

**Загребельная М.С.**

Гуманитарно-педагогическая академия (филиал) ФГАОУ ВО КФУ им. В.И. Вернадского

## **ПРИНЦИПЫ НОМИНАЦИИ НЕОГЛЮТТОНИМОВ АМЕРИКАНСКОГО ВАРИАНТА АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА**

### ***Аннотация***

*Данная статья посвящена рассмотрению неоглюттонимов американского варианта английского языка в количестве 50 штук. На основании данной выборки неоглюттонимы китайского языка были классифицированы в соответствии с компонентным составом слова, естественной или метафорической номинацией, мотивационным признаком, а также в связи с директивной или инструктивной функцией.*

**Ключевые слова:** неоглюттоним, глуттоним, английский язык, фаст-фуд

**Key words:** neogluttonym, gluttonym, English, fast food

«Индустрия фаст-фуда появилась в 1920-е года в Америке» и получила широкое распространение [1, С. 11]. Первым предприятием, фирменным блюдом которого являлись весьма популярные уже в то время гамбургеры, считается «White Castle». В последствии, начиная с 1940-х годов, начали открываться и другие сети быстрого питания, лидером среди которых стал «McDonald's», постепенно вытеснив «White Castle», что также демонстрирует популяризацию фаст-фуда. Продукция «McDonald's» приобрела такую популярность, что братья Макдональды, основатели «McDonald's», «постоянно говорили о том, что они трудятся не в «пищепроме», а в шоу-бизнесе» [1, С. 11]. Такая популярность «быстрой еды» обусловлена относительно стабильной ее стоимостью, а также скоростью приготовления и употребления, что позволило сетям фаст-фуд получить широкую популярность, особенно в крупных городах с насыщенным ритмом жизни.

В целом американская кухня представляет собой смесь различных национальных блюд. В ней сочетаются традиции коренных народов и племен Америки, а также традиции прибывших на новые земли людей различных национальностей (англичан, французов, итальянцев, испанцев, португальцев). Многовековая история самого континента и народы, расселившиеся на его территории – все это оказало прямое влияние как на особенности приготовления пищи, так и на национальную кухню страны в целом. Таким образом, история мировой фаст-фуд индустрии началась в Соединенных Штатах Америки. В настоящее время американские сети ресторанов быстрого питания расположены в каждой стране мира, а многие блюда (например, гамбургеры) плотно вошли в меню зарубежных кафе. Именно американцы смогли создать из фаст-фуда некий культ и распространить его по всему миру.

Напомним, что наша работа посвящена изучению неоглюттонимов не только китайского, но и английского языка. Как известно, помимо американского и британского вариантов, существуют также канадский, австралийский, новозеландский и прочие варианты английского языка. Изучению национальной кухни Америки посвятили себя такие авторы, как: Путова И.Н. «Гастрономическая картина мира американского военнослужащего», Комоликова Д. «Фастфуд, или быстрая еда в нашей жизни», Чекакина Н. «История фаст-фуда» и т.д., однако исследований в рамках неоглуттонии США пока сделано не было [1; 3; 4]. Таким образом, в связи с отсутствием работ по неоглуттонимам американского варианта английского языка, нами было принято решение исследовать новые наименования блюд фаст-фуда страны, которая положила начало мировой индустрии быстрого питания.

Напомним, что методом сплошной выборки в целом было отобрано 50 неоглуттонимов американского варианта английского языка. На основании данной выборки, неоглуттонимы были классифицированы в соответствии со следующими характеристиками:

1) Компонентный состав слова:

- однокомпонентные;
- двухкомпонентные;
- поликомпонентные.

2) Естественная или метафорическая номинация;

3) Мотивационный признак;

4) Директивная или инструктивная функция.

Проанализировав неоглуттонимы американского варианта английского языка, мы пришли к выводу, что их также можно рассматривать с точки зрения вышеперечисленных критериев. Рассмотрим детально неоглуттонимы каждой группы.

Компонентный состав слова. Среди неоглуттонимов американского варианта английского языка можно выделить одно- и поликомпонентные:

1) однокомпонентные (в количестве 4 единиц): Veggie, McFlurry, McCafe, Pan;

2) двухкомпонентные (в количестве 11 единиц): Mint Majesty, Pink Drink, Violet Drink, Star Drink, Stuffed Crust, Italian B.M.T., Buffalo Chicken, Pike Place, Nacho fries, Peach Tranquility, Pistachio Crème и т.д.;

3) поликомпонентные (в количестве 20 единиц): Little Boss Spaghetti Bolognese, Ruby red porridge with Organic Activated Almond Milk, Clean Green Shake, Raspberry & Acai Juicy Water, Berry Trio Parfait, Siggi's Yogurt Cup 0% Vanilla, All American Thin, I Can't Believe It's Not Cheesecake, Taco Tuesday Beer, Reduced Sugar, Sharing Cookie Dough, Very Berry Hibiscus Lemonade Starbucks Refreshers, Iced Guava Passionfruit Drink, Smashed Avocado & Halloumi Muffin, Chocolate & Banana Vegan Protein Shake, LA Kombucha Ginger, Crispy Chicken Parm Burger, Decaf Pike Place, Hearty Blueberry Oatmeal, Taco Tuesday Soft Drink и т.д.

