

Ветошкина Е. Н., кандидат филологических наук, доцент, кафедра английского и немецкого языков и методик преподавания, Мордовский государственный педагогический институт им. М. Е. Евсевьева

Асеинова А. В., студентка факультета иностранных языков, Мордовский государственный педагогический институт им. М. Е. Евсевьева

УДК 811.112.2

ЛЕКСИКО-ГРАММАТИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ КОМПОЗИЦИОННЫХ ЧАСТЕЙ КУЛИНАРНОГО РЕЦЕПТА

Текст кулинарного рецепта является особым типом текста, современная структура и семантика которого складывалась на протяжении нескольких столетий. Он представляет собой сложный комплекс, отражающий не только лингвистические особенности текста, но и особенности быта, культурных, социальных и кулинарных традиций народов.

Текст кулинарного рецепта носит предписательный характер, представляет собой алгоритм, где каждое действие – определенный, четкий, кратко и лаконично сформулированный шаг.

В целом композиция кулинарного рецепта включает в себя шесть частей: заглавие; список и количество компонентов, входящих в рецепт; количество персон, на которых рассчитано блюдо; способ приготовления; ориентировочное время приготовления блюда; калорийность блюда; метод сервировки и украшение блюда и/или стола.

Остановимся более подробно на описании данных, составляющих внешнюю композиционную структуру кулинарного рецепта.

Заголовок. Основная функция заголовка – дать представление о сути текста. Он расположен в начале текста, является его первым знаком и может быть употреблен самостоятельно, например, в меню, потому что в заголовок оказывается часто вынесенным название блюда. Заголовок является обязательной частью кулинарного рецепта и имеет в нем четко фиксированное положение, предшествуя самому кулинарному рецепту. Заголовок в концентрированном виде представляет собой основное содержание кулинарного рецепта. [4, с.24]

По мнению Г.В. Лазутиной, существуют три типа заголовков [3, с. 65]:

- 1) прямое отражение темы;
- 2) прямое отражение идеи;
- 3) опосредованное отражение идейно-тематического решения через образ.

В кулинарном рецепте встречаются, по-видимому, только заголовки первого из возможных типов, поскольку они, в основном, представляют собой название соответствующего блюда, например:

Muffin, Moules frites, Tomaten-Lasagne, Himbeertörtchen, Fisch-, Seafood- und Gemüsetempura

Они выполняет информирующую функцию о блюде, а именно информируют читателя о его основных ингредиентах: Fisch-, Seafood- und Gemüsetempura. В приведенных примерах в составе блюда подразумевается наличие таких его главных компонентов, как рыба, овощи и пр.

Иногда в заголовке присутствует имя собственное, чаще всего географическое – название страны, откуда данное блюдо пришло: Moules frites (Франция), Tomaten-Lasagne, Pizza Mozzarella (Италия), Chicken-Burger (Северная Америка), Passcha - russischer Osterkuchen (Россия), Thai-Fondue (Таиланд), Kaow Soy Kai, scharfe Suppe (Китай).

Заголовки по своей форме часто однословны и выражены именами существительными соответствующей семантики. С точки зрения синтаксиса они могут представлять собой либо: существительное в изолированной позиции (Omelett); иногда композит (Spinatstrudel); субстантивную группу с согласованным или несогласованным определением (Gewürzter Kakao; Spargel mit Wassabi-Kartoffelpüree); реже предложения с опущением финитной части сказуемого (Verrückt nach Laksa; Passcha - russischer Osterkuchen).

Список ингредиентов, следующий за заголовком, оформляется часто дополнительным подзаголовком – Zutaten. Он также может быть выделен графически, но это не обязательно. В списке ингредиентов тоже доминирует информативная функция с выражением как качественной, так и количественной информации:

50 g Oliven, 1 TL Essig, 2–3 EL Olivenöl; 2 EL helle Sojasauce.

Присутствие этих двух видов информации позволяет говорить о косвенном имплицитном присутствии функции воздействия, инструктирования. Уже в этой части текста с помощью номинации количества продуктов, необходимых для приготовления блюда, реципиенту дается указание, какое количество указанных ингредиентов ему понадобится.

Основными средствами выражения меры продукта выступают:

- собственно мера веса: ein Gramm, ein Kilogramm;
- примерное указание количества: eine Menge, eine Prise, kleine Dose, einige Blätter, einige Tropfen;
- точное указание количества: 1 Esslöffel (El), 1 Teelöffel (Tl), 1 Tasse; 1 rote Paprikaschote, 1 Tomate.

Главной лексической единицей, используемой в списке ингредиентов, является имя существительное. Оно несет основную информацию о непосредственных составляющих кулинарного рецепта, а именно о продуктах, соусах и приправах.

