

На правах рукописи

БУРКОВА ПОЛИНА ПАВЛОВНА

КУЛИНАРНЫЙ РЕЦЕПТ КАК ОСОБЫЙ ТИП ТЕКСТА
(на материале русского и немецкого языков)

Специальности 10.02.19 – Теория языка
10.02.01 – Русский язык

АВТОРЕФЕРАТ

диссертации на соискание ученой степени
кандидата филологических наук

Ставрополь 2004

Работа выполнена на кафедре русского языка
Ставропольского государственного университета

| | |
|-----------------------|---|
| Научный руководитель | доктор филологических наук профессор Штайн Клара Эрновна |
| Официальные оппоненты | доктор филологических наук профессор Леденев Юрий Юрьевич кандидат филологических наук доцент Красса Сергей Иванович |
| Ведущая организация | Кубанский государственный университет |

Защита диссертации состоится 12 января 2005 г. в _____ часов на заседании диссертационного совета Д 212.256.02 по филологическим наукам в Ставропольском государственном университете по адресу: 355009 г. Ставрополь, ул. Пушкина, 1а, ауд. 416.

С диссертацией можно ознакомиться в библиотеке Ставропольского государственного университета по адресу: 355009 г. Ставрополь, ул. Пушкина, 1а.

Автореферат разослан “ ____ ” _____ 2004 г.

Ученый секретарь
диссертационного совета

Т.К. Черная

Актуальность исследования. Диссертационная работа посвящена изучению текста кулинарного рецепта (далее – ТКР), особенностям его реализации и функционирования в поваренной книге, гастрономическом дискурсе и пространстве художественного текста. Кулинарный рецепт на данном этапе является одним из самых распространенных типов текста, с которым мы сталкиваемся в повседневной жизни. Распространенность кулинарного рецепта можно проследить в различных функциональных стилях. К научному стилю относятся специальные поваренные книги по технологии приготовления блюд. Особенность кулинарных рецептов в газетно-публицистическом стиле состоит в том, что они ориентированы на определенного читателя. В обиходном общении кулинарные рецепты являются темой бесед большинства женщин. В литературно-художественном стиле рецепты отражают культуру, традиции народов, являясь фрагментом картины мира, и функционируют в роли знаков-идеологем, связанных с номинацией сферы власти, знаков национальной самоидентификации, знаков культурных доминант, отражающих отношение к процессу приготовления пищи, которое может быть прагматическим, ритуальным, эстетическим. Обращение к текстам кулинарных рецептов с целью их изучения является актуальной тенденцией не только для России и для Германии, но и для других европейских стран.

Цель работы – анализ текста кулинарного рецепта, описание его организации и функционирования, выявление структурных, лексических, морфологических и синтаксических особенностей текста в поваренных книгах, в средствах массовой информации, в произведениях художественной литературы на материале русского и немецкого языков.

Для достижения поставленной цели решались следующие **задачи**:

- изучив подходы к определению текста в отечественной и зарубежной лингвистике, проанализировав кулинарные рецепты на русском и немецком языках, представить инвариантный текст кулинарного рецепта;

- осуществить историко-лингвокультурологическое описание текста кулинарного рецепта и особенности развития кулинарной литературы в России и Германии;
- изучить основные структурные, лексические, морфологические и синтаксические особенности текста кулинарного рецепта в поваренной книге и гастрономическом дискурсе, получающего реализацию в средствах массовой информации;
- рассмотреть специфику реализации кулинарного рецепта как интертекста в структуре художественного текста, выявить его основные функции;
- описать фрейм кулинарного рецепта и выделить его основные слоты;
- определить ведущую сенсорную модальность в тексте кулинарного рецепта и средства ее выражения.

Объектом исследования является текст кулинарного рецепта на русском и немецком языках. Выделение текста кулинарного рецепта в качестве особого объекта изучения вызвано тем, что, обладая признаками, присущими другим типам текстов, он имеет ряд специфических черт.

Предметом изучения являются особенности реализации и функционирования текста кулинарного рецепта в поваренных книгах, гастрономическом дискурсе, в структуре художественного текста.

Материалом исследования послужили тексты кулинарных рецептов поваренных книг России и Германии последних 30 лет В.В. Похлебкина, Н.И. Ковалева, Э.Д. Меджитовой, П. Вайля и Г. Гениса, кулинарные книги на немецком языке – “Kochkunst. Lukullisches von A bis Z”, “Das 1*1 des Kochens”, “Wir kochen gut”, “Kochen”, “Kalte Kueche”. Для анализа привлекались тексты кулинарных рецептов в средствах массовой информации последних десятилетий, а также поэтические и прозаические произведения художественной литературы следующих авторов: С.Т. Аксакова, В.А. Аксенова, М.А. Булгакова, Н.В. Гоголя, И.А. Гончарова, И. Ильфа и Е. Петрова, Ю. Олеси, А.С. Пушкина, Л.Н. Толстого, Л. Улицкой, Л. Филатова, В.С.

Филимонова, А.П. Чехова, И.С. Шмелева, а также В. Бределя, Г. Воман, братьев Гримм, Т. Манна, Э.М. Ремарка, Г. Фаллады и др.

Методология исследования. В работе используется комплексный функциональный анализ, направленный на изучение особенностей ТКР, его реализации в гастрономическом дискурсе и в структуре художественного произведения, его способности выступать в роли семиотической подсистемы. Применяются описательный, сопоставительный, когнитивный методы, контекстуальный анализ. Описательный метод позволяет осуществить синхронический анализ ТКР в русском и немецком языках, выделить основные особенности и провести классификацию кулинарных книг и интертекстуальных включений кулинарного рецепта в произведениях художественной литературы. Сопоставительный метод использовался для сравнительного анализа текста кулинарного рецепта в русском и немецком языках и выявления сходств и различий между текстами на двух языках. Когнитивный метод использовался при построении фрейма текста кулинарного рецепта.

