

Текстологические особенности понятия «рецепт» Федорова К. М.¹, Руфова Е.С.²

¹Федорова Клара Михайловна / Fedorova Klara Mikhailovna – студент магистратуры;

²Руфова Елена Степановна / Rufova Elena Stepanovna – кандидат филологических наук, доцент,
заведующая кафедрой,

кафедра восточных языков и страноведения,

Институт зарубежной филологии и регионоведения,

Северо-Восточный федеральный университет им. М. К. Аммосова, г. Якутск

Аннотация: в статье анализируется понятие «рецепт», рассмотрены текстологические особенности понятия «рецепт»; проанализированы особенности рецепта, его структура, знаки, а также лексикосемантические и коммуникативные функции глоттонического дискурса в рамках рецепта. Ознакомились трудами А. В. Олянич, П. П. Бурковой, А. М. Кантуровой.

Ключевые слова: рецепт, текста, текстология, дискурс, гастрономический дискурс, глоттонический дискурс, лингвистика, глоттония.

Текст — это произведение речетворного процесса, обладающее завершенностью, в виде письменного документа, литературно обработанное в соответствии с текстом этого документа, произведение, состоящее из названия (заголовка) и ряда особых единиц (сверхфразовых единств), объединенных разными типами лексической, грамматической, логической, стилистической связи, имеющее определенную целенаправленность и прагматическую установку [3, с. 18].

Глоттонический дискурс, как особый вид массово-информационного дискурса, вбирает в себя большой набор экстралингвистических свойств. Он отражает культурные, языковые, этнические и идеологические картины мира и является системой, вбиравшей в себя особенности национальной культуры и имеющей социальные характеристики. Это особый тип коммуникации, включающий в себя специализированную терминологию, устойчивые обороты речи [8, с. 396].

Глоттонический дискурс в рамках массово-информационного дискурса представлен в устной и письменной форме. В разное время преобладали разные формы текста кулинарного рецепта. Первоначально они передавались из уст в уста, от повара к ученику, от матери к дочери, поэтому основой была устная форма существования рецепта. С конца 14 века начали появляться письменные «собрания рецептов». В настоящее время и устная и письменная фиксация имеют разноплановое существование. Устная форма: от мастера к ученику, от более опытной хозяйки к менее опытной, на радио и телевидении. Письменная форма получает реализацию, прежде всего, в поваренных книгах различного типа, газетах, журналах, сайтах [2].

Кулинарный рецепт является малоформатным типом текста. Малый объем — отличительная особенность данного типа текста (20-25 строк), при этом он вмещает большой объем передаваемой информации. В структурном аспекте малоформатный текст характеризуется простотой и стереотипностью построения: а) интродуктивный блок (название и ингредиенты); б) основной блок (алгоритм действий); в) заключительный блок [2].

Кулинарный рецепт представляет собой письменный, монологический, подготовленный, лапидарный текст, хранящий информацию «накопительного» характера, рассчитанную на длительное использование, при этом автор имеет преимущество перед адресатом в определенной области знаний, который может приобрести необходимые знания и умения [2].

Кулинарные рецепты, как разновидность глоттонического дискурса, были рассмотрены в работах Н. П. Головницкой и П. П. Бурковой.

Н. П. Головницкая определяет текст кулинарного рецепта как произведение, имеющее определенную целенаправленность и прагматическую установку, зафиксированное в виде письменного документа, оформленного в соответствии с типом этого документа [4, с. 15]. П. П. Буркова рассматривает кулинарный рецепт как «письменный, монологический, подготовленный текст, хранящий в себе информацию накопительного характера» [2].

Жанр кулинарного рецепта бытовой сферы функционирования был проанализирован А. М. Кантуровой по семи параметрам:

1. Кулинарный рецепт – это полиинтенциональный жанр, находящийся на стыке информативных и императивных жанров.
2. Автор кулинарного рецепта компетентен, более информирован, чем адресат, и не заинтересован лично в выполнении действия. Образ автора имплицитен и обобщен.
3. Адресат кулинарного рецепта – исполнитель, заинтересованный в предоставляемой информации. Это обобщенный адресат, непрофессионал.

4. Кулинарный рецепт обычно является инициальным жанром, т. к. знакомит адресата с новой информацией.

