

ЛЕКСИКО-ГРАММАТИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ АНГЛОЯЗЫЧНЫХ ТЕКСТОВ КУЛИНАРНЫХ РЕЦЕПТОВ

© 2024 Л. В. Молчкова¹, И. И. Хуторской², С. Е. Шабалкина³

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

Статья посвящена исследованию особенностей текстов англоязычных кулинарных рецептов, используемых в процессе приготовления блюд. Делается вывод о том, что заголовки рецептов в кулинарных блогах демонстрируют реалии, лексемы, отражающие быт и нравы народов, что разговорная лексика преобладает над лексикой высокого стилистического тона. Установлена одна из лексических особенностей кулинарного рецепта – употребление широко распространенных специальных кулинарных терминов (что характерно для разговорной речи) и терминов, известных узкому кругу специалистов, значение которых авторы блогов объясняют читателям.

Ключевые слова: кулинарный блог, ингредиенты, разговорная лексика, национальные блюда.

Кулинарный блог является узконаправленным, следовательно, большая часть лексики, использованная в нем, будет относиться к теме еды и ее приготовления. Однако формат блога предполагает, что может встречаться также лексика, не относящаяся к данной теме. Также стоит отметить, что текст кулинарного рецепта предполагает изложение информации доступно и понятно неспециалисту в области кулинарии. В связи с этим, в данном тексте обычно не используется узкопрофессиональная лексика не знакомая читателю блога.

Язык Интернета предполагает использование разговорной лексики в тексте кулинарного рецепта, в связи с тем, что стиль общения в нем стремится быть похожим на устную речь [1, 5], кроме этого, еда – одна из повседневных тем для общения.

Для выявления лексико-грамматических особенностей англоязычных текстов кулинарных рецептов воспользуемся примерами из кулинарных блогов: Smittenkitchen, Von Appetit, Serious Eats [2, 3, 4].

Заголовки рецептов в англоязычных кулинарных блогах демонстрируют реалии, лексемы, отображающие быт и нравы народов, этнический оттенок. Например, *conch salad, stroopwafels, kao hong shu, pork scratchings, curry wurst*.

Все вышеперечисленные блюда являются национальными блюдами разных стран мира.

В кулинарных рецептах всегда присутствует большое количество названий различных ингредиентов, которые используются в процессе приготовления блюда: *lemon, butter, garlic, onion* и пр.

In a separate small pan, heat on medium and add a teaspoon of oil, crack eggs carefully in pan as to not to break the yolk, season with salt and add a tsp of butter.

В данном отрывке рассказывается о том, в какой последовательности необходимо добавлять ингредиенты для правильного приготовления блюда. Названия ингредиентов, приправ и специй являются основной лексикой для данного вида текста, так как без них невозможен текст кулинарного рецепта и влияют на пользователя блога, призывая его самостоятельно приготовить блюдо.

Стоит отметить, что в кулинарных рецептах иногда используются ингредиенты и способы приготовления из других культур, что может вызвать трудности у читателей, не знакомых с этой кухней. Однако если рецепт содержит необычные ингредиенты или методы приготовления, автор блога обычно объясняет, как их можно изменить.

Например: *Fry the yams and onions in oil until golden brown, stirring, 15-20 minutes.*

Такой ингредиент как ямс специфичен для азиатской кухни и не распространен в других странах. Поэтому, автор блога

предложил заменить этот ингредиент: *Instead of yams, you can use regular potatoes.*

В исследуемых текстах обязательно используются специальные кулинарные термины, как широко распространенные, так и известные лишь узкому кругу специалистов. Применение терминов придает тексту достоверность в глазах читателя, который уверен в профессионализме автора. К общеупотребительным терминам можно отнести следующие: *to grate, caramelized, to garnish, mixing.*

If you prefer not to marinate the beef before cooking, simply place the garlic/thyme and oil rubbed joint of beef in a large roasting tray.

В данном предложении дается совет тем, кто не хочет мариновать говядину перед приготовлением. Международный термин *marinate.*, производное от глагола *mariner* – «мариновать», буквально – «держат в соленой (морской) воде». Глагол *mariner* – «мариновать» восходит к латинскому глаголу *marinare*, производному от *marinus* – «морской», восходящему к существительному *mare* – «море». Такие термины встречаются как среди профессиональных поваров, так и среди тех, кто готовит каждый день и сохраняются в профессиональном и бытовом языках. Своим значением они строго прикреплены к данной области знания.

