмара, порезанного особым способом, с музыкальным инструментом. Прежде чем положить кальмара в духовку для приготовления, повар сделал небольшие надрезы на тушке кальмара, после чего он стал похож на концертино, поэтому данное сравнение Джеймс Оливер назвал “concertina effect” (эффект концертино) и “concertina squid” (кальмар концертино).

Профессиональная деятельность

Видовой таксон **Профессиональная деятельность** в англоязычном дискурсе репрезентирован лишь одним подвидовым таксоном **Строительство** и представлен метафорами: *layers, bricks, home*.

Рассмотрим пример:

“Let’s make our salad bowl, here it is, so, you can see it looks pretty good, this is gonna be the home of our salad.” [24].

В приведенном контексте фокус метафоры слово *home* (дом). Согласно словарю это слово означает *“The house, apartment, etc. where you live, especially with your family”* [23], то есть это квартира или построенный дом, где человек живет. Также домом называют город, страну, где человек проживает или родился. В данном примере метафорическому переносу подвергается ингредиент блюда. Джеймс Оливер назвал капустные листья домом для салата. Скрытое сравнение основывается по функциям предмета. Идея блюда состояла в следующем: отделить листья от капусты и положить в эти листья небольшие порции салата, тем самым используя капустные листья вместо чаши. Таким образом, повар сравнил капустные листья с домом для салата.

Рассмотрим пример метафоры *bricks* (кирпичи):

“Phyllo pastry, you can get it everywhere, often it’s frozen. It gets dry very-very quickly and when it gets dry it starts to shatter. Get a sheet, like this, put it in half, like that, divide your mix into a quarter, put it at the bottom of one sheet, like that, and then just with your little fingers pat it out almost like a pack of cards and I’m just gonna put my fingers in to make a hole, because it will expand as it cooks, and I’m gonna fold it up once, I’m gonna fold it up twice and then I’m gonna push the sides in, like that, and fold those in and do the last turn...So, I’m gonna put one tablespoon of oil, just lightly disperse around the pan, like that, and I’m gonna go with our brick here and that will start to fry...You can see what cool bricks! Because it looks like bricks.” [24].

Согласно онлайн-словарю Cambridge Dictionary, слово *brick* (кирпич) означает следующее – *“a rectangular block of hard material used for building walls and houses”* [23], то есть это строительный материал

прямоугольной формы, который обладает свойствами камня. Метафорическому переносу подвергаются кулинарные изделия. Скрытое сравнение основано на внешнем сходстве формы кирпича с изделием из теста, то, что готовит повар. Даже сам автор метафоры в своей речи поясняет, почему он называет свое кулинарное изделие “*brick*” – «*Because it looks like bricks*» («Потому что они выглядят как кирпичики»).

3.2 Метафорическая модель «Человек как биологическое существо»

Второе место по репрезентативности занимает метафорическая модель «*Человек как биологическое существо*» и представлена следующими видовыми таксонами: *Анатомия* (части тела, органы и их функции), *Физиология* (обеспечение жизнедеятельности, движения и положения, жизненный цикл, болезнь и здоровье, способности, речевая деятельность), *Психология* (родственные отношения и семья, поведение, личностные характеристики, межличностные отношения, субъективная оценка).

Анатомия

Видовой таксон *Анатомия* репрезентирован подвидовыми таксонами – *части тела, органы и их функции* и включает такие метафоры как *mouth, teeth, faces, body, eye, heart and soul, kidney*.

Рассмотрим пример:

“*Now, what we’re gonna do is start bringing this beautiful salad together. Now, we got a watermelon, and so often we just cut it into smiley faces and just eat them, of course it’s delicious, but it’s beautiful to use it in salads, especially Asian salads with chili, with mint, with coriander, crunchy noodles, spicy chicken.*” [24].

В данном контексте фокусом метафоры является словосочетание *smiley faces* (смайлики, улыбающиеся лица). Словарь дает следующее определение словосочетанию: “*A drawing that represents a person smiling, using*

a simple circle for the head and two spots and a curve for the eyes and mouth” [23]. Иными словами – это графическое изображение эмоций. В приведенном примере переносному значению подвергается техника нарезки продуктов. Происходит скрытое сравнение арбузных долек со смайликами. Арбузная долька своей полукруглой формой имеет некое сходство с улыбкой человека, поэтому выражение Джеймса Оливера *to cut into smiley faces* (нарезать смайликами) означает нарезать полукруглой формой.

Физиология

Таксон **Физиология** представлен подвидовыми таксонами: **Обеспечение жизнедеятельности, Движения и положения, Жизненный цикл, Болезнь и здоровье, Способности, Речевая деятельность** и репрезентирован следующими метафорами: *to liven up, to bring back to life, lick, smile, journey, swig, babies, to massage, dancing, runs away*.

Рассмотрим пример:

Джеймс Оливер достает горячий поднос с беконом из духовки и говорит следующее: *“That what it’s about! That dancing fat! Smoky beautiful bacon.”* [24].

В приведенном примере фокус метафоры словосочетание *dancing fat* (досл. танцующий жир). Инфинитив - *to dance* (танцевать) означает следующее: *“To move the body and feet to music”* [23], то есть совершать тактичные движения под музыку. В данном случае, при обжарке бекона образовался жир и из-за высокой температуры в духовке произошло закипание жира. Этот кипящий жир Джеймс Оливер и сравнил с танцеванием, ритмичными движениями. Поэтому метафорическому переносу в данном контексте подвергается процесс кипения жира на противне.

Другой пример:

“Pound up a load of garlic, right, with olive oil, swig of vinegar.” [24].

Фокус метафоры слово *swig* (глоток). В словаре определяется как: “*A large swallow or deep drink, esp. from a bottle*” [23], то есть это наибольшее количество жидкости, которое, в среднем, человек может проглотить за один раз. Метафорическому переносу подвергается объем жидкости. Словом *swig*, в данном случае, Джеймс Оливер называет то количество уксуса, которое нужно добавить в блюдо. Иными словами, необходимое по объему количество уксуса сравнивается с большим глотком человека.

Психология

Таксон **Психология** репрезентирован подвидовыми таксонами - **Родственные отношения и семья, Поведение, Личностные характеристики, Межличностные отношения, Субъективная оценка.** Данный таксон включает метафоры: *daddy, to kiss, sensitive, polite, friends, companion, surprises, heroes, restraint.*

Рассмотрим пример:

“...one more thing: *spinach*. Just put it in that griddle pan, you literally need 30 seconds, again just a little kiss of olive oil and lemon juice and seasoning, and that’s all you can possibly need.” [24].