Таким образом, проанализировав количество компонентов, составляющих неоглуттонимы американского фаст-фуда, можно заключить, что большинство неоглуттонимов состоят из двух и более компонентов. Подавляющее большинство неоглуттонимов являются поликомпонентными. Наименования фаст-фуд пищи, состоящие из одного компонента составляют очень малый процент. Подобный феномен мы можем наблюдать и в отношении неоглуттонимов китайского языка. Данный феномен обусловлен недостаточным семантическим потенциалом компонентов, составляющих неоглуттонимы (слов, иероглифов) и сложенной за многие века традицией наименования блюд, на основании которой, читая меню, мы часто можем наблюдать специфические характеристики блюд, процесс приготовления пищи, а также упоминание продуктов питания и метафоричность в названиях блюд различных кухонь мира.

Естественная или метафорическая номинация. Как и в отношении неоглуттонимов китайского языка, среди неоглуттонимов американского варианта английского языка также можно выявить наименования фаст-фуд блюд, в создании которых была использована метафора. Рассмотрим несколько примеров естественных и метафорических номинаций (или «мутаций»), присутствующих среди неоглуттонимов американского варианта английского языка:

1) естественные номинации: Ruby red porridge with Organic Activated Almond Milk, Smashed Avocado & Halloumi Muffin, Chocolate & Banana Vegan Protein Shake, Vegan Sweet Carolina BBQ Burger, Oven Roasted Chicken, Berry Trio Parfait и т.д.

2) метафорические номинации («мутации»): All American Thin (Pizza), Pan (Pizza), I Can't Believe It's Not Cheesecake, Reduced Sugar (Low Fat Chocolate Milk Jug), Gluten Free (Pizza), Pink Drink, Violet Drink, Star Drink, Caramel Apple Spice, Peach Tranquility (Tea), Mint Majesty (Tea), Honey Almondmilk Flat White, Spicy Chicken Griller, Taco Tuesday Beer, Veggie (Pizza), Little Boss Spaghetti Bolognese, The DrayPotle Steak, Italian B.M.T., Hard Shell и т.д.

Рассмотрим детально некоторые «мутации». «Pan» («Сковорода» / «Противень») является продуктом американской сети ресторанов быстрого питания «Pizza Hut». Одним из

ключевых блюд «Pizza Hut» является пицца и блюда именно данного ассортимента изобилуют метафорами. «Pan» одно из них, что в переводе с английского языка означает «сковорода» или же «противень», что подчеркивает посуду для выпекания особого вида пиццы, благодаря чему «Pan» обладает следующими преимуществами: «Our classic deep Pan base is thick, crispy around the edges and deliciously soft and fluffy on the inside» («Наша классическая пицца Pan толстая, хрустящая по краям и восхитительно мягкая и пушистая внутри») [2]. Еще одним блюдом из данного ассортимента является «All American Thin» («Все американцы худые»). «Our classic thin base is light on the stomach and crispy on the taste buds» («Наша классическая тонкая основа покажется легкой для желудка и хрустящей для вкусовых рецепторов») [2]. В наименовании данного блюда подчеркивается опровержение того факта, что все американцы, увлеченные фаст-фудом быстро набирают вес, что приводит к негативным последствиям и наносит ущерб их здоровью. Таким образом, метафора в вышеперассмотренных неоглуттонимах сети кафе «Pizza Hut» основана на емкости для приготовления блюда («Pan»), а также широко распространенного стереотипа о культуре быстрого питания в Америке.

Таким образом, метафора занимает одну из ключевых позиций в формировании неоглуттонимов американского варианта английского языка. Мы также можем наблюдать похожий феномен в отношении неоглуттонимов китайского языка.

Мотивационный признак. Как уже говорилось ранее, примерами мотивации могут служить температура, вкус, запах продуктов, используемых для приготовления блюда и т.п. Рассмотрим несколько примеров неоглуттонимов американского варианта английского языка с различными мотивационными признаками: Clean Green Shake – «Чистый зеленый шейк» (мотивационный признак – «прозрачность»), Crispy Chicken Parm Burger – «Бургер с хрустящей курицей и пармезаном» (мотивационный признак – «вкус»), Iced Guava Passionfruit Drink «Напиток из маракуйи гуавы со льдом» (мотивационный признак – «температура»), Pink Drink «Розовый напиток» (мотивационный признак – «цвет»), Violet Drink «Фиолетовый напиток» (мотивационный признак – «цвет»), Hearty Blueberry Oatmeal «Полезная овсянка с голубикой» (мотивационный признак – «качество» и «состав»), Berry Trio Parfait «Парфе из трех ягод» (мотивационный признак – «количество» и «состав»), Siggi's Yogurt Cup 0% Vanilla «Чашка йогурта Siggi's 0% ванили» (мотивационный признак – «состав»), 1% Low Fat Milk Jug «Кувшинчик 1% обезжиренного молока» (мотивационный признак – «состав»), Reduced Sugar (Low Fat Chocolate Milk Jug) «Малое количество сахара (Кувшин с обезжиренным шоколадным молоком)» (мотивационный признак – «количество») и т.д.