5. Кулинарный рецепт обычно не предполагает коммуникативного будущего (только событийное – приготовление блюда).

6. Событийное содержание жанра предполагает футуральную временную перспективу; жанр является комплексным и монологичным.

7. Для жанра кулинарного рецепта характерны клише, обобщенно-личные предложения, лексика тематических и лексико-семантических групп, связанных с процессом приготовления пищи. Возможна эмоциональная лексика, элементы разговорного стиля (например, употребление слова «картошка» вместо «картофель»). Преобладают существительные и глаголы [6].

Учитывая социально-культурный контекст, данный тип дискурса можно определить как «общение + текст кулинарного рецепта + контекст». Дискурсивные признаки кулинарного рецепта, как особого вида гастрономического дискурса, были выдвинуты в работах А. Ю. Земсковой. Согласно структуре выделены: 1) участники; 2) хронотоп; 3) цели; 4) ценности; 5) стратегии; 6) прецедентные тексты; 7) дискурсивные формулы. Рассмотрим подробнее эти категории.

1. Участниками гастрономического дискурса являются: «автор» - человек, обладающий большим опытом, навыками, умениями, знаниями в области кулинарии, и «клиент», собирающийся что-либо приготовить. Авторами могут выступать профессиональные повара, знаменитости, рассказывающие о своих кулинарных пристрастиях, опытные и молодые хозяйки, которые делятся опытом. Клиенты гастрономического дискурса также представлены очень широко — это читатели соответствующих газет и журналов.

2. Хронотоп дискурса очерчен достаточно четко: время соответствует имеющимся в распорядке дня человека трапезам — завтрак, обед, полдник, ужин. Типичным местом реализации гастрономического дискурса является кухня.

3. В качестве целей гастрономического дискурса А. Ю. Земскова выделяет:

- информативную: передача содержательной информации автором, получение информации реципиентом, сопровождающееся увеличением за счет этого его собственного знания;

- обучение (передачу опыта), ознакомление с кулинарной культурой и традициями других народов;

- побудительную: побуждение реципиента к действию;

- оценку какого-либо рецепта на основании своего опыта. Оценка обычно сопряжена с выражением личного мнения и может быть сенсорно-вкусовой или эстетической.

4. Ценности дискурса сконцентрированы: во-первых, в отношении к процессу приготовления пищи: прагматическое (повседневное, бытовое), ритуальное (легкий завтрак, праздничный завтрак, ужин на двоих, праздничный ужин), эстетическое; во-вторых, в классовых различиях в процессе потребления пищи. Обычаи приема пищи складывались веками, классовая принадлежность является важным фактором при определении времени приема пищи, способе подачи, правилам поведения за столом, потреблении тех или иных продуктов; в-третьих, в воспитании этических и эстетических норм поведения потребителей.

5. Стратегии. Среди стратегий гастрономического дискурса можно выделить две — объясняющую и содействующую. Объясняющая представляет собой алгоритм, определенную последовательность действий, которые необходимо выполнить для достижения желаемого результата, это передача традиций, опыта, накопленного предыдущими поколениями, другими народами.

6. Прецедентные тексты. К числу прецедентных текстов гастрономического дискурса относятся тексты кулинарных рецептов кухни разных народов, представленные в газетах, журналах, сайтах и т. д.

7. Дискурсивные формулы. Под дискурсивными формулами понимаются своеобразные обороты речи, свойственные в соответствующем социальном институте [5, с. 42].

К рецептам относятся и названия блюд, так как за ними стоит определенный фрагмент культуры, настоящий текст, существующий или существовавший в действительности: он предстает как прямое продолжение знакомой читателю современности, являясь отражением обычаев и традиций. Таким образом, рецепты можно определить как «тексты на языке быта», и, узнавая их, мы постигаем живое прошлое.

Н. А. Земскова к особенностям кулинарного текста относит:

1. Наличие особого слоя лексики — терминов и полутерминов;

2. Наличие заимствований;

3. Наличие аббревиатур;

4. Незэмоциональная, безоценочная лексика нейтрального лексического фонда и лексика с тенденцией к малосемантичности и моносемантичности [5, с. 40].