Фокус метафоры слово *kiss* (поцелуй) – “*Touch with your lips, especially as a greeting, or to press your mouth onto another person's mouth in a sexual way*” [23], то есть это прикосновение губами к кому-либо или чему-либо для выражения любви или как знак почтения. *A kiss of olive oil* (досл. поцелуй оливкового масла), данная метафора встречается в речи Джеймса Оливера во время готовки блюд довольно часто. Оливковое масло – часто используемый ингредиент в кулинарии, поэтому каждый раз добавляя масло в сковороду или блюдо, Джеймс Оливер говорит: “...just a little *kiss of olive oil*...” (досл. «...лишь небольшой поцелуй оливкового масла...»). Сам процесс добавления масла

подвергается метафорическому переносу и сравнивается с нежным поцелуем. Но слово *kiss* в речи повара также можно встретить в сочетании с другими словами, сохраняя при этом тот же самый метафорический перенос.

Например:

“...*the smoke will come around and it will kiss your fish and then, all you have to do is get a wet cloth, I’m just going to lay it over the top like that, and that means it’s holding all the smoke in.*” [24].

В этом примере фокусом метафоры также является слово *kiss*. В данном случае во время готовки рыбы в печи дым подобно поцелую нежно соприкасается с рыбой. Метафорическому переносу также подвергается процесс.

3.3 Метафорическая модель «Неживая природа»

Данная метафорическая модель занимает 3 место по репрезентативности и представлена таксонами **Ландшафт** (*водоемы и состояния водоемов, углубления, почвы и минералы*) и **Природные явления** (*небесные тела, атмосфера, погода, физические явления*).

Ландшафт

Таксон **Ландшафт** представлен следующими метафорами: *pools, a swirl, gully, a sea, lava, gold dust*.

Рассмотрим пример:

“*First, the fennel - a wonderful companion to crab, I take the herbs off here, this is gold dust, so we’ll keep this just to the side...*” [24].

Фокус метафоры словосочетание *gold dust* (золотоносный песок). Согласно словарю это “*Gold in powder form*” [23], то есть это песчаная порода, которая содержит рассыпное золото. В данном примере *fennel*

(семена фенхеля) сравнили с золотиносным песком. Метафорическому переносу подвергается ингредиент. Сравнение основывается как по внешнему виду, так и по качеству. Маленькие семена фенхеля, имеющие желтоватый цвет, в кулинарии используются как пряность и приносят особый вкус блюду, а также имеют множество полезных свойств, иными словами - ценность семян фенхеля приравнивается к ценности золота.

Рассмотрим другой пример:

“A nice lava pouring of that wonderful leak sauce and last but not least, I’m using a cheddar. This goes into the oven at a 180 degrees Celsius” [24].

Фокус метафоры слово *lava* (лава) означает следующее: *“Hot liquid rock that comes out of the earth through a volcano, or the solid rock formed when it cools” [18]*, то есть это раскаленная, жидкая, вязкая минеральная масса, извергаемая вулканами на поверхность земли. В данном контексте, метафорическому переносу подвергается ингредиент. Соус, которым Джеймс Оливер поливал блюдо, сравнивается с лавой, извергаемой из вулкана, по своим вязким и текучим качествам.

Природные явления

Таксон *Природные явления* представлен следующими метафорами: *cloudy, star, sun-blushed, rainbow, drizzle, snowing, a slice, a snow shower, waves.*

Рассмотрим пример:

“Ok, salad. Now green rice can basically turn a really boring salad into something exciting. We take our little badass rice and we’ve got a new version of crouton. Let’s just have a snow shower of beautiful crunchy rice and that, my friends, will be a really lovely weird and wonderful salad.” [24].

Фокус метафоры словосочетание *a snow shower* (досл. снежный душ). *Shower* имеет следующую дефиницию в словаре: “*A device that releases drops of water through a lot of very small holes and that you stand under to wash your whole body*” [23], это приспособление для разделения водной струи на множество мелких струек с целью умывания. Слово *snow* (снег) означает: “*The small, soft, white pieces of ice that sometimes fall from the sky when it is cold, or the white layer on the ground and other surfaces that it forms*” [23], это форма атмосферных осадков, состоящая из мелких кристалликов льда. Метафорическому переносу подвергается процесс. В данном примере действие высыпания отваренного риса в салат сравнивается со снежным душем. Таким образом, получается, что рис сравнивается со снегом, по внешнему виду – такой же воздушный, пушистый и светлый, даже несмотря на то, что в блюде использовался зелёный рис, который имеет светло-зеленый оттенок.

Рассмотрим другой похожий пример:

“...and then 40 grams of feta cheese - sprinkle this “bad boy”, and it’s just salty, savory snowing of feta.” [24].

Фокус метафоры в данном контексте слово *snowing* (снегопад) означает “*Fall of snow*” [23] - выпадение снега. Метафорическому переносу подвергается процесс. Раскрошенный сыр фета сравнили с осадками в виде снега. Фета имеет воздушную консистенцию белого цвета, отсюда и сравнение со снегом.

Рассмотрим пример, представляющий видовой таксон **атмосфера**:

“*A fast food favourite, but not as you know it. My Tofu Burger! Stacked with cheese, pickles and homemade sauce, on a bed of crunchy rainbow salad.*”

В данном примере фокус метафоры слово *rainbow* (радуга), означает “*An arch (=curved shape) of different colours seen in the sky when rain is falling*

and the sun is shining” [23], то есть это атмосферное оптическое явление, наблюдаемое во время или после дождя. Имеет вид разноцветной дуги - красного, оранжевого, жёлтого, зелёного, голубого, синего и фиолетового цветов. Метафорическому переносу подвергается блюдо. В данном случае, овощной салат, приготовленный из разных овощей, по своему цветовому разнообразию сравнивается с радугой, несмотря на то, что не все цвета радуги присутствуют в салате. Из-за обилия разных цветов Джеймс Оливер называет салат радужным.

3.4 Метафорическая модель «Живая природа»

Метафорическая модель «Живая природа» оказалась самой менее репрезентативной. В ходе анализа мы выявили всего 3 примера метафор. Данная метафорическая модель представлена таксонами *Растения (общие внешние признаки)*, *Животные (насекомые, птицы)*.

Растения

Таксон *Растения* представлен метафорой: *petals*.

Рассмотрим пример:

“I want to add some veggies. So I love, you know, just having some nice red onions, cut them into quarters and what will happen naturally – they just break off into little petals.” [24].

В данном контексте фокус метафоры слово *petals* (лепестки) в словаре имеет следующую дефиницию: *“Any of the usually brightly coloured parts that together form most of a flower”* [23], то есть это яркоокрашенные части цветка, которые формируют венчик. Метафорическому переносу подвергается ингредиент. Четвертинки красной луковицы, распавшиеся на слои по своей форме и цвету напомнили Джеймсу Оливеру лепестки цветка. Таким образом, четвертинки лука буквально распались на *маленькие лепестки*.

Животные

Таксон *Животные* охватывает подвидовой таксон *Насекомые* и *Птицы* и репрезентирован метафорами *mustard bug* и *nest*.

