

СТРУКТУРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ АНГЛОЯЗЫЧНЫХ ТЕКСТОВ КУЛИНАРНЫХ БЛОГОВ

© 2024 И. И. Хуторской¹, С. Е. Шабалкина², Н. А. Шевырина³

^{1,2,3} Самарский университет государственного управления
«Международный институт рынка», г. Самара, Россия

Статья описывает результаты исследования особенностей перевода рецептов из англоязычных интернет-блогов. В ходе исследования определены структурные характеристики текстов рецептов, выявлено, что интернет-блоги могут быть разными по содержанию, тематике и форме, но большинство проанализированных кулинарных блогов имеют схожую структуру. В результате установлено, что написание рецепта в англоязычном кулинарном блоге основывается на эмоциональном вовлечении автора в данную тематику, происхождении блюда и обязательно состоит из двух частей: вступительной и основной, иногда встречается заключительная часть с дополнительной информацией.

Ключевые слова: кулинарные интернет-блоги, структура, автор кулинарного рецепта, пост.

С развитием Интернета и социальных сетей кулинарные интернет-блоги стали неотъемлемой частью культуры. Кулинарные блоги представляют собой не только источник рецептов и кулинарных советов, но и площадку для обмена опытом, вдохновения и личных историй. При этом стоит отметить, что успех и влияние кулинарного блога не ограничиваются только качеством контента.

Структура кулинарного интернет-блога играет основную роль в организации контента и воздействии на аудиторию. Современные кулинарные блоги становятся все более популярными среди любителей готовить и наслаждаться вкусной едой. И для того, чтобы привлечь и удержать внимание читателей, необходимо не только предложить интересный и полезный контент, но и представить его в определенной структуре, которая обеспечит удобство использования и эмоциональное вовлечение [1, 6].

В данной работе рассмотрим основные составляющие структуры кулинарного интернет-блога [3, 4, 5] и их роль в формировании впечатления от контента.

Структура кулинарного интернет-блога определяет, каким образом информация о рецептах, кулинарных приключениях и личных историях организована и представлена читателям. Каждый аспект структуры (от выбора макета и дизайна до методов навигации и организации контента) оказывает влияние на восприятие и вовлечение

аудитории. Поэтому наиболее важным для интернет-блога является «первое впечатление» о нем.

В настоящее время существует большое количество контента, сайтов, блогов, следовательно, визуально привлекательный дизайн блога может помочь обратить на себя внимание пользователей и побудить их исследовать блог дальше. Удобный и современный макет сайта, который может быть дополнен высококачественными изображениями, помогает создать положительное впечатление и побудить пользователя оставаться в блоге дольше.

Не менее важна навигация на сайте. Интуитивно понятная и удобная навигационная система сайта имеет большое значение для повышения вовлеченности пользователей. Посетители должны быть в состоянии легко и достаточно быстро найти информацию, которую они ищут. Хорошо продуманный блог должен иметь четкую и организованную структуру меню, позволяя пользователям без особых усилий перемещаться по разным категориям и страницам. Кроме того, включение строки поиска может дополнительно облегчить процесс поиска конкретного контента.

Интернет-блоги могут быть разными по содержанию, тематике и форме, но большинство проанализированных кулинарных блогов имеют схожую структуру. Это связано с тем, что в настоящее время создать собственный кулинарный блог может лю-

бой пользователь сети Интернет благодаря специальному программному обеспечению, в котором пользователю на выбор предлагаются определенные шаблоны сайта. В связи с этим все проанализированные кулинарные интернет-блоги выглядят примерно одинаково.

Вертикальный формат является типичным для современных сайтов. Фуд-блог не является исключением и имеет такой же формат. Название блога обычно отображается вверху страницы и представлено в виде картинки или логотипа. Рядом с названием блога располагается строка поиска – специальная графа, с помощью которой осуществляется поиск информации. В нее можно ввести названия блюда, ресторана или рецепта и быстро перейти к нужному тексту.

Под рецептом располагается небольшое окно, в котором содержится текст. Обычно это описание блюда или же рекомендации читателю о том, что это блюдо точно нужно попробовать. Рецепты блюд открываются по нажатию на данное окно.