П. П. Буркова выделяет следующие лексические единицы, организующие текст: общеупотребительную, общенаучную и узкоспециальную часть. К первой относится общий лексический пласт, в смысловом отношении тесно связанный с лексикой общенационального языка. Ко второй группе

относится лексика, употребляемая в ряде наук с разной степенью терминологизации. К последней относятся термины, образующие одну из главных лексических групп кулинарного рецепта, составляющие специфику данной функциональной разновидности текста, т.к. своим значением они строго прикреплены к данной области знания [1, с. 61]. П. П. Буркова в своей работе разделяет узкоспециальные кулинарные термины на три группы: термины кулинарного профессионального языка, являющиеся международными (фламбировать, карамелизировать, панировать); термины фундаментальных кулинарных понятий, имеющие национальное соответствие во всех языках (варка, тушение, жарение); термины, применяемые исключительно в национальных кухнях, свойственные лишь для данной национальной кухни, а потому не переводимые на другие языки. Часть узкоспециальных терминов представляют собой заимствования. [1, с. 62]

Лексика кулинарных рецептов представляет собой систему знаков. Они охватывают знаки, которые насильно пронизывают обширную сферу человеческого бытия, связанную с потреблением пищи как витальной потребности выживания. В качестве вербальных знаков и невербальных символов этой системы может выступать набор потребляемых продуктов, способ их приготовления, а также характер их потребления [9, с. 380]. А. В. Олянич в своей работе «Презентационная теория дискурса» отмечает, что в самом общем виде лингвистические знаки глоттонии исполняют четыре важнейших коммуникативных функций, а именно:

1. Иконическую или собственно денотативную, связанную с закреплением в сознании коммуникантов образа еды, ее качества, места и способа ее приготовления, а также субъектов действий, связанных с приготовлением еды. Иконической или денотативной семиотической нагрузкой наделены следующие типы языковых знаков — знаки глоттонимы, знаки — локативы инструментативы, знаки персоналии и знаки-квалификаторы [9, с. 339]. Глоттонимами предлагается называть собственно знаки пищи и ее компоненты. Система глоттонимии классифицируется по следующим признакам:

- а) вещество; носитель вещества; продукт;
- б) состояние: жидкое, твердое;
- в) доминантность, дополнительность;
- г) монокомпонентность, олигокомпонентность, поликомпонентность;
- д) класс — элемент класса (морепродукты).

К знакам локативам и знакам инструментативам относят:

1) Знаки, номинирующие место происхождения продукта или способ его приготовления;

2) Знаки, номинирующие как собственно место, где готовится продукт, так и инструменты, используемые в процессе приготовления и потребления.

Квалификацию знаков-локативов и знаков-инструментативов также делят на ряд признаков-параметров:

- а) локативность (ареальность) пан-территориальность;
- б) функциональная универсальность, функциональная связность;
- в) градация количества / качества, категории меры;
- г) инструментальная универсальность, инструментальная связность;
- д) функциональная специфика знака инструмента.

Знаки-квалификаторы в глоттонической системе функционируют в когнитивной категории рецепции и формируют весьма обширное семантическое поле рецепции. Ключевыми квалификационными понятиями денотации здесь являются доминанты-оппозиции «съедобный/съедобно» и «вкусный/вкусно — невкусный/невкусно». Основным свойством этой знаковой подсистемы является ее семантическая градуированность. Знаки распределяются по достаточно четким градуированным оппозициям и шкалам:

- а) шкала вкусовых качеств продукта;
- б) шкала потребительских качеств продукта;
- в) градация вкусовой сочетаемости продуктов.

2. Директивную или инструктивную, описывающую структуру процесса приготовления пищи и регулирующую его качественные, количественные, разрешительные и ограничительные функции. Директивная или инструктивная функция закреплена за директивными знаками-процессивами и призвана, во-первых, описать процесс подготовки пищи к потреблению, во-вторых, прокомментировать ход процесса и исполнить функцию регуляции процесса, в-третьих, определить возможные варианты, влияющие на ход процесса, поскольку некие факторы могут его изменить в сторону ухудшения. В глоттоническую систему включены четыре типа таких лингвистических знаков. Это знаки-дескрипторы, знаки-комментативы и регулятивы, знаки-пермиссивы и знаки-лимитаторы. Знаки-дескрипторы описывают глоттонические процессы и формируют дескриптивную подсистему глоттонии. К ним относятся:

- а) номинации процесса подготовки пищи к приготовлению;
- б) номинации процесса приготовления;
- в) номинации презентации пищи к потреблению.