Рассмотрим пример метафоры *mustard bug*:

“...there’s kind of an interesting procedure that can give you an incredibly succulent juicy burger. You go get the American-style mustard and we go get a paintbrush, sear one side of the burger and then we turn it and then that seared side we brush and then we brush the other side so we do two normal cooks and then two mustard cooks and that creates a pretty special burger. This is gonna create a lovely sweet and kind of hummy gorgeous mustard bug, so now we gotta wait, guys.” [24].

Фокус метафоры слово *bug* (*жук*) означает *a very small insect* [23], то есть некое маленькое насекомое. Метафорическому переносу подвергается готовое блюдо. «Горчичным жуком» Джеймс Оливер назвал бургер, булочки которого пропитаны горчицей, так как по своей форме бургер имеет некую схожесть с насекомым.

Следующий пример метафоры - *nest*:

“...up here, you know, hanging space is brilliant, you know, all of this stuff – griddle pans, spiders, sieves, colanders, box graters. You’ve got my little nest of pans over here and then and also if you just come around here...” [24].

Фокусом метафоры является слово *nest*. В словаре Oxford Dictionary дается следующее толкование: *a structure built by birds or insects to leave their eggs in to develop, and by some other animals to give birth or live in* [23]. То есть это некое построение для высиживания яиц и жилья, создаваемое самими живыми существами, такими как птицы, насекомые или животные. Данную метафору мы решили отнести

к подвиговому таксону *птицы*, так как чаще всего слово nest (гнездо) ассоциируется именно с птичьими гнездами. В приведенном примере метафорическому переносу подвергается место хранения сковородок на кухне. Автор метафоры сравнил это место с гнездом по функциональному подобию.

Выводы к главе 3

1) Наше исследование показало, что самой репрезентативной моделью в англоязычном кулинарном дискурсе является модель «Человек как социальный субъект». Из 100% анализируемых метафор на данную модель приходится 52%. Наименее репрезентативной оказалась модель «Живая природа» - всего 3% из 100%.

2) Метафорическое мышление англичан в области кулинарного дискурса наибольшим образом связано с социальной жизнью человека, а, как известно, в языке отражается та картина мира, которая присуща тому или иному национальному сообществу, менталитету.

3) Посредством метафорического моделирования можно выявить закономерности образного мышления определенной нации, народа, культурной общности.

Заключение

Метафора - это одно из основных средств образности языка. О метафоре написано много работ, ее природу изучали многие писатели, ученые, художники. Поэтому неудивительно, что ее исследование давно вышло за рамки лингвистики.

В ходе нашего исследования мы выявили, что самой репрезентативной моделью в англоязычном кулинарном дискурсе является модель «Человек как социальный субъект». Второй по репрезентативности является модель «Человек как биологическое существо». Третье место занимает модель «Неживая природа» и наименее репрезентативной оказалась модель «Живая природа».

Представители каждой нации имеют собственные кулинарные предпочтения и соответственно эти особенности национальной кухни также отражаются в языковом материале, например, меню, рецепты, терминология и т.д. В сознании носителей языка метафора придаёт некую философскую направленность к существующим структурам, предметам, явлениям. Проявления кулинарного дискурса у разных народов и культур имеют свои отличия. У каждого народа есть своё представление о концепте «Еда», формирующее отношение к пище в целом.

Присутствие метафоры в разных видах дискурса является поводом для ее более тщательного изучения. Чаще всего именно скрытое сравнение является наиболее ёмким, содержательным и компактным для того, чтобы вызвать представление у участников коммуникации. Но при использовании скрытого сравнения, говорящий должен быть уверен, что его слушатель раскроет смысл и интенции метафорического переноса.

Человек способен проводить аналогии и ассоциации, что говорит о том, что его мыслительный процесс протекает по определённым схемам и моделям. Метафорическое моделирование предоставляет материал для

выявления закономерностей метафоризации действительности, а также исследования в этой области позволят определить регулярные и продуктивные метафорические модели; определенные сферы общения, в которых присутствует активизация метафорообразования.

В данном исследовании были выявлены наиболее и наименее репрезентативные метафорические модели в англоязычном кулинарном дискурсе на основе видеоматериала по приготовлению еды от известного кулинара Джеймса Оливера. В ходе исследования мы классифицировали выявленные метафоры на 4 метафорические модели: «Неживая природа»(16%), «Живая природа»(3%), «Человек как биологическое существо»(29%) и «Человек как социальный субъект»(52%). Данное моделирование позволило сделать выводы о частотности использования метафорических моделей в англоязычном кулинарном дискурсе.

Результаты нашего исследования предоставляют перспективу изучения репрезентаций метафорических моделей кулинарного дискурса (и не только кулинарного, а также других дискурсов) в других языках, странах или культурных общностях, что принесет весомый вклад в развитие филологии и когнитивистики.

Всё вышесказанное позволяет сделать вывод о достижении поставленной цели в данной работе.

Библиографический список

- 1) Алексеева Л.М., Ивинских Н.П., Мишланова С.Л., Полякова С.В. Метафора в дискурсе/Перм. гос. ун-т. Пермь. 2013.
- 2) Аристотель Поэтика. Риторика. – М.: Азбука, 2015. - 320 с.
- 3) Арутюнова Н.Д. Метафора и дискурс // Теория метафоры. – М.: Прогресс, 1990. – С. 5-32.
- 4) Арутюнова Н.Д. Функциональные типы языковой метафоры // Известия Академии наук СССР. Серия литературы и языка. — М.: Наука, 1978. — Т. 37. № 4. — С. 333—343.
- 5) Блэк М. Метафора // Теория метафоры. – М.: Прогресс, 1990. – С. 153-172.
- 6) Ван Дейк Т.А. К определению дискурса. – Л.: Сэйдж пабликэйшнс, 1998. – 384 с.
- 7) Ван Дейк Т.А. Язык. Познание. Коммуникация. – М.: Прогресс, 1989. – 310 с.
- 8) Карасик В.И. Языковой круг: личность, концепты, дискурс. – Волгоград: Перемена, 2002. – 447 с.
- 9) Лакофф Д., Джонсон М. Метафоры, которыми мы живем: Пер. с англ. / Под ред. и с предисл. А.Н. Баранова. – М.: Едиториал УРСС, 2004. – 256 с.
- 10) МакКормак Э. Когнитивная теория метафоры // Теория метафоры. – М.: Прогресс, 1990. – С. 358-386.
- 11) Ожегов С.И. Толковый словарь русского языка: Ок. 100 000 слов, терминов и фразеологических выражений / С. И. Ожегов; Под ред. проф. Л.

И. Скворцова. — 28 е изд., перераб. — М.: ООО «Издательство «Мир и Образование»: ООО «Издательство Оникс», 2012. — 1376 с.

12) Олянич А.В. Гастрономический дискурс в системе массовой коммуникации (семантико-семиотические характеристики) / А.В. Олянич // Массовая культура на рубеже XX-XXI веков. Человек и дискурс. — Москва 2003. — С. 167-200

13) Олянич А.В. Презентационная теория дискурса / А.В. Олянич. — М.: Гнозис, 2007. — 507 с.