Теоретическая основа исследования. Анализ ТКР ведется в рамках исследований по лингвистике текста (И.Р. Гальперин, М.Я. Дымарский, О.И. Москальская, З.Я. Тураева, К.Э. Штайн, К. Бринкнер, Г. Глинц, К. Глаузенблаз, Л. Лукс), дискурсу (Н.Ф. Алефиренко, Н.Д. Арутюнова, Т.А. ван Дейк, В.И. Карасик), интертекстуальности (Р. Барт, М.М. Бахтин, Б.М. Гаспаров, Г.В. Денисова, В. Дресслер, Ю. Кристева, Н.А. Кузьмина, Ю.М. Лотман, Н.А. Фатеева). Построение фрейма ТКР производится на основе работ М. Минского, Ч. Филлмора, А.Н. Баранова. Модальность текста, в которой находит отражение эмоционально-волевая установка автора текста, выявляется с опорой на работы У. Найссера и Г.Г. Почепцова.

Научная новизна работы определяется попыткой комплексного анализа текста на материале не только кулинарных книг, но и художественных произведений на русском и немецком языках; приводится классификация интертекстов кулинарного рецепта; установлена не только практическая, но и эстетическая ценность ТКР; описан фрейм текста рецепта и составляющие

сенсорной модальности; в работе определена ведущая роль вербального и вспомогательная роль невербального компонентов в креолизованном тексте рецепта. Установлена связь между лингвистическими средствами, эксплицирующими текст рецепта в поваренной книге, в гастрономическом дискурсе и в художественных произведениях.

Теоретическая значимость исследования заключается в определении лингвокультурных и когнитивных параметров текста кулинарного рецепта и его особенностей, в описании фрейма кулинарного рецепта, в рассмотрении функционирования текста рецепта в художественном пространстве текста. Уточнены представления о тексте как о многомерном образовании, проведено сопоставительное исследование текста кулинарного рецепта в границах русской и немецкой лингвокультур.

Практическая ценность диссертации заключается в возможности использования ее результатов в лингвистических работах, посвященных исследованию текста, в курсах по лингвокультурологической интерпретации текста, по теории и практике перевода в предпереводческом анализе текста оригинала. Материалы работы могут представлять интерес для переводчиков и культурологов, а также преподавателей русского и немецкого языков. Материалы исследования могут быть использованы при чтении лекционных курсов и курсов по выбору, при разработке тематики курсовых и дипломных работ.

На защиту выносятся следующие положения:

1. 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.

2. Текст кулинарного рецепта носит предписательный характер, представляет собой алгоритм, где каждое действие – определенный, четкий, кратко и лаконично сформулированный шаг. Текст состоит из трех блоков:

названия, которое является первым знаком текста и предназначено для употребления вне текста, списка ингредиентов, описания способа приготовления (алгоритма, сценария) и заключительного блока, содержащего дополнительную информацию.

3. В гастрономическом дискурсе, получающем реализацию в средствах массовой информации, текст кулинарного рецепта является прецедентным текстом и предназначен для «своего» читателя, что позволяет говорить о гендерном аспекте текста кулинарного рецепта.

4. Кулинарные рецепты в художественных произведениях, к которым относятся названия блюд, мини-тексты и тексты структуры поваренной книги, выступающие составной частью основных событий текста и отражающие реальную действительность соответствующей эпохи, классифицированы на собственно интертекстуальность, образующую конструкции «текст в тексте», и метатекстуальность, родственную «чужому слову» роль играют отсылки к стереотипным ситуациям.

5. Фрейм текста кулинарного рецепта, состоящий из обязательных (названия, списка ингредиентов, способа приготовления) и необлигаторных (оценки вкусовых качеств, времени и места приготовления) слотов, не является врожденным, а «усваивается» и «обогащается» по мере накопления опыта.

6. Текст кулинарного рецепта воздействует на сенсорную сферу реципиента. Активизацию модусов обеспечивает, прежде всего, лексический слой текста, доминирующими являются категории предмета и признака. В качестве ведущих выделяются вкусовая и зрительная модальности.

7. Текст кулинарного рецепта снабжен, как правило, иллюстративным материалом (рисунками и фотографиями), что позволяет рассматривать его как креолизованный текст, в котором вербальный и изобразительный компоненты образуют одно визуальное, структурное, смысловое и функциональное целое.

Апробация работы. Результаты исследования нашли отражение в статьях, тезисах, докладах, опубликованных в Москве, Санкт-Петербурге и Ставрополе, в сборниках статей научно-методического семинара «Textus»

(выпуск 6, 7, 9). Положения и результаты исследования обсуждались на всероссийских и региональных научных конференциях и были изложены в сообщениях на ежегодных научно-практических конференциях Ставропольского государственного университета «Университетская наука - региону» (апрель 2003, 2004), на международной научной конференции «Антропоцентрическая парадигма в филологии» (май 2003), на всероссийской научно-практической конференции «Лингвистическое образование: профессия, миссия, карьера» (сентябрь 2003), на межвузовской научно-практической конференции «Язык и межкультурная коммуникация» (апрель 2004), на международной конференции, посвященной памяти профессора О.И. Москальской (май 2004).

Структура и объем работы. Диссертация состоит из **введения, трех глав и заключения**. Объем – 212 страниц, в том числе списки источников, словарей, использованной литературы (374 наименования).

Во Введении обосновывается выбор темы исследования, раскрывается ее актуальность и новизна, формулируются цель и задачи работы.

В главе 1 **«Кулинарный рецепт как особый тип текста»** рассматриваются вопросы, связанные с актуальными для темы исследования теоретическими проблемами: изучение различных подходов к определению термина «текст» и типологии текстов в отечественной и зарубежной лингвистике, введение сведений об истории кулинарных книг и типологии современных кулинарных книг, описание основной реализации текста – поваренной книги, а также гастрономического дискурса и художественного произведения.

Тексты представляют собой не просто зафиксированные, но подлежащие сохранению речевые образования, которые вносятся в коллективную память культуры. Посредством текстов осуществляется связь между поколениями, они позволяют узнать о жизни людей предшествующих эпох. Ю.М. Лотман рассматривает текст как сложное устройство, хранящее многообразные коды, способное трансформировать получаемые сообщения и порождать новые.