К знакам комментативам и знакам-регулятивам А. В. Олянич относит такие знаки, задача которых — номинировать условия успешного или неуспешного хода событий, завершения процесса приготовления пищи, а также процесса потребления пищи. Их основной особенностью является конвенциональная способность наложения условий на сам процесс: «кипятить в течение 5 минут». Знаки-регулятивы предупреждают либо о повышении качества приготовления еды в результате изменения хода процесса приготовления, либо о последствиях нарушения технологии процесса логическим силлогизмом «если...то». Функционально комментативы и регулятивы смыкаются с другими знаками-пермиссивами и знаками-лимитаторами. Первые обеспечивают вариативность процесса приготовления пищи и процесса ее потребления, вторые налагают ограничения на эти процессы.

Знаки-лимитаторы напрямую запрещают отклонения от директив и инструкций, регламентируют процессы приготовления и потребления пищи. Они совмещают в себе предупредительную и лимитирующую функции: в качестве операторов используют знаки «не [предикат]», а иначе (в противном случае) - «крышкой кастрюлю не накрывать, а то бульон выкипит». В процессе потребления знаки-лимитаторы исполняют запретительную функцию регулирования этикетных инструкций.

3. Кваликативно-оценочная функция. Эта функция характеризует социальное отношение к процессу приготовления и потребления пищи, а также формирует культурные приоритеты в самом этом процессе. Кваликативно-оценочную функцию, характеризующую социальное отношение к процессу приготовления и потребления пищи, а также формирующую культурные приоритеты, исполняет семиотическая подсистема, состоящая из знаков-квалификаторов и знаков-эмотивов с разной функционально-коммуникативной нагрузкой.

Особую группу среди знаков-квалификаторов и знаков-эмотивов составляют знаки, связанные с номинацией сферы власти и соответствующей ей идеологии. В глоттонической классификации А. В. Олянича они получили наименование знаков-идеологем. Идеологией в качестве семантического свойства, наделяющего знак, «пропитаны» обобщенные наименования: еда как продукт и как процесс потребления («трапеза», «жратва»).

Процесс принятия пищи и локативные обозначения места, где он протекает, столь же разнополярны, как с точки зрения социального регистра применения дианетических знаков, так и эмотивно («пир», «банкет», «пьянка»). Среди знаков глоттонической системы важной семантико-семиотической составляющей обладают лингвистические знаки-эстетивы. К ритуальным знакам-эстетивам, прежде всего, относятся знаки периодичности приема пищи («завтрак», «обед», «ужин»). Однако их кваликативно-эмотивная характеристика существенно отличается от обыденной квалификации, как только они переносятся в ритуально обусловленную область коммуникации. Инструментами кваликативно-эмотивной характеристики выступают, как правило, адъективный или адвербиальный модификаторы/квалификаторы: «легкий завтрак», «торжественный обед».

4. Презентационную, связанную с ритуализацией и драматизацией процесса глоттонической коммуникации. В презентационной функции на первый план выходит массово-информационный дискурс в общем, и глоттонический, в частности, как комплекс методов, способов, инструментов влияния / воздействия на социум в части формирования вкусов, предпочтений, образа бытия, в глобальном смысле — формирования картины мира.

В. И. Олянич считает, что стиль и культура потребления пищи формируются под воздействием передовых рядов социума, а важным средством такого воздействия оказывается массово-информационный дискурс, связанный с репрезентацией глоттонических знаков в массовой коммуникации. Процесс репрезентации подчинен определенному алгоритму. Массово-информационный дискурс в рамках гастрономического дискурса осуществляет определенные презентационные функции, а именно:

- информация о качестве пищи;
- информация о достаточности и стоимости пищевого ресурса;
- информация о процессе приготовления пищи;
- эстетическая информация;
- культурологическая информация [9, с. 430].

Местоимения в тексте рецептов представляют собой достаточно малочисленную группу, но с большой частотой повторения. Превращаясь в субституты, они выступают конкретным заместителем существительного. Местоимения семантизируются в тексте и, не увеличивая его объем, несут информацию разных типов. Отсутствие местоимений «я» и «мы» способствует скрытию адресата и выделению действия [2].