14) Ортега-и-Гассет Х. Две великие метафоры // Теория метафоры. — М.: Прогресс, 1990. — С. 68-81.

15) Рикёр П. Метафорический процесс как познание, воображение и ощущение // Теория метафоры. — М.: Прогресс, 1990. — С. 416-434.

16) Ричардс А. Философия риторики // Теория метафоры. — М.: Прогресс, 1990. — С. 44-67.

17) Телия В.Н. Метафоризация и ее роль в создании языковой картины мира // Роль человеческого фактора в языке: Язык и языковая картина мира. — М.: Наука, 1988. — С. 173-204.

18) Темнова Е.В. Современные подходы к изучению дискурса // Сб. науч. трудов / Под ред. В.В. Красных, А.И. Изотова. — М.: МАКС Пресс, 2004. — Вып. 26.

19) Угланова, И.А. Когнитивная семантика: учебное пособие [Текст] / И.А. Угланова. — Пермь, 2010. — 155 с.

20) Чудинов А. П. Россия в метафорическом зеркале : Когнитивное исследование политической метафоры / А. П. Чудинов. — Екатеринбург : Урал. гос. пед. ун-т, 2001. — 238 с.

21) Чудинов А.П. Метафорическое моделирование действительности в современном российском политическом дискурсе. Статья. X Конгресс МАПРЯЛ. Русское слово в мировой культуре. Пленарные заседания: сборник докладов. Том 1. СПб, 2003. 10 с.

22) Чудинов, А.П. Метафорическое моделирование образа России в современном агитационно-политическом дискурсе [Текст] / А.П.Чудинов // Язык. Система. Личность. – Екатеринбург, 2000.

Электронные ресурсы

23) Cambridge Dictionary – [Электронный ресурс] – URL: <http://dictionary.cambridge.org/> (дата последнего обращения: 12.02.18)

24) Jamie Oliver - [Электронный ресурс] – URL: <https://www.youtube.com/user/JamieOliver> (дата последнего обращения 21.05.17)

25) <http://www.studfiles.ru/preview/4538578/> (дата последнего обращения: 14.05.17)

26) http://scjournal.ru/articles/issn_1997-2911_2015_11-3_03.pdf (дата последнего обращения: 15.05.2017)

27) http://vphil.ru/index.php?id=826&option=com_content&task=view (дата последнего обращения: 21.05.2017)

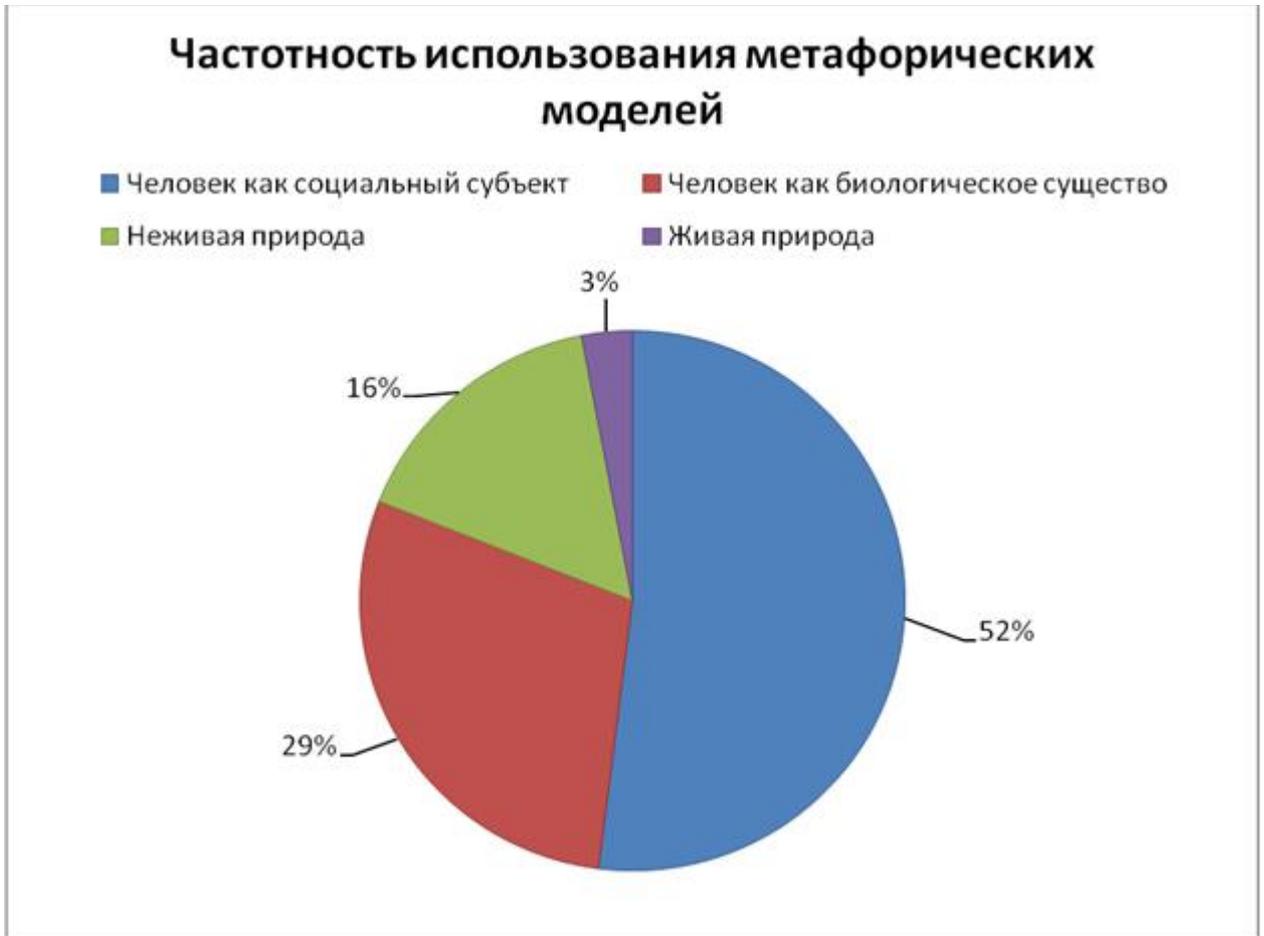
28) http://vestnik.osu.ru/2013_11/21.pdf (дата последнего обращения: 21.05.2017)

29) philology.ru/linguistics2/chudinov-01.htm#130 (дата последнего обращения: 21.05.2017)

30) <http://nfinnovate.com/content/files/sn/cn2014/cn%20714/%D0%91%D0%90%D0%9A%D0%98%D0%95%D0%92.pdf> (дата последнего обращения: 21.05.2017)

Приложение 1

Диаграмма



Приложение 2

Словарь метафор в кулинарном дискурсе

1) “Jamie Oliver’s Chicken Chow Mein – Ministry Of Food”

“...move this around. What you’ve got here is lovely noodles, they’re not cooked to hell, they’re cooked for 2 minutes. The bok choy that hasn’t been cooked to hell. Now it’s got lovely green colour.”