Таким образом, среди рассмотренных нами неоглуттонимов американского варианта английского языка большинство наименований имеют мотивационные признаки «состав» и «качество», в сравнении с неоглуттонимами китайского языка, где большая часть неоглуттонимов имеют мотивационный признак «цвет» и «способ приготовления», что является характерной чертой неоглуттонимов английского языка в целом. На официальных сайтах американских сетей быстрого питания, таких как «Subway», «Starbucks», «Guzman y Gomez» и т.п., каждой продукции соответствует раздел под названием «Nutrition Information» («Информация о пищевой продукции»), где покупатели могут оценить пищевую ценность продуктов, количество калорий, пищевые аллергены и т.д. В связи с тем, что в последние годы одной из самых острых национальных проблем американского государства является избыточный вес многих граждан США, «Nutrition Information» уделяется огромное значение. Таким образом, большинство неоглуттонимов американского варианта английского языка, обладающих мотивационными признаками «состав» и «качество», имеют культурные и национальные обоснования.

Директивная или инструктивная функция. Напомним, что директивная (инструктивная) функция может выражаться посредством следующих процессов: очистки, шинковки,

размораживания, разогрева продуктов, кипения, слоения, карамелизации и т.п. Данный способ также используется для образования неоглуттонимов американского варианта английского языка, однако среди неоглуттонимов, составляющих нашу выборку, в качестве примеров инструктивной функции можно привести лишь следующие из них: Smashed Avocado & Halloumi Muffin («Маффин из размятого авокадо и халлуми»), Vegan Sweet Carolina BBQ Burger («Вегетарианский сладкий калифорнийский барбекю бургер»), Oven Roasted Chicken Sandwich («Сэндвич с запеченной в духовке курицей»), Stuffed Crust Pizza («Пицца с фаршированной корочкой») и т.д.

Таким образом, нами была сделана выборка из 50 неоглуттонимов американского варианта английского языка (см. Тематический словарь неоглуттонимов американского варианта английского языка). В результате применения комплексного анализа неоглуттонимов американского варианта английского языка можно выявить культурные и национальные причины, которые послужили основой для формирования новых наименований блюд американского фаст-фуда.

Тематический словарь неоглуттонимов американского варианта английского языка

1. All American Thin (Pizza)
2. Berry Trio Parfait
3. Big boss Onion Rings
4. Buffalo Chicken (Sandwich)
5. Caramel Apple Spice
6. Chargrilled Chicken Burger
7. Chocolate & Banana Vegan Protein Shake
8. Clean Green Shake
9. Crispy Chicken Parm Burger
10. Decaf Pike Place (Roast)
11. Emperor's Clouds & Mist (Tea)
12. Featured Starbucks (Dark Roast Coffee)
13. Gluten Free (Pizza)
14. Hard shell (Taco)
15. Hearty Blueberry Oatmeal
16. Honey Almondmilk Flat White
17. I Can't Believe It's Not Cheesecake
18. Iced Guava Passionfruit Drink
19. Italian B.M.T. (Biggest, Meatiest, Tastiest)
20. LA Kombucha Ginger
21. Little Boss Spaghetti Bolognese
22. 1% Low Fat Milk Jug
23. Mint Majesty (Tea)
24. McCafe
25. McFlurry
26. Nacho fries
27. Oven Roasted Chicken (Sandwich)
28. Pan (Pizza)
29. Peach Tranquility (Tea)
30. Pike Place (Roast)
31. Pink Drink
32. Pistachio Coffee Frappuccino
33. Pistachio Crème
34. Raspberry & Acai Juicy Water

35. Reduced Sugar (Low Fat Chocolate Milk Jug)
36. Ruby red porridge with Organic Activated Almond Milk
37. Sharing Cookie Dough
38. Siggi's Yogurt Cup 0% Vanilla
39. Spicy Chicken Griller
40. Star Drink
41. Strawberry Acai Lemonade Starbucks Refreshers
42. Stuffed Crust (Pizza)
43. Smashed Avocado & Halloumi Muffin
44. Taco Tuesday Beer
45. Taco Tuesday Soft Beer
46. The DrayPotle Steak
47. Vegan Sweet Carolina BBQ Burger
48. Veggie (Pizza)
49. Very Berry Hibiscus Lemonade Starbucks Refreshers
50. Violet Drink

### **Литература**

1. Комоликова, Д. Фастфуд, или быстрая еда в нашей жизни / Д. Комоликова // StudNet. – 2018. – №1. – С. 9–13.
2. Официальный сайт американской сети ресторанов быстрого питания «Pizza Hut» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.pizzahut.co.uk>.
3. Путова, И. Н. Гастрономическая картина мира американского военнослужащего / И. Н. Путова // Международный научно-исследовательский журнал. – 2016. – № 12 (54) Часть 2. – С. 69–71.
4. Российский познавательный исторический журнал «Дилетант». [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://diletant.media/articles/35871298/>.