Тексты создаются по общим правилам в зависимости от того, зачем, для кого и при каких обстоятельствах этот процесс происходит. Для каждого текста характерны общие, постоянно повторяющиеся формы выражения, зависящие от внеязыковых и доязыковых условий. И.Р. Гальперин приводит наиболее общее определение «правильного» текста, которое дает возможность установить инвариантность и вариантность разных типов текста.

В реферируемой диссертации ТКР определяется как произведение, имеющее определенную целенаправленность и прагматическую установку, зафиксированное в виде письменного документа, оформленное в соответствии с типом этого документа. 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.

Основным местом реализации ТКР является поваренная книга, которую можно рассматривать как гипертекст – множество текстов со связывающими их отношениями, за счет наличия ссылок как на текстовую (терминологию, обычно представленную в конце книги, и на другие рецепты в данной книге), так и на нетекстовую информацию (фотографии, рисунки). Кулинарный рецепт является не только практическим специальным текстом, но и семиотическим образованием, т.к. постоянные изменения в способах приготовления блюд делают его бесценным культурно-историческим свидетелем, в котором также получают свое отражение языковые изменения.

Процесс оформления ТКР как самостоятельного типа текста не проходил изолированно в каждой стране: немецкие кулинарные книги, появившиеся на столетия раньше, оказали большое влияние на развитие поваренных книг в России, о чем свидетельствуют и названия книг, например, «Ручная книга русской опытной хозяйки» (Е. Авдеевой 1842), от немецкого <Handbuch> - <справочник, руководство>. Развитие кулинарной литературы и в России, и в Германии проходило по трем направлениям: 1) включение элементов

кулинарных знаний в общие хозяйственные энциклопедии; 2) включение элементов кулинарных знаний в разнообразные учебники; 3) издание обычных поваренных книг, содержащих большое количество рецептов, сгруппированных по принципу подачи блюд.

ТКР на данный момент является неотъемлемой составляющей гастрономического дискурса, выделяемого в рамках масс-медийного дискурса. Под дискурсом понимается система коммуникации, имеющая реальное и потенциальное измерение. В реальном измерении – это текущая речевая деятельность и возникающие в результате этой деятельности тексты, в потенциальном измерении – семиотическое пространство. Гастрономический дискурс представляет собой систему, отражающую особенности национальной культуры, обладающую социальными и гендерными характеристиками, являющуюся особым видом общения, при котором используются определенные профессионально-ориентированные знаки – терминология, устойчивые обороты, характерные морфосинтаксические структуры. Учитывая социально-культурный контекст, данный тип дискурса можно определить как «общение + текст кулинарного рецепта + контекст». В реферируемой диссертации в структуре гастрономического дискурса выделены: 1) участники; 2) хронотоп; 3) цели; 4) ценности; 5) стратегии; 6) прецедентные тексты; 7) дискурсивные формулы.

Участниками гастрономического дискурса являются: «автор» – человек, обладающий большим опытом, навыками, умениями, знаниями в области кулинарии, и «клиент», собирающийся что-либо приготовить. Хронотоп дискурса очерчен достаточно четко: время соответствует имеющимся в распорядке дня человека трапезам. Типичным местом реализации гастрономического дискурса является кухня.

В качестве целей гастрономического дискурса можно выделить обучение (передачу опыта), ознакомление с кулинарной культурой и традициями других народов, оценку какого-либо рецепта на основании своего опыта. Оценка обычно сопряжена с выражением личного мнения и может быть сенсорно-

вкусовой или эстетической. Характерной особенностью, как русской, так и немецкой оценочной шкалы является оценка вкуса блюда семьей, родственниками, знакомыми, соседями. Особенностью немецкой шкалы является также оценка полезности блюда. Ценности дискурса сконцентрированы в 1) отношении к процессу приготовления пищи: прагматическое (повседневное, бытовое), ритуальное (легкий завтрак, праздничный завтрак, интимный ужин, ужин на двоих, праздничный ужин), эстетическое; 2) классовых различиях в процессе потребления пищи.

Стандартные формулы являются одновременно структурными организаторами текста: возьмите, вам потребуется/ *Zutaten fuer 4 Personen*, Einkaufsliste (интродуктивный блок, список компонентов), приготовление/ *Zubereitung* (основной блок, алгоритм), по вкусу, по желанию/ *Extratipp* (заключительный блок).

К числу прецедентных текстов гастрономического дискурса относятся тексты кулинарных рецептов кухни разных народов.

Характерной особенностью гастрономического дискурса, является его гендерный аспект. В гендере происходит сложное переплетение культурных, психологических и социальных аспектов, поэтому он представляет интерес и для лингвистов. Межличностные взаимоотношения мужчины и женщины, как правило, стереотипизированы: женщина исполняет роль матери и жены, хорошей хозяйки, способной выполнять любую работу. Местом, где преобладает женщина, по имеющимся представлениям, является кухня. У многих мужчин понятие кухни ассоциируется с женщиной. Еще Г. Гейне писал о сходстве кухни с женщинами в разных странах, в немецкой кухне есть «чувствительные, но робкие печенья, влюбленные яичницы, дельная лапша, душевный ячменный суп, оладьи с яблоками и салом, добродетельные семейные клецки, кислая капуста» (Г. Гейне). В социальной психологии помимо «маскулинности» и «фемининности» выделяют также понятие «андрогенность». Данный термин завоевал популярность благодаря привлекательности идеи, что индивид может совмещать как фемининные, так и

маскулинные характеристики и в зависимости от ситуации выбирать женскую или мужскую модель поведения. В большинстве случаев кулинарные рецепты в масс-медийном дискурсе не носят ярко выраженный «фемининный характер», они ориентированы на усредненного рецептора, т. к. в условиях массовой коммуникации осуществляется общение с большой социально и демографически недифференцированной аудиторией.