2) “Jamie Oliver Shows You How To Cook Pizza In A Wood fired Oven”

“...pizza peel is here, a little bit of flour, I’m gonna put my pizza on there like that. You don’t overload your bases, go easy on the toppings. Less is always better, so, one, two, three, little waves of bacon, always put oil on woody herbs before they go anywhere then it’s going to kind of transfer all those beautiful flavours.”

3) “Midnight One Pan Breakfast”

“You don’t really need to add oil, you can add just a little drizzle if you want”.

4) “Midnight One Pan Breakfast”

“We are going to crack these eggs in and around it (there’re sausages and bacon on the pan) and they are all going to join up to make one giant egg, which then in turn makes a giant fried breakfast frisbee”.

5) “Concertina squid & Leeks – Jamie at Home”

“I’m serving this with squid. You get your knife, you put it inside the squid like this. Then get another knife and slice through to the other knife, then you get cool concertina effect. Mix my bits and pieces here, drizzle it with some olive oil, get a whole handful of those fennel tops, just slice it through like that, salt, pepper and literally just dress it, almost like a salad. I got preheated pan, bit of oil: legs in first and then we just lay our concertina squid, just whack it in the oven”.

6) “Easy Family Lasagne”

“A nice lava pouring of that wonderful leak sauce and last but not least, I’m using a cheddar. This goes into the oven at a 180degrees Celsius”.

7) “Jamie Oliver Shows You How To Cook Steak In A Wood Fired Oven”

“...and what we just wanna do is just pull this out and turn the meat over. Look at that meat: sizzling already. As the fat drips off the meat and hits the coal and puffs up – you get that lick of smoke and that’s where you kind of get that Argentinean kind of flavour and it’s very theatrical and exciting and lovely.”

8) “Beautiful Beef Wellington”

“Give it a nice pinch of sea-salt. A little bit of pepper. Rosemary and beef are best friends in the whole wide world”.

9) “Jamie Oliver Cooking Wood Fired Pizza”

“...whatever you think, you want to add to the pizza – add half, right. Restraint is the best ingredient in this story.”

10) “How To Make Perfect Porridge – 5 Ways | Jamie Oliver”

“If you look at the classic porridge for a minute, my granddad used to put a little gully in here like this and then pour in milk, so it went all the way down.”

11) “Jamie Oliver Does BBQ Fish And Salad”

“Now, this chicken I’m really proud of. I’m just going to put my barbecue sauce on, just gonna with a rosemary brush, just glaze it basically and then very carefully turn it over, don’t want to give it loads of time.”

12) “Super Food Chicken Curry”

“What I want to do is create surface area on the chicken. See how one end is thin and one end is fat. We can balance out that thickness. Let’s just do a little patchwork quilt, let’s just score the chicken at that fat end”.

13) “Roasted Salmon With Green Tea”

“All these flavours just for 600 calories per portion, plus nutritious fish, fantastic whole grains and a salad bursting with vitamins.”

14) “How to Cook Perfect Steak”

“Look at that feather blade steak is just the bomb. Not many people know about it”

15) “How to Cook Perfect Steak”

“Add good quality of extra virgin olive oil here and if you shake it, it just marbles.”

16) “Jamie’s 15 minute meals” S01E01 Eng

“Say goodbye to dull predictable dinners. This dish is the daddy of exciting flavour combos.”

17) “Jamie’s Bacon Sandwich”

Достает поднос с беконом из духовки: *“That what it’s about! That dancing fat! Smoky beautiful bacon”*

18) “Jamie’s Classic Cocktails |The Negroni”

“So, all we have to do now is a little smile of orange. So, a nice fresh orange.”

19) “How to Smoke Fish...In a Bucket!”

“...the smoke will come around and it will kiss your fish and then, all you have to do is get a wet cloth, I’m just going to lay it over the top like that, and that means it’s holding all the smoke in.”

20) “How to Smoke Fish...In a Bucket!”

“Finely slice some onion, season with salt and a nice squeeze of lemon, then massage it all over to take the heat out of the onion”.

21) “Eggs Benedict – 5 ways”

“...one more thing: spinach. Just put it in that griddle pan, you literally need 30 seconds, again just a little kiss of olive oil and lemon juice and seasoning, and that’s all you can possibly need”.

22) “Jamie Oliver Food Revolution Update – November”

“...up here, you know, hanging space is brilliant, you know, all of this stuff – griddle pans, spiders, sieves, colanders, box graters. You’ve got my little nest of pans over here and then and also if you just come around here...”

23) “Awesome Lamb Kebabs”

“I want to add some veggies. So I love, you know, just having some nice red onions, cut them into quarters and what will happen naturally – they just break off into little petals.”

24) “Perfect Potato Salad”

“Then we’re gonna add some flavours. So, some chives, parsley, little bit of mint. We’ll roll it up. And just finely slice this herby cigar the best we can.”

25) “Super Food Tofu Burger”

“A fast food favourite, but not as you know it. My Tofu Burger! Stacked with cheese, pickles and homemade sauce, on a bed of crunchy rainbow salad.”

26) “Jamie Oliver On Serveware – 30-Minute Meals”

“A whole serve ware metaphor is about this thing here. This table is, without question, the altar of the house and this is what it’s all about.”

27) “Chicken Lollipop Dippers”

“There’s our chicken lollipops, notice that you’ve got the kind of seared colour on the outside, I’m going to put that on top of the asparagus.”

28) “American Hot Pizza Pie”

“So, actually I think cheddar is a wonderful mounter, it really is. Little bombs of cheddar in and around that sausage.”

29) “Mighty Waldorf Salad”

“I’ve got my nice apple. Cut it, even thickness. I’m just gonna slice it up the other way: into matchsticks.”

30) “Jamie Oliver’s BBQ Chicken, Sausages, And Ribeye Steak”

“What I quite like to do on the ribeye – you always get that eye of fat here and a lot people don’t like that because who ultimately wants to make a lot of fat, ain’t that nice.”

31) “Jamie Oliver’s BBQ Chicken, Sausages, And Ribeye Steak”

“What I do is I use a little knife and just pull it out. I get rid of this fat, ok, I pull it out and I just push it into the steak. Now, that’s going to go in you, but what that will do is that will melt out of that meat and its journey out of the meat will be a journey of flavor and tenderness, right, and of course when that fat comes out, it hits the charcoal. The charcoal sort of atomizers it into smoke, the smoke kisses your meat and you get tasty of steak.”

32) “Aubergine Daal and Homemade Chapattis”

“And what you’ll do is get little pools of those beautiful spices and oil around that daal.”

