

УДК 81'22

**ВЕРБАЛЬНАЯ РЕПРЕЗЕНТАЦИЯ ОЦЕНКИ
В ЖУРНАЛИСТСКИХ ТЕКСТАХ КУЛИНАРНОЙ ТЕМАТИКИ**

О. А. Шуманская

Минский государственный лингвистический университет

Минск, Беларусь

E-mail: olga.shumanskaya@gmail.com

В статье описаны виды частной оценки (гедонистической, психологической, утилитарной, нормативной и эстетической), преобладающие в публикациях кулинар-

ной тематики, размещенных на страницах *onliner.by*, и лексические средства, используемые для репрезентации перечисленных видов оценки.

Ключевые слова: гастрономический дискурс, витальные потребности, институциональная коммуникация, масс медиа, оценка.

Поворот «лингвистической проблематики в сторону человека» [1] и его коммуникативной деятельности привел к появлению новых объектов исследования, одним из которых является гастрономический или глуттонический дискурс (от лат. *gluttonare* – есть, питаться, пожирать, обедаться). А. В. Олянич определяет его, как «особый вид коммуникации, связанный с состоянием пищевых ресурсов и процессами их обработки и потребления» [2, с. 426]. Согласно исследователю, гастрономический дискурс представляет собой «личностно-ориентированный тип коммуникации институционального характера» [3], поскольку в публичном пространстве участники коммуникации действуют в рамках заданных социальных ролей (официантов, посетителей заведений общественного питания, поваров, подсобных рабочих, поставщиков и др.). Институциональный характер гастрономического дискурса также проявляется в сфере массовой коммуникации, насыщенной кулинарными шоу, передачами о гастрономическом туризме, блогами и статьями кулинарной тематики, рекламой продуктов питания и напитков, PR-текстами.

Согласно Е. М. Вольф, выражая свое отношение к объекту, субъект оценки «при этом опирается на нормативные, стереотипные представления об объекте и шкалу оценок, на которой расположены присущие объекту признаки» [4, с. 23]. Для нас представляется интересным изучение оценки в журналистских текстах гастрономической тематики для выявления характерных для белорусского общества ценностей и установок, связанных с культурой питания.

Мы сфокусировались на частных видах оценки, выделенных Н.Д. Арутюновой, поскольку в отличие от общеоценочных значений, выражающих «холистическую оценку» и разделяющих объекты на «хорошие и плохие» [5, с. 75], они отражают более специфические, конкретные представления субъекта. Общеоценочные виды значения позволяют детальнее изучить предпочтения и вкусы белорусов в сфере питания, транслируемые СМИ.

Нами были проанализированы 33 статьи кулинарной тематики, размещенные в 2024 году на страницах *onliner.by* с целью выявления и описания видов оценки и способов их вербальной экспликации. Материалы включали обзорные статьи, анонсы гастрономических фестивалей, истории читателей, интервью с шеф-поварами. Общим для перечисленных публикаций, кроме анонсов, является то, что в центре

внимания находится человек: журналист, дегустирующий новое блюдо, шеф-повар или читатель.

В общей сложности было зарегистрировано 175 случаев употребления оценки в отношении к блюдам, рецептам приготовления, заведениям питания. Были зафиксированы ситуации употребления сенсорно-вкусовой или гедонистической, утилитарной, нормативной, психологической и эстетической оценки [5, с. 75].