Кулинарный рецепт в структуре художественного произведения рассматривается в реферируемой диссертации как интертекст, часто даже не вычленимый и остающийся незамеченным читателем, т.е. не осознаваемый им как ТКР. Ю.М. Лотман говорит о существовании «текста в тексте», когда текст «притворяется» самой реальностью, имеющей самостоятельное бытие, независимое от автора, вещь среди вещей реального мира. В функции «вещей» (реалий, взятых из внешнего мира, а не созданных рукой автора текста) выступают документы – тексты, подлинность которых в данном культурном контексте не берется под сомнение. Широко используясь в произведениях художественной литературы, как на русском, так и на немецком языках, кулинарные рецепты в художественном пространстве текста служат не просто для описания быта, они наглядно демонстрируют отличия в традициях и обычаях разных слоев населения, как в процессе приготовления блюд, так и потребления пищи. Характеризуя социальное отношение к этим процессам, они формируют и представляют собой культурные приоритеты, способные накапливать в себе разного рода информацию. Таким образом, интертекст кулинарного рецепта представляет собой особую семиотическую подсистему, состоящую из знаков-самоидентификации, национальной самоидентификации, знаков-идеологем, а также знаков культурных доминант.

Рецепты и названия блюд как знаки-самоидентификации и национальной самоидентификации позволяют судить о людях по тому, что они едят. Каждый народ ассоциирует себя с определенными блюдами. Так, за русской национальной принадлежностью закрепился образ потребителя борща, икры и водки. За немцами закрепилась репутация потребителей кислой капусты с

сосисками и пива. Национальная самоидентификация связана также с религиозными стереотипами, их компонентами является воздержание от определенных видов пищи в определенный период по религиозным причинам. Важность поста в христианской религии для русского человека получила отражение не только в существовании специальных поваренных книг, но и в произведениях художественной литературы. Особую группу образуют знаки, связанные с номинацией сферы власти и соответствующей идеологии – знаки-идеологемы. Во всей истории человечества за тем или иным режимом закреплён «пищевой, кулинарный» образ. Власть наделяет блюда определенным символизмом («пища капиталистов и империалистов»). В роли особых знаков, номинирующих культурные ценности, выступают знаки культурных доминант. Кулинария представляет собой важную сторону культуры потребления, в формировании культурных ценностей – манеры поведения за столом, моды на определенные продукты, знания того, какое вино следует употреблять в сочетании с определенным блюдом. Эти знаки позволяют говорить о культурном потенциале нации или социальной группы, о специфике самой культуры или социальной группы. Культурные доминанты отвечают ряду параметров, которые определяют их функционирование. К таким параметрам относятся: отношение к процессу приготовления пищи (ритуальное – прагматическое – эстетическое); приоритеты потребления тех или иных блюд в русской и немецкой культуре.

К рецептам в реферируемой диссертации 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.

В главе 2 **«Принципы языковой организации текста кулинарного рецепта»** рассматриваются структурные, лексические, морфологические и синтаксические особенности текста кулинарного рецепта в поваренной книге и

в гастрономическом дискурсе, структурная выраженность и функциональная специфика текста рецепта в художественном произведении.

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.

Интродуктивный блок состоит из заголовка и указания компонентов и их количества. Заголовок является обязательной частью ТКР и имеет в нем фиксированное положение. Его роль состоит в создании установки, которая превращает чтение в активный процесс. Заголовок в концентрированном виде передает основное содержание текста и может выполнять символизирующую функцию (возможно развитие и даже трансформация символического смысла заголовка), либо тематизирующую или оценочную функции (мясной салат, борщ, суп; ленивые вареники, голубцы/ Fleisch-Fondue, Fleischpastete, Fleischsalat; schneller Fischsalat, Rasche Pfirsichspeise). Заголовок материально отчужден от остального текста: он печатается другим шрифтом, отстоит от первого абзаца на определенном расстоянии. Он противопоставлен тексту в функциональном отношении: заголовки предназначены для употребления вне текста. С этим мы сталкиваемся, читая меню, где за каждым названием блюда стоит текст. Таким образом, заголовок представляет собой «свертку текста», целостный и относительно автономный знак, представляющий свой текст по принципу «часть вместо целого».

В основном блоке ТКР содержится репрезентация основной информации, последовательность действий и манипуляций. Текст обычно состоит из 1-2 абзацев, которые являются структурно-завершенными и выражают целостную мысль. Членение целого текста на абзацы отражает логическое движение мысли от одной микротемы к другой.

Заключительный блок в ТКР, состоящего из нескольких абзацев, как правило, содержит рекомендации по сервировке или другому варианту приготовления при замене нескольких компонентов, либо сообщает дополнительную страноведческую информацию: “Die Ucha ist eine der beruehmtesten russischen Fischsuppen” (Kochkunst). «Гарнировать отварными овощами: свеклой, морковью, капустой, картофелем, политыми сметаной и лимонным соком» (Моя кухня и мое меню).

ТКР в поваренной книге относится к научно-популярному стилю, который предполагает изложение информации, доступное и понятное неспециалисту. В научно-популярном тексте сочетается рациональное и эмоциональное, нейтральное и экспрессивно-оценочное. К лексико-семантическим особенностям текста кулинарного рецепта относятся: неэмоциональная, безоценочная лексика нейтрального лексического фонда, а также лексика с тенденцией к мало- и моносемантичности; наличие особого слоя лексики – терминов и полутерминов; наличие заимствований; наличие аббревиатур; отсутствие слов-диффузов и лакун.

Лексика ТКР нейтральна как в отношении стиля, так и в отношении автора (экспрессивно окрашен может быть только заголовок). Лексические единицы, организующие текст, распадаются на общеупотребительную, общенаучную и узкоспециальную часть. 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. Термины, используемые в ТКР, как правило, однозначны или имеют тенденцию к однозначности, стилистически нейтральны, свободны от ассоциаций. Узкоспециальные кулинарные термины, как в русском, так и в немецком языках также разделены на три группы: термины кулинарного профессионального языка, являющиеся международными (фламбировать, карамелизировать, панировать/ flambieren, karameliesieren, panieren); термины фундаментальных кулинарных понятий, имеющие национальное соответствие

во всех языках (варка, тушение, жарение/ Kochen, Daempfen, Braten); термины, применяемые исключительно в национальных кухнях, свойственные лишь для данной национальной кухни, а потому не переводимые на другие языки (харчо, цыплята тапака, чурчхела, равиоли/ Blini, Pelmeni, Ravioli). Часть узкоспециальных терминов представляют собой заимствования. Помимо терминов заимствованной оказывается также общеупотребительная лексика. Аргументом в пользу использования иноязычных слов оказывается их однозначность и определенность, т.е. уже готовая отстраненность. Большинство заимствований из немецкого и французского языков появились в русском языке среди прочих «заморских новшеств», вводимых Петром 1.