33) “Let’s Talk About Pomegranates”

“So, let’s talk about getting the capsules out first. Very simple: knife, pomegranate - cut in half, cut between your fingers, so it’s nice and safe. Get yourself a little spoon, get a plate and just give them a spank.”

34) “Chocolate Hot Cross Buns | Jamie Oliver”

“...a hundred grams of good raisins, you want a hundred and fifty grams of chocolate, so, I’m gonna break this into twelve little chunks. That’s gonna be a little sea of chocolate...”

35) “Jamie’s Mexican Cheesy Corn on the Cob”

“I’ve got some goat cheese here. Here, I’ve got some Spanish cheese it’s called San Marano, it’s gorgeous, and when it melts it’s kind of oozy and soft and that’s going to stick around the corn, so I like that.” Then Jamie Oliver grates a piece of cheese. After that he takes these flakes of cheese and says the following: *“Ok, mix it up and then we’re going to create our little bed of cheese.”*

36) “How To Make Mayonnaise With Jamie Oliver”

“Look how thick that is now. It gets to that point where it just gets cloudy thick, gorgeous!”

37) “Easy Fish Curry”

“...and of course exactly the same recipe with chunks of chicken breast you could do that. So there you go guys, let’s get in there...what’s so good about that is even though it’s so so fast, it’s complex, it’s got layers of flavours and spice and its fragrant and it’s not super hot but if I wanted to pick it up I could but it’s really nice...”

38) “Jamie’s Crispy Fried Squid”

“We are going to get a nice ninja knife and we are going to go through the body of the squid, very gently from the tip.”

39) “What’s Jamie Eating Today? #11 | Tasty Tortilla”

“Let’s have a look into the heart and soul, here: squash, onions, chopped chard or greens, lots of eggs, jalapenos, seasoning and it’s golden and cooked – you can see it from the height here.”

40) “Jamie’s Quick Chicken Laksa”

“A little plate of heaven right here” - о готовом блюде.

41) “Jamie Oliver Cooks Tasty Prawns on the Barbecue”

“...wonderful prawn like this will take about 3-4 minutes to cook on a nice hot barbecue and again you don’t want to overcook it, otherwise, they’ll go rubbery.”

42) “Jamie’s Super Quick Hummus”

“...and then what I’m going to do is just kind of move this hummus around the board. Pour in the peppery hummus and just marble it up and what you can do is hit that with some lovely herbs and spices.”

43) “Jamie’s Mulled Cider | Jamie Oliver”

“You know, for me mulled anything is about cloves, nutmeg, cinnamon, star anise, a little bit of ginger, absolutely a help from Mr. Clementine or tangerine.”

44) “Assam Crispy Duck”

“We are bigging up the assam tea. Now I know, you guys are used to having tea as a drink, and that’s absolutely brilliant. I use it all the time to liven up noodle dishes, when I’m cooking noodles, give them a bit of flavour and throw one in.”

45) “Assam Crispy Duck”

“I love the kind of theatre and excitement of serving this. I love it on a big board. I’ve got some lovely fluffy brown rice. Really simple greens, it could be Asian of course, pak choi, bok choy, lovely sprouting broccolis.”

46) “Baked Camembert With Garlic & Rosemary”

“Just pull off one of these bits of toast. Dip that straight into your sort of bath of melted, oozy cheese. Look at that. And dip that into our sour cranberries and chopped up nuts. And that really is a little mouthful of heaven.”

47) “Jamie’s Mexican Tomato Soup”

“A brilliant trick for a really sun-blushed flavour is this: you can get these jars of blackened, roasted peppers.”

48) “Jamie’s Smoked Fish Fettuccine”

“These are my two salad heroes. I’ve got some nice gem here or you could use romaine or a round lettuce.”

49) “Slow & Low Chilli Con Carne”

“I’m using a brisket of beef here and as you can see you’ve got nice lean meat here and these little pockets of fat, now look don’t be scared about having the meat with the fat, right.”

50) “Classic Lamb Shank Tagine”

“You’ve got the spice in there and it’s just really, really nice. A little bit of olive oil and something that they love to do in Marrakesh, they’ve got the pomegranates, and what they do is they cut it in half like this and you pop your hand over like this and then you just pat over these pomegranates and there’s these little capsules of sweetness and you have to try it to get it and it’s absolutely gorgeous with this rich, rich lamb.”

51) “Jamie Oliver On Knife Skills – 30 Minute Meals”

“Now, not so really all-round knife, but this is a carving knife. You can use it for carving meats and stuff. It does leave a little bit of a line, but it doesn’t really bother me. But most importantly, you got the teeth in it – the serrated sort of jagged dagger edges. It’s a really good sort of all-round carving knife there.”

52) “Jamie’s Comfort Food – Cheese Toastie, Bolognese Ravioli & Chicken Tikka Masala” (Episode #2)

“All we’ve got to do now is make our little ravioli parcels.”

53) “Jamie’s Comfort Food – Cheese Toastie, Bolognese Ravioli & Chicken Tikka Masala” (Episode #2)

“Sometimes the best comfort food on the planet is some of the simplest and quickest and a toasted cheese sandwich has to be up there as one of those incredible comfort food dishes. My version is, I believe, the ultimate toasting. Oozy on the inside but topped off with a crown of crispy cheese.”

54) “Jamie’s Comfort Food - Fish & Chips” (Episode #8)

“Beautiful, crispy fillets of fish chips. Crispy, gold, sizzling away. Look at that, that’s what I’m talking about – flake and crispy batter. The perfect chip for me is absolute crispiness on the outside and that fluffiness on the inside, you know, where it’s soft. Load up with your chip shop favourites. I enjoy mine with some mushy peas mashed up with some butter and mint, a good dollop of tartar sauce and some homemade pickles – this is my idea of heaven, ok, so last but not least, curry sauce.”

55) “Jamie’s Comfort Food - Fish & Chips” (Episode #8)

“First, the fennel - a wonderful companion to crab, I take the herbs off here, this is gold dust, so we’ll keep this just to the side...”

56) “Jamie’s Comfort Food - Fish & Chips” (Episode #8)

“First, the fennel - a wonderful companion to crab, I take the herbs off here, this is gold dust, so we’ll keep this just to the side...”

57) “Jamie’s Comfort Food – The Ultimate Burger” (Episode #1)

You go get the American-style mustard and we go get a paintbrush, sear one side of the burger and then we turn it and then that seared side we brush and then we brush the other side so we do two normal cooks and then two mustard cooks and that creates a pretty special burger. This is gonna create a lovely sweet and kind of hummy gorgeous mustard bug, so now we gotta wait, guys.”

58) “Jamie’s Quick And Easy Food – Chicken, Salad, Pasta & Shortbread” (E7)

“...and then 40 grams of feta cheese - sprinkle this “bad boy”, and it’s just salty, savory snowing of feta.”

59) “Jamie’s Quick And Easy Food – Beef, Crispy Squid and Polenta Cake” (E5)

“...my almond orange Polenta Cake is a slice of sunshine, that’s a perfect bake for busy days.”