Глаголы, входящие в текст кулинарного рецепта относятся к глаголам действия, поскольку рецепт представляет собой определенную последовательность действий, которые необходимо совершить для получения конечного результата. Главной особенностью текста кулинарного рецепта является безличность изложения. Общее количество безличных конструкций встречается чаще, чем в

остальных типах текстов. Форма изложения подчеркивает объективность процесса, его независимость от адресанта.

В структурном аспекте кулинарного рецепта в рамках гастрономического дискурса характеризуется стереотипностью построения: 1) интродуктивный блок: описание-вступление, объяснение, почему нужно приготовить блюдо; название; 2) ингредиенты; 3) основной блок (алгоритм действий); 4) фотография. Обязательными являются название, указание количества ингредиентов и описание процесса приготовления, объяснение выступает как комментарий к фотографии или серии рецептов по одному виду продуктов или объединенных одной темой. В заголовке на первый план выдвигаются рекламная и контактоустанавливающая функции. Название в концентрированном виде передает основное содержание текста, привлекает внимание читателя, устанавливает контакт с ним, направляет его ожидание-прогноз.

Введение в текст кулинарного рецепта вопросительных и восклицательных предложений, обращений активизируют внимание адресата, поддерживают и усиливают его интерес к восприятию текста [2].

Изображение как средство визуальной коммуникации в тексте кулинарного рецепта выполняет четыре основных функции: аттрактивную, информативную, экспрессивную и эстетическую. Аттрактивная функция заключается в назначении изображения привлечь внимание адресата, воздействовать на его эмоциональное поле и участвовать в организации визуального восприятия текста. Информативная функция состоит в передаче определенной информации. Изображение с помощью наглядных образов частично воспроизводит информацию, выраженную в тексте вербально [2].

Таким образом, мы рассмотрели текстологические особенности понятия «рецепт», ознакомились трудами А. В. Олянич, П. П. Бурковой, А. М. Кантуровой, выделили: основные дискурсивные характеристики глоттонических текстов, их реализацию в кулинарных рецептах, структурные, синтаксические и лексические особенности кулинарного текста, их специфику в рамках кулинарных изданий. Также рассмотрели лексикосемиотические функции глоттонического дискурса, выдвинутые А. В. Оляничем, изучили важнейшие коммуникативные функции глоттонической лексики: иконическую, директивную, квалификативно-оценочную и презентационную функции.

Литература

1. *Буркова П. П.* Морфологический уровень организации кулинарного дискурса. / П. П. Буркова. Вестник, 2012. № 2. С. 61-63
2. *Буркова П. П.* Общие структурные параметры кулинарного текста. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://superinf.ru/view_helpstud.php?id=4471/ (дата обращения: 29.10.2016).
3. *Гальперин И. Р.* Текст как объект лингвистического анализа. М.: Наука, 1981. 139 с.
4. *Головницкая Н. П.* Лингвокультурные концепты «пища» и «das Essen» в сопоставительном освещении (семантика русских и немецких глоттонических номинаций). / Н. П. Головницкая. Известия ВГПУ. Волгоград: Перемена, 2007. № 2 (20). С. 14-18.
5. *Земскова А. Ю.* Лингвосемиотические характеристики англоязычного гастрономического дискурса. / А. Ю. Земскова. Вестник ТПУ. 2009. № 9 (60). С. 35-50.
6. *Кантурова М. А.* Образование вторичного речевого жанра как деривационный процесс (на примере речевого жанра кулинарного рецепта). / М. А. Кантурова. Сибирский филологический журнал. 2011. №2. С. 222-226
7. *Капкан М. В.* Феномен гастрономической культуры. дисс... канд. Культурологии / М. В. Капкан. Екатеринбург, 2010. 173 с.
8. *Олянич А. В.* Потребности — дискурс — коммуникация / А.В. Олянич. Монография. Волгоград: Парадигма, 2004. 507 с.
9. *Олянич А. В.* Презентационная теория дискурса / А. В. Олянич. Монография. Волгоград: Изд-во ВГСХА «Нива», 2006. 220 с.