Кулинарный рецепт является неоднородным текстом: особую его подсистему образует язык символов, в который в научной сфере переводятся некоторые общие понятия, что также устраивает современных реципиентов. Употребление аббревиатур, например: г, кг, л, ст. ложка, /g, kg, L, Essl., Teel., отвечает стремлению к экономичности текста.

В ТКР отсутствуют лакуны, чаще всего они заполняются примечаниями и комментариями различного объема. В текст вводится не только описание приготовления способа приготовления национального блюда, но и определено его место в системе ценностей национальной культуры, возможны примечания редактора, выполняющие функцию переориентирования текста на носителя другой культуры, например, в русской кухне: хачапури (ватрушка с сыром), бастурма (маринованный шашлык), в немецкой кухне: Okroschka (kalte Gemuesesuppe mit Fleisch), Pelmeni (sibirische Fleischtaschen).

Морфологическая структура текста кулинарного рецепта также позволяет говорить о его особенности и выделении среди других типов текста. Сравнительно небольшое число избранных морфологических явлений благодаря многократной повторяемости использования обслуживает с достаточной степенью надежности данный тип текста. Специфика распределения обнаруживается при анализе употребления в тексте разных частей речи, среди которых как в русском, так и в немецком кулинарном рецепте, преобладают

имена существительные и глаголы, при достаточно редком употреблении личных местоимений.

Существительные распределены по всему тексту неравномерно: в интродуктивном блоке они являются основными лексическими единицами. Увеличение числа имен существительных происходит за счет использования производных от глаголов, прилагательных и наречий. Как в русском, так и в немецком языке широко используются отглагольные существительные (кипение, обжаривание/ Wenden, Garwerden). Использование отглагольных существительных рассматривается как проявление тенденции к экономии языковых средств и компрессии текста.

Местоимения 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. В немецком рецепте личные местоимения используются еще реже, чем в русском тексте, функцию субститутов выполняют местоименные наречия: *dazu*, *darin*, *daraus* и др.

Глаголы, входящие в текст кулинарного рецепта относятся к глаголам действия, поскольку рецепт представляет собой определенную последовательность действий, которые необходимо совершить для получения конечного результата. Самыми распространенными конструкциями повелительного наклонения являются инфинитив, который, по мнению Ю. Кристевой удостоверяет реальность утверждаемого; глаголы совершенного вида во втором лице множественного числа (в русском языке). В ТКР на немецком языке используются конструкция «*man + Praesens Konjunktiv*», имеющая рекомендательно-побудительное значение; конструкция «*werden + Partizip II*». 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.

Доминирующей тенденцией для синтаксической организации ТКР как в русском, так и в немецком языках является малое количество сложных предложений. Наиболее типичными конструкциями современных рецептов стали простые предложения, где каждое из них последовательно выражает ход авторской мысли. Самая типичная длина предложений, характерная для текста, – 7 – 9 слов. Подобная длина предложений связана со стремлением автора синхронизировать текст с различными этапами приготовления. Можно предположить, что читатель читает предложение за предложением и выполняет соответствующее действие. Процесс происходит постепенно, «действие разворачивается», таким образом, не возникает помех для прагматической координации.

ТКР является прецедентным текстом в гастрономическом дискурсе и обладает рядом прагматических, структурно-семантических и морфосинтаксических характеристик. Чаще всего рецепты встречаются в специальных журналах и газетах, рассчитанных на то, что читателем будет женщина, об этом свидетельствуют как названия самих изданий, так и место расположения соответствующей рубрики. Объектом воздействия выступает большая социальная группа, выделяемая по ряду параметров (домохозяйки, преуспевающие молодые женщины, молодые неопытные хозяйки). Данные тексты появляются с известной периодичностью (каждый месяц, каждую неделю), при этом их особенностью является ориентированность на конкретный временной период: блюда рецептов к пасхальному, рождественскому столу, особенности «летнего» и «зимнего» стола.

В структурном аспекте ТКР 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. Рекламная функция особенно очевидна в таких названиях, как «Пальчики оближешь», «Сладкое мгновение», «Мечта». Название в концентрированном виде передает основное содержание текста, привлекает внимание читателя, устанавливает контакт с ним, направляет его ожидание-прогноз.

Лексико-семантической особенностью ТКР в гастрономическом дискурсе является тематическая сгруппированность: рецепты сгруппированы по главному слову – по виду продукта: весенние овощи, рис, макароны; по виду блюда – торты, пироги, пельмени; по тематике: рождественское, пасхальное, новогоднее меню. Вокруг данного типа продуктов или темы расположено «гнездо» рецептов. «Пироги со свежими фруктами: Вишнево-творожный пирог, Ягодный пирог с яблочным желе, Абрикосовый пирог с миндальным беже» (Burda moden). «Torten, die von Herzen kommen: Muttertagsherz, Pfirsich-Melba-Torte, Himbeertorte» (Tina). В названии отдельных рецептов повторяется тема всей рубрики, что значительно облегчает поиск нужных текстов.

К морфологическим особенностям текста в гастрономическом дискурсе можно отнести использование форм личных местоимений «я» и «ты», а также формы 2 лица единственного числа повелительного наклонения, параллельно с безличными конструкциями стандартного текста кулинарного рецепта. Образ автора находит непосредственное выражение в структуре текста рецепта в комментариях: «Хочу поделиться с читателями рецептом очень вкусного и красивого рулета, который готовлю на все семейные торжества. Моя дочь шуточно называет его «Подарок Хрюши»» (Наша кухня).