60) “Jamie’s Christmas Nut Roast With A Spicy Sauce”

“I’m using vacpac chestnuts here, you can get them in all the supermarkets and if you put them in whole and bring them back to life by roasting with things like rosemary, they are absolutely delicious.”

61) “Jamie Oliver & Fun For Louis |Real Time Recipes| Summer Pasta”

“...what you are to remember is the best kitchen gadget on the planet is your hand.”

62) “Jamie’s Tandoori Chicken Kebabs | #FoodRevolutionDay”

“So, get the finest slicer on. Have a little look at this. This is like a little world of veggies. This is all being washed. I’m just gonna let the processor do all of the work. Machine on. Carrots. Radishes, even with the nice green bits as well. Cabbage, white and red. Onion. Beautiful beets. Fennel. So, look, it’s a pack of edible cards. You know what I mean. Look at those beautiful beetroots. Lots of different colour and that’s exactly what we want.”

63) “Crispy Roast Duck Wraps”

“...ok, “iceberg”, so what I want to do here is to take it apart, right, so we’ve got these beautiful little cups, right, I want to use these as the wraps, as the pancakes, right, really crunchy. It’s going to be beautiful.”

64) “Crispy Roast Duck Wraps”

“Now, hoisin sauce, you can buy it in all of the supermarkets, get 1 garlic clove, bang it in the pestle and mortar, put a bit of extra chilli in there, a few little bits of mint or coriander. It will really bring to life that sort of everyday hoisin sauce. You know, you make it extra, extra delicious, so much more electric and tasty. Hit it with lime juice and put it in the middle of the table.”

65) “Roast Duck & Pumpkin”

“So, what I’m gonna do first of all is to show you the basic way that, I think, just makes good squash absolutely rock-and-roll. Take the seeds out, cut this into nice little boats that can go into there. A little bit of salt and pepper.”

66) “Jamie Oliver’s Crunchy Green Pork Balls”

“Ok, salad. Now green rice can basically turn a really boring salad into something exciting. We take our little badass rice and we’ve got a new version of crouton. Let’s just have a snow shower of beautiful crunchy rice and that, my friends, will be a really lovely weird and wonderful salad.”

67) “Home-Made Pizza – Jamie’s Pizza podcast, part 2”

“Pound up a load of garlic, right, with olive oil, swig of vinegar.”

68) “Jamie Oliver Live, Second Webcast – Salads”

“...kids don’t eat salad, they don’t like it, but there are a few little tricks to making them love it. Now your best weapon is an element of sweetness, ok, so that can come in a form of balsamic vinegar or a little bit of honey and it really, really helps.”

69) “Jamie’s 15 minute meals” S01E01 Eng

“A little trick, to sort of bring this on to another planet and be absolutely gorgeous, is my secret weapon in my pantry the arsenal which is salted lemons, look at these bad boys!”

70) “Jamie’s 15 minute meals” S01E01 Eng

“A little trick, to sort of bring this on to another planet and be absolutely gorgeous, is my secret weapon in my pantry the arsenal which is salted lemons, look at these bad boys!”

71) “Jamie’s 15 minute meals” S01E01 Eng

“For that final chili con carne vibe I want one can of drained and washed kidney beans.”

72) “Jamie’s 15 minute meals” S01E01 Eng

“Now, what we’re gonna do is start bringing this beautiful salad together. Now, we got a watermelon, and so often we just cut it into smilie faces and just eat them, of course it’s delicious, but it’s beautiful to use it in salads, especially Asian salads with chili, with mint, with coriander, crunchynoodles, spicy chicken.”

73) “Jamie’s Comfort Food – Steak & Onion Sandwich, Lasagna And Osso Buco” (Episode #3)

“This here is a skirt steak because it kind of looks like a pleated skirt.”

74) “Jamie’s 15 minute meals” S01E07 Eng

“The chicken is steamed in a lovely hoisin marinade. Juicy and delicious, it’s served with vibrant fresh veg, and the real stars of the meal are these light fluffy coconut buns.”

75) “Jamie’s 15 minute meals” S01E07 Eng

“Get some spring onion, coriander, slice them up, we got stalks going in and got leaves and onion. It doesn’t matter if you got bad knife skills just do the cross chopping method. And then a secret little ingredient – the salted lemon. You can get these in the supermarkets.”

76) “Jamie’s 15 minute meals” S01E07 Eng

“Phyllo pastry, you can get it everywhere, often it’s frozen. It gets dry very-very quickly and when it gets dry it starts to shatter. Get a sheet, like this, put it in half, like that, divide your mix into a quarter, put it at the bottom of one sheet, like that, and then just with your little fingers pat it out almost like a pack of cards and I’m just gonna put my fingers in to make a hole, because it will expand as it cooks, and I’m gonna fold it up once, I’m gonna fold it up twice and then I’m gonna push the sides in, like that, and fold those in and do the last turn... So, I’m gonna put one tablespoon of oil, just lightly disperse around the pan, like that, and I’m gonna go with our brick here and that will start to fry... You can see what cool bricks! Because it look like bricks.”

77) “Jamie’s 15 minute meals” S01E03

“Let’s get on to the chicory, just cut the ends off, like that, and the ends give us these beautiful little cups, little canoes.”

78) “Jamie’s 15 minute meals” S01E10 Eng

“Let’s make our salad bowl, here it is, so, you can see it looks pretty good, this is gonna be the home of our salad”

79) “Jamie’s 15 minute meals” S01E02 Eng

“So, just grab a nice bulb of garlic, 3 or 4 cloves. I’m gonna get the garlic crusher, with the skin on, and I’m just gonna fire it into the ciabatta like that.”

80) “Jamie’s 15 minute meals” S01E02

“This Asian-inspired salad is a joy. We’ve got noodles, gorgeous slices of spicy seared beef and the most amazing zingy ginger dressing. It looks like loads to do, but we’re gonna be building the salad while we cook the steak. To you and not this beautiful healthy vibrant rainbow on a plate. A gorgeous lunch or dinner for 4. A true explosion of colours and tastes.”

81) “Jamie’s 15 minute meals” S01E02

“These noodles are gonna give salad some body and carry all the exciting flavours.”

82) “Jamie’s 15 minute meals” S01E02

“The dressing is the key to this dish, ridiculously simple to make and it will bring every element of the salad to life.”

83) “Jamie’s 15 minute meals” S01E06 Eng

“A sprinkle of coriander, a swirl of yoghurt and a little spank of citrus – a perfect end to a beautiful story.”

84) “Jamie’s 15 minute meals” S01E08 Eng

“So, we’ve got pan on as per usual 15-minute meals. We’ve got the kettle that’s just boiled. We’re gonna bang that in here and we’re gonna cook off 4 nests of egg noodles.”