Кулинарные рецепты для удобства разделены по вкладкам. Вкладки веб-сайта – это элементы навигации, которые помогают отобразить фрагменты контента по запросу с помощью нажатия одной кнопки. С помощью вкладок вы можете уместить большой блок информации на одной веб-странице:

- *chicken recipes*;
- *beef recipes*;
- *vegetarian recipes*;
- *seasonal recipes*;
- *salads*.

Каждый рецепт находится на своей странице, что облегчает понимание текста. Разделение рецептов по вкладкам позволяет пользователям быстро находить нужную информацию. Например, можно создать вкладки с рецептами для завтрака, обеда, ужина, десертов, вегетарианских блюд и т.д. Это упрощает поиск и делает процесс приготовления пищи более удобным. Стоит отметить, что некоторые рецепты могут находиться в нескольких вкладках сразу. Это связано с тем, что рецепт может подходить по своим характеристикам в разные категории.

Кулинарные рецепты в блогах представлены в виде поста. Пост – это единица контента в соцсетях. Это информационный блок, размещенный пользователем в социальной сети, блоге, микроблоге, форуме и пр. Главная цель поста заключается в том, чтобы побудить читателей, пользователей к одному из следующих действий: поставить лайк, расшарить (сделать перепост), прокомментировать или перейти по ссылке. Пост в кулинарном интернет-блоге имеет базовую структуру: название, введение, основное содержание и заключение. В посте с кулинарным рецептом обычно содержится от 20 до 40 строк. При этом стоит отметить, что он вмещает большой объем передаваемой информации. Это достигается при помощи компрессии языковых средств и выражений.

Также стоит отметить, что структурной особенностью интернет-блога можно назвать наличие фотографии, то есть запись формируется на основе фотографии и текста. Фотография является одним из способов привлечения внимания читателя. Качество и красочность фотографии определяет популярность поста и заинтересованность читателей.

В качестве названия поста используется название блюда, рецепт которого будет описан. По названию пользователь может достаточно быстро найти рецепт интересующего его блюда. Название блюда в виде заглавия к тексту поста является обязательным элементом кулинарного блога. Содержание заголовка обычно оформляется заглавными буквами и может включать разные элементы. Например, в заголовке может указываться состав блюда: *RECIPE FOR COOKING STEAK WITH PICKLED ONIONS AND HOT SAUCE*.

Считаем, что заголовок является важной частью рецепта; обратив на него внимание, пользователь может захотеть приготовить блюдо. Но смысл заголовка читатель сможет понять лишь после прочтения всего текста. По названию заголовка, представленного выше, можно узнать, что в данном рецепте описывается процесс приготовления ростбифа – популярного блюда английской кухни.

Названия рецептов из кулинарных интернет-блогов, проанализированных в ходе исследования, можно разделить на несколько групп.

В первую группу входят рецепты, раскрывающие способ приготовления блюда: *Pickled Onion, Fried Chicken, Boiled Potatoes*.

Во вторую группу входят рецепты, содержащие названия страны или города, в котором это блюдо наиболее распространено: *Eccles Cake, Cornish Pasty, Welsh Rarebit, Lancashire Hotpot*.

В третью группу входят рецепты, содержащие в своем названии время года, в которое лучше готовить данное блюдо, или время года, когда собирают урожай овощей, ягод или же других ингредиентов блюда: *Summer Salad, Winter Tea, October Coffee*.

В четвертую группу входят рецепты, названия которых раскрывают их содержание: *Stuffed Chicken, Vegetable Soup, Carrot and Radish Salad, Potato Biscuit*.

Сразу после названия рецепта следует вводная часть, включающая в себя небольшое описание блюда или же небольшую историю от автора, каким-либо образом связанную с этим блюдом. Например:

Since discovering the oven-roasted shawarma recipe from the Times in December, I've made it a half dozen times – sometimes for company, sometimes for an easy Sunday dinner, sometimes with homemade yogurt flatbread sometimes over rice with yogurt sauce and mint. The recipe, with nearly 20,000 reviews, is wildly popular for a reason: It always delivers.

Автор кулинарного рецепта начинает свою работу рассказом личной истории, связанной с этим блюдом, если полагает, что этим привлечет большее количество пользователей.