Введение в ТКР вопросительных и восклицательных предложений, обращений активизируют внимание адресата, поддерживают и усиливают его интерес к восприятию текста. «Холодным ноябрьским вечером хорошо попить горячего чайку с печеньем! Еще лучше, если оно домашнее, разное и его можно

пробовать одно за другим... А почему бы тебе самой не испечь такое?» (Cosmopolitan). “Und selbst gemacht sind sie ein wahrer Hochgenuss – der Aufwand lohnt sich!” (Bella).

ТКР в средствах массовой информации отличается прагматической направленностью: поваренная книга рассчитана на усредненного рецептора, тексты не обладают «сезонностью», газетные и журнальные тексты чаще всего обращаются к хозяйке-женщине и появляются по определенному поводу. Тексты рецептов в гастрономическом дискурсе более эмоциональны и содержат, в отличие от текстов поваренной книги, авторскую оценку. Анализ текстов позволяет определить, какая информация интересует представителей той или иной группы (накормить всю семью вкусно и быстро, приготовить что-нибудь изысканное, редкое, недорогое, полезное для здоровья), а также сделать вывод о том, что кулинария является важной стороной жизни женщины. И в русских и в немецких текстах рецептов заметен призыв «порадовать» не просто себя, а всю семью, особенно детей или мужа, что отражает особенности отношения к действительности.

В художественном произведении ТКР используется как тема, входящая в разнообразные жизненные ситуации: обмен опытом между хозяйками; воспоминание о каком-либо блюде из определенного периода жизни (чаще – детства или юности); описания быта народа, его повседневной жизни; описание кулинарной культуры других народов в сравнении со своей национальной; описание ритуальных трапез (свадьба, похороны, пост). Кулинарные книги упоминаются в художественных произведениях: А.С. Пушкин в «Дубровском» пишет о том, что Кирилл Петрович Троекуров ничего не читал кроме «Совершенной поварихи», т.е. кулинарной книги. В «Евгении Онегине» есть упоминание о В.А. Левшине, издавшем в 1816 году «Русскую поварню». В рассказе Л. Улицкой «Сонечка» главная героиня «готовила еду, сверяясь с рецептами... из сестриной книги Елены Молоховец» (Л. Улицкая).

Интертекстуальные включения, обнаруженные в произведениях художественной литературы на русском и немецком языках,

классифицированы на собственно интертекстуальность, образующую конструкции «текст в тексте», и метатекстуальность.

Цитаты с атрибуцией – цитаты, под которыми понимается воспроизведение двух или более компонентов текста-донора с собственной предикацией, т.е. с точным воспроизведением образца. Например, В. Ерофеев приводит в своем произведении «Москва – Петушки» стандартный текст кулинарного рецепта. Е. Каут в произведении «Пумукль – 16 веселых историй» описывает процесс приготовления шоколадного пудинга, включая в него отдельные предложения текста кулинарного рецепта из поваренной книги: "Eiweiß vom Dotter trennen" "Kakao, Zucker und Stärkemehl mit Wasser vermengen." Цитаты без атрибуции: «Соус пикан. Полстакана уксусу, две луковицы... и перчик. Подается к мясным блюдам... как сейчас помню: к маленьким бифштекам» (Стругацкие). "Kartoffeln schaelen, // Moehren schaben, // Fisch betrauefeln // und gelassen. // Tomaten vierteln, // Schoten waschen, // Fischbett machen. // Ofen waermen, // Fisch ins Bett, // Bett ins Rohr... // " (F. Ekenga).

Мысленной разновидностью реализации кулинарного рецепта можно считать процесс приготовления какого-либо блюда, когда человек не пользуется непосредственно текстом – ни акустическими, ни графическими средствами его выражения.

Названия блюд являются минимальными включениями ТКР и упоминаются практически в каждом произведении, независимо от того, о чем рассказывает автор. В произведениях художественной литературы как на русском, так и на немецком языках, чаще всего происходит только номинация тех или иных блюд, без указания на сам процесс приготовления, которые являются аллюзиями, т.е. заимствованиями определенных элементов претекста, по которым происходит их узнавание в тексте-реципиенте. Названия блюд выступают в тексте как знак соответствующей культуры: как знаки самоидентификации, национальной самоидентификации и культурных доминант (Н.В. Гоголь, А.Т. Губин, Г. Гулиа, Г.Р. Державин, И.А. Крылов, А.С. Пушкин, Л. Филатов, В.С. Филимонов, Г. Воман, В. Гауф, Гримм, Т.

Манн, К. Нёстлингер, Э.М. Ремарк, Г. Фаллада, Л. Фейхтвангер), знаки-идеологемы (В. Маяковский, И. Северянин, Э.М. Ремарк, Г. Фаллада).

К метатекстуальным включениям относится интертекст-пересказ, когда готовит сам автор или герои. Экстралингвистическая реальность, в которой формируется и живет языковая личность, несет на себе сходство с миром знаков в той мере, в какой формируется с помощью знаков, правил и норм, поэтому родственную «чужому слову» роль играют отсылки к стереотипным ситуациям. Как интертекст кулинарного рецепта рассматривается любой знак цитируемой культуры, любое воспроизведение фраз из существующих в языке дискурсов, т.е. стереотипные ситуации, а также описание самого процесса приготовления какого-либо блюда, что имеет место, например, в сказках. Название двух русских сказок – «Колобок» и «Каша из топора» можно считать названиями рецепта. Сказка братьев Grimm «Умная Гретель» хотя и не содержит указания на количество продуктов, но логика изложения полностью соответствует действительному способу приготовления курицы.

Писатели как в русской, так и в немецкой литературе используют ТКР для того, чтобы показать национальные особенности и черты своего народа; охарактеризовать особенности стола различных слоев населения, проиллюстрировать вкусы и нравы современной им жизни; показать свой интерес к еде/кулинарии, как к неотъемлемому компоненту жизни каждого человека. Рецепты, а также описание самих трапез и традиций в кулинарной культуре, сноски, поясняющие состав и значение блюда, содержащиеся в произведениях художественной литературы, выступают не только материальными свидетелями культуры быта народов, различных социальных групп, но и раскрывают многообразие эстетических представлений людей о красоте окружающего их мира и об их вкусах. Интертекстуальность является критерием эстетической ценности текста.