Как в русском, так и в английском языках специализированные кулинарные термины можно разделить на несколько групп. Первая группа – специализированная кулинарная терминология. Вторая группа включает термины, обозначающие основные кулинарные понятия. Третья группа включает термины, используемые исключительно в национальных кухнях и обозначающие специфические аспекты кулинарного производства или оригинальные продукты.

Особенность использования терминологии в рецептах на кулинарных интернет-блогах заключается в том, что в таких текстах активно используется лексика, сложившаяся за достаточно длительный период времени, более того, претерпевшая значительные изменения с развитием области знаний о кулинарии в разных странах. В тексте рецепта из кулинарного интернет-

блога лакуны обычно заполняются примечаниями автора и его комментариями, которые могут быть разного объема, в зависимости от сложности объяснения той или иной лакуны.

В тексте не только рассказывается о том, как готовится блюдо, но и определяется его место в системе ценностей культуры страны. Если пояснение небольшое, то обычно идет сразу после лакуны и выделяется скобками: *Today we will cook a Russian shashlik (Russian kebab) with rhu-barb sauce.*

В данном примере автор дает пояснение русскому термину, который может быть не понятен англоязычному читателю.

Текст кулинарного рецепта не является однородным. Символы образуют особую подсистему данного текста. Без них текст кулинарного рецепта был бы не возможен. Также в данном виде текста часто используются сокращения и аббревиатуры. Аббревиатуры используются для экономичности текста.

Сокращения чаще всего используются во введении к тексту рецепта для обозначения количества требуемого продукта. Примеры: *ккал, кДж, RI, NR, VN, WF*. Что касается аббревиатур, то наиболее часто в тексте кулинарных рецептов используются следующие сокращения как: *z, hrs, sec, min, mm, mg, oz, lbs, ml, g, kg, L*. Они встречаются как в блоке с перечислением необходимых ингредиентов, так и в инструктивном блоке, например:

Lower the setting to 180°C and cook for about 2 1/2 hrs (calculating at 30 min per kg), basting occasionally.

В данном предложении говорится о том, какую температуру необходимо выставить для приготовления блюда, а также какое количество времени требуется для его приготовления. Используются такие сокращения, как: *C, hrs, min и kg.*

Употребление сокращений связано со стремлением к экономичности текста. Среди них имеется большое количество общеизвестных сокращений, но при этом стоит обращать внимание на то, что некоторые единицы измерения могут отличаться в разных языках. Если блог междуна-

родный, то обычно автор использует международные единицы измерения.

Также в текстах кулинарных рецептов из интернет-блогов встречается эмоционально-оценочная лексика: *beautiful, delicious, favourite, best*.

You can dress up a beef Wellington with foie gras, cep mushrooms, or even truffles, but in my opinion, that beautiful fillet of beef should always be the star.

В данном предложении повар дает совет по поводу украшения филе из говядины. Стоит отметить, что оценочная лексика может встречаться в любой части текста рецепта в кулинарном блоге.

Часто в текстах кулинарных рецептов можно встретить заимствованную лексику: *parma, sauté, Mojo Rojo, panna cotta*.

Place the third slice of bread on top, then top with a dollop with crème fraîche, followed by a small bit of thimbleberry jam.

В данном предложении говорится о последовательности действий для приготовления тоста. Заимствования – след связей с другими народами. Чаще всего встречаются заимствования из французского и итальянского языков, так как данные кухни являются одними из самых популярных в мире.

Что касается грамматической структуры английских кулинарных текстов, то анализ выявил явное преобладание имен существительных, глаголов и числительных.