Считаем, что причины такого рассказа могут быть следующие:

- во-первых, личные истории могут добавить эмоциональный оттенок и показать личное отношение автора к блюду;
- во-вторых, рассказ о личном опыте может помочь читателям понять контекст и происхождение блюда, его историю и значение в жизни автора;

- в-третьих, в личных историях автор может поделиться дополнительной информацией о традициях, культуре или особенностях приготовления блюда, что может быть полезным для читателей;

- в-четвертых, автор может включить личную историю в рецепт для привлечения внимания.

Таким образом, рассказ о личном опыте позволяет привлечь внимание читателей и заинтересовать их блюдом еще до чтения самого рецепта, а также сделать его более запоминающейся для аудитории.

После вводной части располагается рецепт самого блюда. Это основная часть поста. В свою очередь она делится на два блока:

- первый блок – список ингредиентов;
- второй блок – инструкция по приготовлению, которая описывает последовательность действий при приготовлении блюда.

Кулинарные тексты в англоязычных блогах всегда имеют представленную выше структуру, в связи с тем что она облегчает ориентацию читателя в поиске нужной информации и помогает последовательному выполнению инструкций.

Раздел с ингредиентами представлен в виде списка, в котором указываются названия продуктов, их необходимое количество и, при необходимости, температура приготовления.

Приведем пример списка ингредиентов:

- *1.8kg beef sirloin;*
- *5 tomatoes;*
- *2 Tablespoons Flour;*
- *1 head of garlic (about 12 cloves), cut in half;*
- *3–4 tbsp olive oil.*

Обычно ингредиенты располагаются по важности: в начале идут ингредиенты, без которых невозможно приготовить блюдо, а в конце – ингредиенты, которые можно заменить или же добавить по вкусу (например, специи). Также возможен и другой вариант – это расположение ингредиентов в алфавитном порядке. Стоит отметить, что в некоторых текстах ингредиенты для приготовления блюда могут быть сгруппированы по разным категориям, например:

FOR THE YOGHURT DRESSING: 75ml Greek yoghurt, ½ garlic clove, crushed, 1 tsp cider vinegar.

В приведенном примере можно увидеть, какие ингредиенты нужны для заправки блюда. Если блюдо сложное и состоит из большого количества ингредиентов, то их распределяют по группам для облегчения понимания текста рецепта. Таким образом, читатель может узнать, какие ингредиенты нужны для конкретной части блюда.

Некоторые части кулинарного блога могут быть выделены жирным шрифтом или курсивом. Такое оформление минимизирует процесс поиска блюда, необходимого читателю; например, выделяется список ингредиентов перед текстом с пошаговым приготовлением.

Рассмотрим блок текста, в котором описывается последовательность действий, которые нужно сделать для приготовления того или иного блюда (пошаговый процесс приготовления блюда).

Текст может состоять из нескольких абзацев (обычно их количество не больше трех), например:

1. Prepare chicken thighs, seasoning skin-side generously. Heat a fry pan over high heat, drizzle with olive oil and sear thighs, skin side down until caramelized, about 3-5 minutes.

2. For the gravy – Add bacon to pan, cooking until crisp and scraping up caramelized bits. Add onions and garlic to the pan, cooking until just tender and fragrant, about a minute.

3. Return chicken thighs to the pan, skin side up, nestling into the gravy. Zest remaining lemon over chicken and season with salt, pepper, and chili flakes. Pop into the oven to roast until crispy, about 20 minutes or until juices run clear. Serve straight out of the pan, garnishing with sliced lemon and fresh herbs.

Каждый шаг пронумерован и начинается с новой строки [2]. Количество шагов зависит от степени сложности приготовления блюда, поэтому некоторые рецепты могут иметь больший объем. Вышеописанный блок текста кулинарного рецепта является наиболее важным, поскольку он состоит из алгоритмов действий и выполняет инструктивную функцию.

После описания рецепта авторы блога указывают количество персон, на которых рассчитано данное блюдо: *SERVES 3–4*. Благодаря этой информации читатель может скорректировать количество порций, добавляя или же убирая необходимое количество ингредиентов.

Чаще всего количество персон составляет от четырех до шести человек, то есть блюдо рассчитано примерно на пять порций. Но стоит отметить, что иногда это число может достигать восьми или десяти. Поэтому сделаем следующий вывод: автор блога может предложить рецепт с расчетом на разное количество человек.