Одной из самых важных функций интертекста кулинарного рецепта является эстетическая функция, когда детально описывается, как украшается какое-либо блюдо или как оно выглядит, будучи уже поданным на стол.

Гедонистическая функция текста проявляется в том, что чтение рецепта доставляет людям наслаждение: «Да кулебяку сделай на четыре угла. В один угол положи ты мне щеки осетра да вязигу, в другой запусти гречневой кашицы, да грибочков с лучком, да молок сладких, да мозгов, да еще чего знаешь там этакого. Да исподку-то, исподку-то, понимаешь, пропеки ее так, чтобы рассыпалась, чтобы всю ее проняло, знаешь, соком, чтобы и не услышал ее во рту – как снег бы растаяла» (Н.В. Гоголь Мертвые души).

Каждый кулинарный рецепт в художественном произведении является результатом отображения реальной действительности автором, носителем художественной и эстетической информации, обладая рациональным и эмоциональным воздействием на читателя, что позволяет говорить о полифункциональности самого текста.

В главе 3 **«Феноменологическая и когнитивная заданность текста кулинарного рецепта»** рассматриваются когнитивные особенности текста, проводится сопоставление его фреймовой организации в русском и немецком языках, устанавливаются компоненты сенсорной модальности, дается описание кулинарного рецепта как креолизованного текста.

В лингвистике термин «фрейм» получил наиболее полное развитие в контекстуальном анализе человеческого дискурса. Фрейм является концептуальной структурой для декларативного представления знаний о типизированной тематически единой ситуации, содержащей слоты, связанные между собой семантическими отношениями. В составе структуры фрейма выделяют вершину (тему), т.е. макропозицию, и слоты, или терминалы, заполняемые пропозициями. Фрейм кулинарного рецепта может быть описан следующим образом: <название>, <ингредиенты>, <способ приготовления/сценарий>, <место приготовления>, <время>, <вкусовые качества>. Первые три слота являются обязательными для всех текстов кулинарного рецепта, последние реализуются по-разному в рецептах поваренных книг, гастрономического дискурса, произведений художественной литературы. При описании процесса способа приготовления того или иного

блюда задается сценарий – «знание условных или обычных последовательностей» (Ч. Филлмор), который на синтаксическом уровне и на семантическом уровне был описан В. Гауфом в сказке «Карлик-нос»: “...du nimmst dies und jenes, soundsoviel” (W. Hauff). «Возьми того и другого, столько–то и столько–то...» (В. Гауф). В ТКР в поваренных книгах происходит наиболее полное заполнение всех слотов, при четкой структуризации основного слота текста – <сценария>. Фрейм кулинарного рецепта на русском и немецком языках совпадает по количеству выделяемых слотов, причем совпадает содержание слотов <название>, <ингредиенты>, <способ приготовления/сценарий>, <место приготовления>, <вкусовые качества>. Необлигаторный слот <время> в тексте немецкого кулинарного рецепта больше по объему. В художественных произведениях автор оперирует кулинарными рецептами, опираясь на традиции и обычаи кулинарии предыдущих поколений, а также современного ему общества, однако избегает указанной структуры: так, название блюда может быть указано в конце, отсутствует также указание количества необходимых для приготовления данного блюда продуктов, но сама последовательность действий остается неизменной. Хотя сами ситуации, в которых используются тексты рецептов, похожи, мы не найдем описания приготовления одинаковых блюд в русской и немецкой литературе.

ТКР не только вызывает в сознании адресата соответствующий фрейм, происходит также активизация его сенсорной сферы. Рецепт, будучи креолизированным текстом, состоящим из вербальной и невербальной части, не просто разглядывается или читается, а перерабатывается. Восприятие текста выступает как осмысленный процесс, включающий синтез разнообразных ощущений, позволяющих познавать отдельные свойства предмета при их непосредственном влиянии на органы чувств.

При восприятии ТКР большое значение имеют зрительные образы, которые возникают как при прочтении текста, так и при просмотре рисунков и фотографий. Информация, получаемая при помощи зрения, подкрепляется посредством вкусовых ощущений, имеющих 4 основные модальности: сладкое,

соленое, кислое и горькое. Запах также интересен потому, что у человека в этом канале, как полагает Почепцов, «нет того фильтра недоверия», который есть в визуальном канале.

Большинство ТКР в современных поваренных книгах и средствах массовой информации сопровождаются небольшими комментариями, объединяющими серию рецептов, развернутыми названиями, содержат подробные рекомендации по сервировке блюда при подаче на стол, цель которых «соблазнить» адресата, воздействуя на его сенсорную сферу. В ТКР в поваренных книгах сенсорная оценка выражена в названии текста рецепта, сам текст нейтрален и не выражает мнения автора по поводу вкуса того или иного блюда, являясь прямым выражением свойства данного блюда. Активизацию модусов обеспечивает, прежде всего, лексический слой текста, доминирующими являются категории предмета и признака. Самым репрезентативным подклассом признаков имен в ТКР являются имена прилагательные, выражающие своими значениями свойства предмета и оценку их качества человеком.

Сенсорная модальность в гастрономическом дискурсе выражена в названиях, а также в комментариях под фотографиями, в советах от автора (или редакции). ТКР в рамках художественного произведения используется автором при описании того, как проходит повседневная жизнь героев. При этом содержание текста представляет собой субъективное авторское видение, обладающее по закону эмоционального заражения, эффектом усиленного воздействия на читателя. Читатель «переживает» описания блюд, представляя их в обозначенных ситуациях, возникает зримая картина. Автор чаще всего использует несколько модальностей одновременно, благодаря этому создается объемный образ. Шкала оттенков в художественном тексте намного богаче, значения одной модальности активно используются в другой. Преобладают различные оттенки зрительной (по цвету) и вкусовой модальности. Автор «создает» удовольствие, читатель себе это удовольствие доставляет. Лексемы цвета, формы, запаха, слуха получают эмоциональную окраску, эксплицируют

радость, удовольствие, наслаждение. Таким образом, если текст заставляет читателя всматриваться или «смаковать» блюдо, то возникает сенсбилизация, обостряются ощущения, происходит активизация сенсорных модусов – зрения, обоняния, вкуса, которые, как полагает К.Э. Штайн, переживаются, но тем не менее, структурируются в некоторые, уже неязыковые комплексы, объективно заложенные в том или ином тексте.