В первом блоке кулинарных рецептов в англоязычных интернет-блогах чаще всего используются такие лексические единицы, как существительные и числительные. Это связано с тем, что названия блюд и списки ингредиентов образованы именно этими частями речи: *cherry and almond tart, roasted onions, two potatoes*. Отчасти это объясняется тем, что числительные обозначают вес или количество ингредиентов, в то время как первые номинируют составляющие блюда. Например:

Ingredients:

- *2 Tablespoons Butter;*
- *1 whole Onion, Chopped;*
- *2 stalks Celery, Chopped;*
- *1 whole Bell Pepper, Chopped;*
- *1 whole Jalapeno, Chopped;*
- *2 Tablespoons Flour.*

Все существительные, встречающиеся в анализируемых текстах можно разделить на две большие группы.

Первая группа – это существительные в единственном числе: *sugar, a peeler, a grater, a pot, a scoop, a mortar*.

Ко второй группе относятся существительные во множественном числе: *potatoes, cucumbers, nuts, chips, tomatoes, fries, carrots*.

Глаголы действия чаще всего встречаются в блоках, где даются инструкции по приготовлению блюд. Иными словами, глаголы в тексте кулинарных рецептов в интернет-блогах это глаголы действия.

Специфика лексического состава кулинарного рецепта определяется также его функциональной направленностью. Так, следует отметить, что рецепты явно насыщены глаголами действия, поскольку цель кулинарного рецепта передать способ действия с использованием основного продукта, вид гастрономической обработки пищи: *whip, bake, save, rub u др.*

Rub the garlic halves and thyme leaves all over the beef.

В данном предложении говорится о предварительных действиях, которые нужно сделать, перед тем как жарить говядину. Используется два глагола в повелительном наклонении: *rub* и *thyme*.

Повелительное наклонение глагола используется в данном тексте для того, чтобы реализовать инструктивную функцию текста кулинарного рецепта из интернет-блога.

Например: *Meanwhile, to make the gravy, place the roasting tray over a low heat on the hot, add the onions to the juices in the tray and cook gently for about 20 minutes.*

Императив является наиболее распространенной глагольной формой в англоязычном рецепте: *put, do not forget, remove, reheat, lay out, cook, transfer, simmer, add u т.д.* Использование императивов может означать указание, и каждый текст рецепта является инструкцией, поэтому необходимо много императивов. Большинство предложений в инструктивной части текста кулинарного рецепта начинаются с глагола в форме императива. Например: *Turn the broiler to high, or set a large cast iron skillet over medium-high heat.*

В текстах кулинарных рецептов редко употребляются личные местоимения, они используются только в дополнительном блоке – в советах или же в авторском комментарии. Например: *There are mini-recipes within that you can use on their own, or you can play around and adjust to liking.*

В кулинарных текстах часто встречаются модальные глаголы, которые выражают необходимость, возможность или рекомендацию.

Примеры:

- *should be added, can be used, it is recommended to slice;*
- *shown above, which you can make with mushrooms instead of bacon.*

Что касается прилагательных, то в тексте представлены как качественные, так и относительные прилагательные, причем полная форма прилагательного преобладает над сокращенной, так как для текста кулинарного рецепта характерны атрибутивно-именные словосочетания [6].

В текстах кулинарных рецептов часто встречается утвердительная форма прилагательных. Относительные прилагательные указывают на продукт, из которого приготовлено блюдо.

Mexican tlayuda from ramsay around the world.

В данном предложении используется относительное прилагательное *Mexican*. Оно указывает на национальную принадлежность блюда, в данном случае – мексиканскую. Качественные прилагательные обозначают качественные признаки предмета, лица либо вещи. Например: *These beautiful Panna Cotta's will delight any guest for the ending to their Holiday Meal.*

В данном примере использовано качественное прилагательное *beautiful*. Оно помогает выразить отношение автора рецепта кулинарного интернет-блога к опубликованному блюду, к его вкусовым качествам и свойствам.

Кулинарный рецепт в англоязычных культурах – это логически связанный текст, посвященный приготовлению определенного блюда. Он состоит из нескольких предложений, их целью является перечисление последовательности действий при приготовлении блюда.

