

Динамика развития текста кулинарного рецепта (на материале английского языка)

Научный руководитель – Ксензенко Оксана Александровна

Ушерович Полина Евгеньевна

Студент (бакалавр)

Московский государственный университет имени М.В.Ломоносова, Факультет иностранных языков и регионоведения, Кафедра теории преподавания иностранных языков, Москва, Россия

E-mail: p.usherovich@gmail.com

Британская кулинарная традиция, в том числе и традиции составления кулинарного рецепта, имеет глубокие корни. На начальном этапе своего развития кулинарные рецепты передавались из уст в уста, от одного поколения к другому. Впоследствии авторы рецептов приступили к их письменной фиксации. Создание рукописных кулинарных книг было трудоёмким процессом, в связи с этим рецепты, включённые в состав этих книг, отличались простотой и краткостью. Целью данного исследования является рассмотрение отличительных характеристик текстов кулинарного рецепта на различных этапах его развития. Материалом исследования является корпус текстов кулинарных рецептов, датированных с начала XVI в. до начала XXI в.

Издание поваренных книг открыло новый этап в развитии кулинарного искусства, позволило сохранить и воспроизводить большее количество рецептов, совершенствовать их тексты. В Англии первая печатная поваренная книга *A Noble Booke of Cookery* вышла в 1508 году. Рецепт начинает существовать в виде письменно оформленного текста. Вплоть до середины XVIII в. тексты, представленные в манускриптах и книгах, не имели ярко выраженной структуры и представляли собой одно сложное предложение, в котором описывалась необходимая последовательность действий. В таком виде мы находим рецепты, например, в *A Propre new booke of Cokery*, 1545; *A Book of Cookrye*, by A.W., 1591; Robert May, *The accomplisht cook, or The Art and Mystery of Cookery*, 1671; Bradley Richard, *The Country Housewife and Lady's*, 1732.

Поставленные цели и специфика материала определили выбор исследовательских методов, в ряду которых следует указать лингвостилистический анализ, контент-анализ, метод наблюдения, структурно-синтаксический анализ.

Исследование показало, что только в конце XVIII в. в книге *The experienced English housekeeper* (1787) Элизабет Раффолд в тексте кулинарного рецепта появляются новые элементы. Во-первых, речь идёт о времени приготовления блюда или времени совершения определённой операции: *beat them all together ten minutes*. Во-вторых, в конце рецептов теперь находится авторский комментарий, где даются рекомендации по поводу времени приема блюда (*It is a pretty corner-dish for dinner*) и/или способа подачи блюда (*It may be eat either hot or cold*) [3]. Также в этих комментариях автор предлагает хозяйке проявлять творчество и изменять рецепт, ориентируясь на личные предпочтения.

Следующий этап в развитии британского кулинарного рецепта ознаменовался появлением книги *English Housewifery* Элизабет Моксон (1804). Основное нововведение этой книги - нумерация каждого рецепта. В этой книге также появились ремарки-подсказки, цель которых состояла в контроле результатов разных стадий приготовления блюда и оказании помощи исполнителю рецепта: *stir it all the time until it be as thick as cream, but don't let it boil*. Кроме этого, уже в отдельный блок выделены авторские комментарии -

рекомендации, указывающие на возможности преобразования рецепта: You may have half the quantity if you please [2].

В 1817 году Доктор Вильям Китченер опубликовал коллекцию кулинарных рецептов под названием The Cook's Oracle. Используемые продукты стали называться словом ingredients, а их наименования стали писаться с прописной буквы, что сразу сделало текст более наглядным.

Выделение списка продуктов в отдельный блок ввела Элиза Эктон в книге Modern Cookery for Private Families в 1845 году. Теперь текст рецепта состоит из нескольких абзацев, и в нем прослеживаются следующие элементы: название, инструкция по приготовлению, список продуктов с указанием их количества и авторские комментарии. Для лучшего восприятия читателем количественные показатели в рецепте стали оформляться цифрами, а для мер используемых продуктов были введены сокращения: 2 oz, 1 pint [1].

В 1852 в книге Чарльза Франкательли The Modern Cook; A Practical Guide to the Culinary Art группа необходимых продуктов названа словом Ingredients. Этот блок рецепта стал печататься в начале текста сразу под заголовком.

Современные английские кулинарные рецепты уходят своими корнями в 1861 год, когда Изабеллой Мэри Битон была издана ставшая самой популярной в Викторианскую эпоху книга по кулинарии и домоводству The Book of Household Management. В ней британский кулинарный рецепт окончательно оформился, и его стандартом стало разделение на структурно-тематические блоки: заголовок, ingredients - ингредиенты, mode/method - порядок действий (инструкция), time - время приготовления блюда, average cost - примерная стоимость, sufficiency - количество порций, season - учёт сезонности продуктов, note - примечание (авторский комментарий). Кулинарный рецепт также сопровождается информацией невербального характера.

С конца XX века в связи с повышенным вниманием к здоровому образу жизни в тексте рецепта появились такие дополнительные блоки, как dietary (facts) - информация для тех групп людей, у которых имеются ограничения по питанию, и nutrition (per serving) - калорийность блюда и содержание в нём белков, жиров и углеводов. Также в некоторых источниках указывается категория difficulty/effort - степень сложности приготовления блюда. Категорию season перестали выделять в современных кулинарных рецептах в связи с тем, что сезонность продуктов потеряла свою актуальность из-за их доступности в любое время года. Общее время приготовления блюда разделилось на время подготовки (preparation time) и время приготовления (cooking time).

На основе проведенного анализа представляется возможным сделать следующие выводы:

- британский кулинарный рецепт прошёл многовековой путь своего становления;
- изменения в тексте отражают изменения в образе жизни людей;
- преобразования структуры текста обусловлены креативными авторскими находками;
- структура современного кулинарного рецепта характеризуется простотой и стереотипностью;

- текст кулинарного рецепта продолжает развиваться и в лексическом, и в структурном аспектах, что определяет дальнейшие перспективы исследований в обсуждаемом направлении.

Источники и литература

- 1) Acton, Eliza. Modern Cookery for Private Families. 1860.
- 2) Moxon, Elizabeth. English Housewifery. 1804.

3) Raffald, Elizabeth. The experienced English housekeeper. 1787.