Стоит отметить, что в конце текстов некоторых рецептов присутствует раздел *tips* или *repice notes*. В нем автор кулинарного блога может написать свои предложения по поводу приготовления того или иного блюда.

Tip: for a smoother dip, use a food processor or an immersion blender to puree either half or all of the caramelized onions before adding them to the whipped cream cheese mixture.

Последний раздел включает рекомендации, которые помогут улучшить вкус блюда. Кроме этого, в данном разделе иногда присутствуют следующие комментарии:

- как варьировать процесс приготовления блюда;
- где лучше готовить блюдо;
- как подавать блюдо.

Все части кулинарного рецепта, изученные в ходе исследования, не равнозначны по своей функции. Например, заголовок просто знакомит читателя с блюдом, а остальная часть текста объясняет, зачем нужен рецепт.

В ходе анализа кулинарных интернет-блогов было выявлено, что существует тенденция «обсуждения» или же «комментирования приготовления» блюда, представленного автором блога. Так, в блогах существует специальный раздел, в котором происходит обмен пользователей опытом по приготовлению блюд, оставляются рекомендации и описываются впечатления, полученные читателями после приготовления блюда (как положительные, так и отрицательные). Как правило, такие обсу-

ждения происходят под постом с рецептом либо на дополнительной вкладке, где любой пользователь может поделиться своим мнением.

I just made this dish. It's great! I changed the recipe a little according to my preferences, but I tried to do it the way you wrote. Thanks for the recipe!

Данный пример приводит комментарий пользователя, который приготовил блюдо по рецепту, предложенному автором кулинарного блога. Комментарий содержит информацию о том, что блюдо понравилось, а также содержит благодарности автору.

Таким образом, можно сделать вывод о том, что тексты кулинарных рецептов состоят из двух вступительных и двух ос-

новных разделов. Но может встречаться еще один – дополнительный раздел. Вступительная и основная части являются обязательными, а заключительная часть (с дополнительной информацией) играет вспомогательную роль. Благодаря такой структуре тексты кулинарных рецептов легче воспринимаются для прочтения. Кулинарный рецепт из интернет-блога структурно выглядит следующим образом: вначале располагается название блюда, его фотография и описание, затем идет основная часть с перечнем ингредиентов и инструкцией по приготовлению. Дополнительную информацию содержат советы и комментарии автора.

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ

1. Молчкова Л. В., Минакова Е. А. Лингвистические игры Дж. Роулинг на материале имен собственных и заклинаний в серии книг «ГАРРИ ПОТТЕР» // Вестник Международного института рынка. 2020. № 2. С. 37-44.
2. Тархова А. Б. Особенности оформления текста при выполнении редактуры машинного перевода // Филологический аспект. Серия: Методика преподавания языка и литературы. 2024. № 02 (106). URL: <https://scipress.ru/philology/articles/osobennosti-oformleniya-teksta-pri-redaktirovanii-mashinnogo-perevoda.html>.
3. Кулинарный блог Smittenkitchen. URL: <https://smittenkitchen.com>.
4. Кулинарный блог Bon Appetit. URL: <https://www.bonappetit.com>.
5. Кулинарный блог Serious Eats. URL: <https://www.serious eats.com>.
6. Шабалкина С. Е., Шевырина Н. А. Текстобразующая функция прилагательных RED, BLUE, WHITE в семантическом пространстве текстов англоязычной прозы // Вестник Международного института рынка. 2022. № 2. С. 118-123.

STRUCTURAL CHARACTERISTICS OF CULINARY BLOGS TEXTS

© 2024 Ivan I. Khutorskoi¹, Svetlana E. Shabalkina², Nadezhda A. Shevyrina³

^{1,2,3} Samara University of Public Administration
“International Market Institute”, Samara, Russia

The article describes the results of a study of the peculiarities of translating recipes from English-language Internet blogs. The study identified the structural characteristics of recipe texts, revealed that Internet blogs may differ in content, subject matter and form, but most of the analyzed culinary blogs have a similar structure. As a result, it was established that writing a recipe in an English-language culinary blog is based on the emotional involvement of the author in this topic, the origin of the dish and necessarily consists of two parts: introductory and main, sometimes there is a final part with additional information.

Keywords: culinary Internet blogs, structure, author of a culinary recipe, post.