Та композиционная часть кулинарного рецепта, где говорится о **количестве персон** не имеет в корпусе кулинарного рецепта строго отведенного места и является факультативной. Она может быть расположена в заголовке рецепта: Omelett for two, Pizza für vier, но такие случаи довольно редки. Чаще всего ее можно встретить перед списком ингредиентов – или как часть этого списка: Zutaten für 16 Stück, Zutaten für 6 Portionen, Zutaten für 4 Personen. [1, с.29]

Синтаксически они оформлены как субстантивные группы или как отдельное неполное предложение.

Данная часть композиции кулинарного рецепта встречается не во всех текстах, а только там, где готовится большое блюдо на несколько человек.

В основной части кулинарного рецепта – **способе приготовления данного блюда** – доминирует инструктирующая функция, хотя в этой части текста присутствуют и информирующие компоненты. Эта часть отражает сценарий приготовления определенного «состава» блюда за счет изменения свойств ряда исходных продуктов. Обычно способ приготовления блюда состоит из 1–2 абзацев. Но иногда встречается и пошаговое членение, подчеркнутое оформлением, например, маркировкой по пунктам, что отражает логическое движение мысли от одной микротемы к другой. [2, с.55]

Основной лексической единицей, выступающей носителем инструктирующей функции, являются глаголы, обозначающие различные действия над продуктами, необходимые для того, чтобы приготовить блюдо. Все глаголы стоят в инфинитиве и являются ядром побудительного предложения:

- In das Mehlgemisch eine kleine Mulde *drücken*, die Flüssigen Zutaten hinein *gießen* und alles mit einem Teigschaber *vermischen*.

- Pflanzenöl in einem Topf *erhitzen*, alle Zutaten *dazugeben* und *dünsten*, bis sich ein leckeres Aroma entfaltet. Kokosnussmilch, Tamarindenpaste, Salz und Zucker *dazugeben* und nochmals auf kleiner Flamme kurz *köcheln*.

Иногда в побудительных предложениях встречается конструкции Infinitiv + lassen, в которых подчеркивается, что действие происходит независимо от агента [4]:

- belegte Pizza nicht mehr 15 Minuten *ruhen lassen*.
- Dann aus B Wasser hinzufügen, gut umrühren und zehn Minuten *köcheln lassen*.

Что касается грамматической категории времени, то она для текстов кулинарных рецептов не является релевантной, потому что практически все предложения, встречающиеся в них, однотипны (побудительные предложения с ядерным компонентом – инфинитивом).

Наиболее типичной конструкцией являются простые предложения.

В конце кулинарного рецепта указывается ориентировочное **время приготовления** блюда и его **калорийность**, а также **метод сервировки** (украшение блюда и его подача на стол). Место этих частей кулинарного рецепта также не фиксировано, они могут встречаться как в начале рецепта, так и в самом конце [2]:

- Zubereitungszeit: 20 min
- Pro Portion etwa: 189 kcal 9 g F 16 g KH 9 g E

Последняя часть кулинарного рецепта посвящена **советам** по сервировке и украшению стола, подаче блюда или подходящему напитку. Эта часть является факультативной и не имеет своего подзаголовка. Она обычно оформлена отдельно от основного текста, часто бывает выделена курсивом:

· *Zu den Sushi serviert Markus Bischoff einen trockenen Silvaner Rotschiefer, Weingut Freiherr Heyl zu Herrnsheim aus Rheinhessen.*

В отличие от инструктирующего побуждения, отличающего основную часть кулинарного рецепта, здесь превалирует рекомендательный и условно-желательный характер:

· *Markus Del Monego empfiehlt dazu 2005 Castell Miquel Rosado "Stairway to Heaven"*

· Wenn Sie oben genannte Schritte einhalten, bekommen Sie immer einen lockeren Teig.

В этой части кулинарного рецепта может появляться в целом не свойственная данному типу текста оценка:

· Schwierigkeitsgrad: leicht

Итак, как продемонстрировал анализ композиционной структуры кулинарного рецепта, она может состоять из шести четко вычленяемых частей, раздельное оформление подчеркнуто, как правило, графически. При этом присутствие ряда разделов кулинарного рецепта является обязательным, а некоторых – факультативным. Каждая из композиционных частей кулинарного рецепта отличается своими функциональными, семантическими и лексико-грамматическими особенностями.

Список использованных источников

1. Буркова, П. П. Кулинарный рецепт как особый тип текста: автореф. дис. канд. филолог. наук. / П. П. Буркова.– 2004.– с.29

2. Москалюк, Г. С., Становление типа текста «Кулинарный рецепт» / Г. С. Москалюк.– Спб, 2005.– с. 55

3. Лазутина, Г. В. Основы творческой деятельности журналиста. Учебное пособие для вузов. / Г. В. Лазутина.– М. : «Аспект Пресс», 2001.

4. Филиппов, К. А. Лингвистика текста. / К. А. Филиппов. – Санкт-Петербургский ун-т, 2003.– С.24