В ТКР кроме языкового содержится еще и иконическое сообщение. Текст, в котором вербальный и изобразительный компоненты образуют одно визуальное, структурное, смысловое и функциональное целое, обеспечивающее воздействие на адресата, называется креолизированным. Между вербальной и изобразительной частями устанавливаются отношения взаимозависимости: изображение зависит от вербального текста, который определяет его понимание. В зависимости от наличия изображения и характера его связи с вербальной частью можно выделить три основных группы креолизированных текстов кулинарных рецептов: тексты с нулевой креолизацией (изображение не представлено и не имеет значения для организации текста), с частичной креолизацией (вербальная часть автономна, независима от изображения, изображение сопровождает вербальный текст и является факультативным элементом в организации текста) и тексты с полной креолизацией. В текстах с полной креолизацией вербальная часть не существует независимо от изображения. Между текстом и изображением устанавливаются синсемантические отношения. Вербальный текст ориентирован на изображение или отсылает к нему (Das 1*1 des Kochens, Wir kochen gut, Бутерброды).

Изображение как средство визуальной коммуникации в тексте кулинарного рецепта выполняет четыре основных функции: аттрактивную, информативную, экспрессивную и эстетическую. Аттрактивная функция заключается в назначении изображения привлекать 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. Изобразительные знаки в данном случае отличаются большей понятностью. Экспрессивная и эстетическая функции заключаются в назначении изображения в наглядных, чувственно воспринимаемых образах воздействовать на эстетические чувства и на эмоции адресата, вызвать желание попробовать, приготовить то или иное блюдо.

Визуальная коммуникация порождает тексты, которые лучше воспринимаются и лучше запоминаются. ТКР является креолизованным текстом, сложным семиотическим текстовым образованием, в котором вербальные и иконические элементы образуют визуальное, структурное и функциональное целое. В современных кулинарных книгах в основном используются фотографии, сообщающие удивительно богатым и лаконичным языком современному человеку, главным образом женщине, находящейся в постоянном цейтноте, об идеальном, наиболее вкусном и полезном. Изображение за одинаковый промежуток времени передает больше информации, чем вербальные тексты, но одного изображения недостаточно. В ТКР доминирующим является вербальный текст, который может существовать и без изображения. Отдельно изображение не несет такого же количества информации и в ТКР не является самостоятельным носителем информации.

В заключении кратко излагаются итоги диссертационного исследования, в обобщенном виде формулируются основные выводы.

Список научных публикаций

1. Немецкий кулинарный рецепт как тип текста // Принципы и методы исследования в филологии: Конец XX века/ Сборник статей научно-методического семинара «Textus». – Вып. 6 / Под ред. д-ра филол. наук проф. К.Э. Штайн. – Санкт-Петербург – Ставрополь: Изд-во СГУ, 2001. – С. 300-302.
2. Явления переходности в тексте немецкого кулинарного рецепта // Языковая деятельность: переходность и синкретизм: Сборник статей научно-

методического семинара «Textus». – Вып. 7 / Под ред. д-ра филол. наук проф. К.Э. Штайн. – Москва – Ставрополь: Изд-во СГУ, 2001. – С. 288-290.

3. Прагматическая направленность текста // Антропоцентрическая парадигма в филологии: Материалы Международной научной конференции. Ч.2. Лингвистика / Ред.-сост. Л.П. Егорова. – Ставрополь: Изд-во СГУ, 2003. – С. 395-399.

4. Гендерный аспект текста кулинарного рецепта // Язык и социокультурная среда: аспекты взаимодействия: Материалы 48 научно-методической конференции «Университетская наука – региону» – Ставрополь: Изд-во СГУ, 2003. – С. 134-139.

5. Текст кулинарного рецепта как лингвовизуальный феномен // Лингвистическое образование: профессия, миссия, карьера: Материалы Всероссийской научно-практической конференции (25-27 сентября 2003 г.). – Ставрополь: Изд-во СГУ, 2003. – С. 87-94.

6. Структурные особенности текста кулинарного рецепта // Язык и текст в пространстве культуры: Сборник статей научно-методического семинара «Textus». – Вып. 9 / Под ред. д-ра филол. наук проф. К.Э. Штайн. – Санкт-Петербург – Ставрополь: Изд-во СГУ, 2003. – С. 193-196.

7. Фреймовая организация текста кулинарного рецепта // Актуальные вопросы социальной теории и практики: Сборник научных статей: В 2-х ч. – Вып. 1. – Ч. 1. – М.: Илекса; Ставрополь: Сервисшкола, 2003. – С. 297-304.

8. Эстетика текста кулинарного рецепта // Язык и межкультурная коммуникация: Материалы 1-й Межвузовской научно-практической конференции, 19-20 апреля 2004 г. – СПб., Изд-во СПбГУП, 2004. – С. 140-142.

9. Особенности перевода бытовых реалий в романе Э.М. Ремарка «Черный обелиск»: функциональный аспект // Лингвокультурное содержание и дидактическая прагматика в профессиональной подготовке преподавателей и переводчиков: Материалы 49 научно-методической конференции преподавателей и студентов «Университетская наука – региону» - Ставрополь: Изд-во СГУ, 2004. – С. 64-67.

10. Чувственное восприятие текста кулинарного рецепта // Германистика: состояние и перспективы развития: Тезисы докладов Международной конференции, посвященной памяти профессора Ольги Ивановны Москальской. – М.: МгЛУ, 2004. – С. 101-103.