Таким образом, в ходе данного исследования было выявлено, что одной из основных тенденций в синтаксической структуре кулинарных рецептов в интернет-блогах является использование небольшого количества сложных предложений. Таким образом, наиболее распространенными конструкциями в современных англоязычных интернет-рецептах являются простые предложения. Такие предложения последовательно отражают ход мысли автора. На синтаксическом уровне также можно выделить следующую особенность повествования: отсутствие в структуре предложения субъекта личного действия. Для предложений англоязычных кулинарных рецептов в Интернете характерна длина предложения от семи до девяти слов. Такая длина предложения объясняется стремлением автора кулинарного блога синхронизировать текст с различными этапами процесса приготовления пищи, например:

1. *Season the chicken with salt and pepper.*
2. *Put the chicken in a frying pan.*
3. *Turn down the heat.*

На основании данного примера можно сделать вывод о том, что каждое действие при приготовлении блюда – это отдельное предложение. Сложные синтаксические конструкции в данных текстах встречаются реже.

When ready to make the ice cream, put the frozen banana pieces into a food processor and pulse to break them up into small pieces.

В данном предложении описывается процесс приготовления десерта из мороженого. Сложные предложения в данном виде текста используются тогда, когда в один этап приготовления необходимо сделать несколько действий. Сложные предложения – в основном сложноподчиненные: *If the onions start to burn at any point, lower the heat slightly and add a splash of water to deglaze any bits stuck to the pan.* Реже встречаются сложносочиненные предложения: *Add caramelized onions, everything seasoning, and a pinch of salt and whip again.*

Для выражения рекомендаций, возможных сценариев или предположений часто используются условные и сослагательные предложения. Обычно используется *if* или же *would*. Например:

If you don't have fresh herbs, you can use dried ones.

It would be great to add a little olive oil.

Авторы могут использовать повтор и параллелизм, чтобы подчеркнуть важность той или иной процедуры приготовления или компонента блюда. Повтор не только привлекает внимание к важным частям текста и способствует его связности, но и помогает создать другие эффекты: Иными словами, повтор служит фоном, на котором более отчетливо проявляются другие смысловые элементы текста кулинарного рецепта.

Add a pinch of salt and a pinch of pepper.

Таким образом, анализ текстов кулинарных рецептов из блогов в Интернете показал следующее.

1. Используются следующие лексические особенности:

- названия ингредиентов;
- общеупотребительные и специальные термины;
- сокращения и числительные;
- эмоционально-оценочная лексика и наличие заимствований из других языков.

2. В текстах кулинарных рецептов преобладают имена существительные, глаголы и количественные числительные, что свойственно морфологическому уровню языка.

3. Простые предложения в текстах кулинарных рецептов делают рецепты кулинарных блогов легче для чтения и последующего восприятия. Читателю легче следовать указаниям автора, и он с большей вероятностью успешно приготовит блюдо.

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ

1. Молчкова Л. В., Трачук М. А. Культурно-историческая обусловленность английских глутонимов – названий блюд // Вестник Международного института рынка. 2024. № 1. С. 100-105.
2. Кулинарный блог Smittenkitchen. URL: <https://smittenkitchen.com>.
3. Кулинарный блог Bon Appetit. URL: <https://www.bonappetit.com>
4. Кулинарный блог Serious Eats. URL: <https://www.serious-eats.com>
5. Шабалкина С. Е., Шевырина Н. А. URL: Текстобразующая функция прилагательных RED, BLUE, WHITE в семантическом пространстве текстов англоязычной прозы // Вестник Международного института рынка. 2022. № 1. С. 129-136.
6. Шабалкина С. Е., Шевырина Н. А., Молчкова Л. В. Гендерная специфика текстов современных популярных англоязычных песен // Вестник Самарского муниципального института управления. 2019. № 2. С. 115-124.

LEXICAL AND GRAMMATICAL FEATURES OF ENGLISH TEXTS OF CULINARY RECIPES

© 2024 Ivan I. Khutorskoi¹, Svetlana E. Shabalkina², Larisa V. Molchkova³

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

This article describes the results of a study of the peculiarities of using English culinary recipes in the process of preparing dishes. It is concluded that the titles of recipes in culinary blogs reflect realities, lexemes reflecting the life and customs of peoples that colloquial vocabulary prevails over vocabulary of a high stylistic tone. We have established that one of the lexical features of a culinary recipe is the use of widespread special culinary terms, which is typical for colloquial speech, as well as terms known to a narrow circle of specialists, which blog authors explain or suggest replacing with another ingredient.

Keywords: culinary blog, ingredients, colloquial vocabulary, national.