85) “Jamie’s 15 minute meals” S01E08 Eng

“So, all I wanna do is get the “iceberg”, cut it through the stalk, then we just remove the stalk like that to sort of unleash all those lovely leaves and then what I wanna do is to unclick the lettuce into that little cups it’s kind of the wave the lettuce grow they’re all kind of hickldy-pickldy so, just unclick them, we’ve got there a good cup, look here, we are gonna make the whole army of these.”

86) “Jamie’s 15 minute meals” S01E08 Eng

“An amazing 15-minute party on a platter with my crispy duck in lettuce parcels for 4.”

87) “Jamie’s 15 minute meals” S01E08 Eng

“Roasting a hole pecking duck may take hours, but this mega platter is ready in minutes and gives a warm salad vibe to my favourite Chinese dish. Gorgeous nuggets of crispy duck breast are tossed in aromatic spices and served in fresh crunchy salad cups loaded with noodles, tofu and magic hoisin dressing.”

88) “Camp Takota S’Mores | Jamie Oliver Style”

“Ok, here we are in the mouth of a fireplace.”

89) “5 Things to do with... Potatoes”

“And then once you’ve done that we’re going to put them (potatoes) in the oven for about 25 min, 30 min or until perfect to your eye. And then when you see those babies and taste them – best, best, best roast potatoes in the world”.

90) “10 Food Tricks and Tips”

“...we’re making a cake and we’re cracking our eggs and then a little bit of random shell just accidentally falls into the egg. Another thing is the natural instinct to get in there with your fingers, but if you try to get it, it always runs away. The easiest way to do it, believe it or not, just to go back to our friend Mr. Shell and you can mock it up, can easily get those annoying bits of shell every single time.”

91) “Scrambled Egg Omelette”

“And then, we don’t want to overcook the eggs because eggs are really sensitive, so we’re going to hold it like this.”

92) “Awesome Lamb Kebabs”

“Give it a nice pinch of sea-salt. A little bit of pepper. Rosemary and beef are best friends in the whole wide world”.

93) “Awesome Lamb Kebabs”

“...and then of course you can add some salads and then I like the red cabbage, it just feels so vivid and exciting. Some mint leaves are just little fragrant surprises.”

94) “What’s Jamie Eating Today? #21 | Chocolate Celebration Cake”

“Guys, we are cooking a new cake, a new formulation of beauty. That’s gonna make people happy and, probably, full of calories.”

95) “Scrambled Egg Omelette”

“We want the kind of shape of the omelette that silkeness to cover and wrap up. Really curdy gorgeous, juicy scrambled egg. So 6 eggs go into the bowl, a little drizzle of milk, just a splash”.

96) “Jamie’s 15 minute meals” S01E01 Eng

“A little trick, to sort of bring this on to another planet and be absolutely gorgeous, is my secret weapon in my pantry the arsenal which is salted lemons, look at these bad boys!”

97) “Jamie’s 15 minute meals” S01E01 Eng

“Now is my window to make an Asian-inspired dressing that will ignite all of the flavours in my pre-prepped salad.”

98) “Roast Duck & Pumpkin”

“So, what I’m gonna do first of all is to show you the basic way that, I think, just makes good squash absolutely rock-and-roll. Take the seeds out, cut this into nice little boats that can go into there.”

99) “How to Make Perfect Scrambled Eggs – 3 Ways”

“We’re gonna go in with the eggs. You’ll see it starts to set and as it starts to set I’m bringing in these beautiful sheets. And you get this kind of folded gorgeous diner eggs. See these beautiful sheets happening”.

100) “Jamie’s 15 minute meals” S01E02

“This Asian-inspired salad is a joy. We’ve got noodles, gorgeous slices of spicy seared beef and the most amazing zingy ginger dressing. It looks like loads to do, but we’re gonna be building the salad while we cook the steak. To you and not this beautiful healthy vibrant rainbow on a plate. A gorgeous lunch or dinner for 4. A true explosion of colours and tastes.”

Приложение 3

Упражнения

1) Choose the sentences where metaphors are used:

- a. Table is the altar of the house.
- b. The best kitchen gadget on the planet is your hand.
- c. The dinner was delicious.
- d. The main ingredients of the salad are ripe bananas and apples.
- e. Little bombs of cheddar in and around that sausage.
- f. Life is like a box of chocolates.
- g. I was so hungry that I even ate the plate.
- h. Mary is the apple of her father's eye.
- i. Peter is as sweet as pie.
- j. This sauce will bring to life any dish.

2) Define the source domain and the target domain of the metaphor in each sentence:

- Cut some red onions into quarters and what will happen naturally – they just break off into little petals.
- While cooking pizza, remember that restraint is the best ingredient in this story.
- These are my two salad heroes - I've got some nice mint leaves here, a round lettuce and fennel.
- This salad is a true explosion of colours and tastes.

- Many kids don't eat salad, they don't like it, but there are a few little tricks to making them love it. Now your best weapon is an element of sweetness, just add some balsamic vinegar or a little bit of honey and it will really help.

3) Complete the sentences, use the words from the box:

drizzle best friends bomb a swig hell teeth snowing to liven up

- ❖ The dinner was a _____.
- ❖ Add just _____ of vinegar.
- ❖ Rosemary and beef are _____ in the whole wide world.
- ❖ I use this condiment all the time _____ noodle dishes.
- ❖ Be careful with this knife, it has sharp _____!
- ❖ Sprinkle the dish with some feta cheese – it's just savory _____ of feta.
- ❖ You don't really need to add oil, you can add just a little _____ if you want.
- ❖ We've got here noodles, they're not cooked to _____, they're cooked for 2 minutes.

4) Fill in the table:

Metaphor example	Metaphorical sense	Original sense
Example: Jane is a real pig when she eats.	Greedy or messy person	A four-legged animal kept for meat (pork)
Please, cut the apple into matchsticks .		
Fennel is a wonderful companion to crab.		

Look at that dancing fat in the pot pan!		
These noodles will give salad some body and carry all the exciting flavours.		
We cut the melon and got these wonderful little boats .		
This juicy lamb is the star of the dish!		

5) Complete the sentences, use the words and phrases from the table:

the salt of the earth	cup of tea	peanuts
butter-fingers	vegetable	cream
a piece of cake	full of beans	in a jam
money for jam	nuts	sour grapes

- Oh, I've dropped it! I'm _____.
- I said I'd pay him today, but my money is in the bank and it's just closed. Now I'm _____.
- That's a high salary for an easy job. It's _____.
- He never wants to do anything interesting. He just sits around all the day. He is a bit of _____.
- To me \$1000 is a lot of money, but to a million it's _____.
- That firm only employs the very best graduates. They only take _____.
- I think people who help the old, sick and homeless are _____.

- He's a bit tired and lifeless now, but after a nap he'll be_____.
- She now says she didn't really want the job that she failed to get, but I think it's just_____.
- That's a crazy idea of hers. She must be_____.
- She likes literature and classical music. Night clubs are not her_____.
- The exam was very easy. It was_____.