Сенсорно-вкусовой или гедонистический вид связан с чувственным опытом субъекта оценки. Он зафиксирован в 53 контекстах и актуализируется при помощи лексем *жирный, сочный, острый, нежный, аппетитный, ароматный, сладкий, хрустящий, горячий, вкусный, пикантный, насыщенный*: *со стороны блюда выглядят **аппетитно** и своим ароматом сразу отправляют куда-то в начало нулевых; ... я взял смесь свинины и курицы, потому что она чуть **нежнее**, чем обычный свиной фарш, ...в ароматной и хрустящей корочке.*

В публикациях наблюдаются подробные комментарии относительно того, какая пища считается вкусной. По мнению авторов текстов, вкусная пища – это сочные мясные блюда, поданные в горячем виде: *В чем успех смаженок? Да не знаю. Какие-то они здесь **ные**; ...самая **сочная и вкусная** она **с пылу с жару**; ...после отваривания подавали со сметаной и всегда в **горячем** виде. Во-первых, так **вкуснее**.* К вкусной пище также относится жареная и хрустящая еда: *...**хрустящая** корочка. То есть самая **вкусная** часть.*

На втором месте по частоте употребления находится **нормативная** оценка. Она зафиксирована в 51 случае. Данный вид оценки соотносит объекты действительности с установленными стандартами. В проанализированных текстах нормативная оценка реализуется при помощи лексем, обозначающих размеры блюд (*маленький, огромный, гигантский, большой, солидный* в значении ‘большой’), соответствие трендам или традиционность (*современный, фешенебельный, новый, трендовый, модный, старый, традиционный, привычный, знакомый, канонический, классический*), качество (*идеальный, качественный, качественно*), стандартность или необычность (*обычный, необычный, своеобразный, стандартный, нормальный, нетривиальный*), соответствие правилам (*правильный, неправильный*).

Перечисленные характеристики наблюдаются в ситуациях описания блюд и заведений: ***солидные** порции за 47 рублей, порции **стандартных** размеров, **классическую** белорусскую приправу собирали из семян кинзы, тмина, укропа и соли, ...вкус ядреный, но **нормальный**, ...здесь готовят как **традиционный** американо, эспresso, латте, какао, чай,*

так и сезонные напитки вроде лимонадов, айс-латте, флэт уайта и бамбла.

В 44 случаях актуализируется **утилитарная** оценка. Она связана с повседневным практическим опытом человека, отражает его представления о том, что является полезным, удобным, имеющим прикладное значение. Критерием для ее выделения служат «физическая или психическая польза, направленность на достижение определенной цели, выполнение некоторой функции» [5, с. 77]. Данная оценка актуализируется при помощи лексем, характеризующих полезность блюд и продуктов питания (*полезный, химозный, диетический, натуральный, здоровый, легкий, низкокалорийный*), удобство и простоту в приготовлении или что-то противоположное (*простой в приготовлении, просто, быстро, незатейливый, простота, легкий в приготовлении, навороченный*), стоимость и выгодность пищи (*выгодный, выгодно, дешевый, незатратный; вкусный, привлекательный или душевный (о цене), дорогой, богатый*), сытность (*сытно, сытный*), свежесть (*свежий*) и чистоту (*чистый*).

В проанализированных текстах часто вместе используются несколько утилитарных оценок таких, как *полезно и сытно, простой и быстрый*: ... **самое простое и быстрое**, что можно приготовить из ограниченного набора продуктов – это *клецки*; ... *картофельный салат с яйцом* – это **простое** в приготовлении и очень **легкое** для употребления блюдо; ... **Полезно, сытно и по вкусу**.

Внимание привлекают упоминания здоровой и натуральной пищи. В статьях рассказываются истории похудения, описываются диеты: *Стоит соблюдать здоровое питание. Я питаюсь практически только натуральными продуктами, которые были выращены в деревне у моих родителей или знакомых*. Удивительно, что тема здорового питания в одних публикациях контрастирует с упоминаниями жирности и сочности пищи как привлекательных характеристик блюд в других статьях: *Если разыграется аппетит, за раз могу съесть штук восемь. Чем же она так хороша? Сочная и всегда свежая* (прим. автора – смаженка).

В текстах также фигурирует **психологическая** оценка. Она зарегистрирована в 20 контекстах. Этот вид оценки связан с психическим, эмоциональным или интеллектуальным восприятием объектов. В проанализированных текстах данная оценка актуализируется при помощи лексем: *впечатлять, отвратительный, интересный, приятный, издевательство, понятный*: ... **Еще один интересный** напиток – *кедровый коктейль*; ... *Но что делать, если шашлык, ребрышки и колбаски уже не впечатляют*; ... *На вкус приятно*. **Чеснок** знает свое дело

*и быстро заполняет рот характерным ароматом. Но мой кайф почти никто не разделил. – **Отвратительно**, – скривилась Даша.*

Мы также отнесли к психологической оценке лексему ‘домашний’, употребляемую для описания блюд. Домашняя еда часто упоминается на контрасте с новой, необычной и незнакомой пищей, в отличие от которой домашняя пища дарит комфорт и чувство безопасности. Она ассоциируется с родительским домом, детством, вызывает ностальгию и чувство защищенности: ... *Она очень домашняя, — дополняет Таня. — Наверное, из-за того, что в составе есть майонез и соленый огурец. Среди ингредиентов сплошь знакомые продукты; ... если задержаться в мыслях о пельменях подольше, то сразу же провалитесь в поток ассоциаций с чем-то домашним и теплым, бабушкиными руками и удивительными гаджетами для лепки.*

В проанализированных текстах также наблюдается **эстетическая** оценка. Она фигурирует в 7 случаях и характеризует преимущественно форму приготовления и подачи блюд или интерьер заведений. Данная оценка актуализируется в текстах при помощи лексем *изысканный, привлекательный, стильный, красивый, презентабельно, неказистый*: *это сейчас кафе **выглядит презентабельно**, а в первые годы атмосфера тут была не очень; ...полностью обновили интерьер, превратив столовую с кафетерием в подобие уютной студенческой кафешки.*

Таким образом, в категоризации пищи в качестве вкусной проявляется культуроспецифичный характер публикаций. Согласно проанализированным статьям, вкусная пища – сочная, из мясных продуктов, свежая, горячая, жареная и с хрустящей корочкой. Вкусными называются понятные и знакомые блюда, характерные для национальной белорусской кухни, вызывающие чувство ностальгии. Вероятно, для аудитории является важным видеть в пище источник комфорта, спокойствия и защищенности. Внимание в статьях также уделяется новой, модной и необычной для белорусов пище: оцениваются ее вкус, простота или сложность приготовления. В текстах отражена тенденция к здоровому питанию, соблюдению диет, описываются полезные свойства блюд или продуктов.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЕ ССЫЛКИ

1. Аврамов, Г.Г. Языковая личность в межкультурной коммуникации / Г.Г. Аврамов // I Международная научно-практическая Интернет-конференция «Диалог культур – диалог о мире и во имя мира» (24-25 октября 2012 г.) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.confcontact.com/2012_10_24/1_avramov.htm. – Дата доступа: 02.10.2024.
2. Олянич, А. В. Презентационная теория дискурса. Монография / А. В. Олянич. – Волгоград: Парадигма, 2004. – 507 с.

3. Олянич, А.В. Гастрономический дискурс / А.В. Олянич // Научная электронная библиотека «Киберленинка» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/gastronomicheskiy-diskurs>. – Дата доступа: 02.10.2024.
4. Вольф, Е.М. Функциональная семантика оценки / Е.М. Вольф. – М., 1985. – 246 с.
5. Арутюнова, Н.Д. Типы языковых значений: оценка, событие, факт / Н.Д. Арутюнова. – М. : Наука, 1988. – 338 с.

VERBAL REPRESENTATION OF EVALUATION IN JOURNALISTIC TEXTS ON CULINARY THEMES

O.A. Choumanskaya

Minsk State Linguistic University

Minsk, The Republic of Belarus

E-mail: olga.shumanskaya@gmail.com

The article describes the types of private evaluation (hedonistic, psychological, utilitarian, normative and aesthetic) that prevail in culinary publications posted on the pages of onliner.by, and the lexical means used to represent the listed types of evaluation.

Keywords: gastronomic discourse, vital needs, institutional communication, mass media, evaluation.