

**СОПОСТАВИТЕЛЬНОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ
ЛЕКСИКО-СЕМАНТИЧЕСКИХ ГРУПП ГЛАГОЛОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В РУССКОМ И АНГЛИЙСКОМ
ЯЗЫКАХ НА МАТЕРИАЛЕ КУЛИНАРНЫХ РЕЦЕПТОВ
Ю. ВЫСОЦКОЙ И ДЖ. ОЛИВЕРА**

А. А. Новожилова

*Студентка,
e-mail: al.alin4ik@yandex.ru,
Международный институт
менеджмента ЛИНК,
г. Жуковский,
Московская область, Россия*

**CONTRASTIVE ANALYSIS OF LEXICO-SEMANTIC GROUPS
OF VERBS DENOTING THE PROCESS OF FOOD PREPARATION
IN ENGLISH AND RUSSIAN LANGUAGES ON THE BASE
OF J. VYSOTSKAYA AND J. OLIVER'S RECIPES**

A. A. Novozhilova

*Student,
e-mail: al.alin4ik@yandex.ru,
International Institute of Management
LINK,
Zhukovsky, Moscow Region, Russia*

Abstract. The article is devoted to the analysis of the lexico-semantic groups of verbs. The main stress is done on the verbs denoting the process of food preparation. The material for the research is J. Vysotskaya and J. Oliver's recipes. The following groups of verbs are singled out: verbs denoting the stages of food preparation, verbs denoting the dishes service, verbs connecting with food crumbling, phrasal verbs relating to the duration of food preparation and others. Furthermore, the article dwells upon the peculiarities of the recipes as the special kind of text. The article highlights different points of view of the recipes nature and concludes that recipe's functions consist in informing, educating and instructing the cooker.

Keywords: recipe; verbs of food preparation; lexico-semantic groups of verbs; informing; educating and instructing functions; gluttonic discourse.

Рассматривая особенности кулинарного рецепта, как особого вида текстов, следует подчеркнуть, что такие авторы как И. Алексеева, П. Буркова, И. Державецкая, Е. Добренко, А. Олянич, В. Похлебкин рассматривают кулинарный рецепт как инструкцию, как

эмоционально-окрашенный текст, как вид обучающего текста и как способ отражения пищевой картины мира.

Например, в работе И. Алексеевой находим следующее положение: «в кулинарном рецепте сочетаются все виды информации:

когнитивная, оперативная, эстетическая и эмоционально-экспрессивная информация...» [1, с. 257].

Довольно интересное предположение высказала И. Державецкая при описании семиотики потребления пищи. Автор предложила использовать более широкий термин – «глуттония». Данный термин, по мнению автора, характеризует, весь пищевой процесс в целом, а рецепты в чистом их виде – это форма «глуттонического дискурса» [4, с. 19].

А. Олянич в свою очередь являясь, автором термина «глуттонический», говорит о лингвокультурной и этнокультурной специфике номинаций, связанных с приготовлением пищи. Термин «глуттонический», по мнению ученого, взаимосвязан с понятием гастрономии (знания поваренного искусства и умения пользоваться его производными) и соотносится с когнитивной системой глуттонии любой этнокультуры [6, с. 168].

Е. Добренко употребляет термин «кулинарная картина мира», который трактуется следующим образом: концептуальная модель гастрономических пристрастий и глуттонических приоритетов, отражающаяся в специфике национальной номинации продуктов питания [5, с. 157].

Однако наиболее четкое представление природы текста кулинарного рецепта дает в своем диссертационном исследовании П. Буркова. Автор рассматривает кулинарный рецепт как «интертекст», который, как правило, остается незамеченным читателем. В контексте данной проблематики отметим, что под ин-

тертекстом правомерно понимать «включения в основной текст либо целых текстов, либо цитат, другими словами в основном тексте появляется ‘второй голос’...» [2, с. 354].

Итак, основываясь на вышеизложенном материале, следует сделать следующий вывод: кулинарный рецепт – это текст, связанный с процессом приготовления пищи, функции которого заключаются в информировании и обучении, в обеспечении инструкцией по приготовлению того или иного блюда, и в предоставлении эстетической информации конечному пользователю.

Среди основных аспектов кулинарного рецепта ведущая роль принадлежит грамматическому оформлению, которое, согласно диссертационной работе П. Бурковой, можно представить в виде нескольких положений:

1) Наиболее употребительны в тексте кулинарного рецепта существительные и глаголы приготовления пищи. Следует отметить тот факт, что указанные виды глаголов в кулинарных рецептах выступают «строительным материалом», т.е. с их помощью образуются и неличные формы глагола, и существительные [3, с. 11].

Например, обратимся к рецепту Ю. Высоцкой: «Крупу залить водой и варить на слабом огне до **вываривания** воды и полного загустения, ...**посолив**». В данном примере представлены и отглагольные существительные, и деепричастие, которые не имеют категорий вида, лица, залога, времени, и склонения и представляют действие более обобщенно.

Обращаясь к английскому языку, а именно к рецептам Дж. Оливера, отметим, что в английском языке глаголы приготовления пищи также могут перейти в разряд отглагольных существительных и использоваться для обозначения обобщающего понятия: «*Classical French cooking (классическая французская кухня) divides the sauce family into the brown sauces, the béchamel or white sauces, tomato sauce, the hollandaise or egg-yolk-and-butter sauces...*»

2) Инфинитивные формы английского языка в начале кулинарного рецепта, указывают на причину или последовательность действий при приготовлении, например: «*To blanch/boil a green vegetable, like green beans, you plunge them into a large pot....*»

3) Повелительное наклонение, в основе которого инфинитив, и в русском и в английском языке, выполняет обучающую функцию и функцию информирования о последовательности действий: «*Béchamel Sauce. Melt the butter in a heavy saucepan, blend in the flour with a wooden spoon, and cook over moderate heat...*»

«*Филе нарубить кусочками размером не более 0,5 x 1 см, размять деревянной ложкой, перемешать с мелко нарезанным луком и пряностями, затем добавить взбитое яйцо...*»

4) Модальные глаголы в англоязычных и русскоязычных кулинарных рецептах характеризуют определенный пласт глаголов указывающих на возможности челове-

ка, например: «*...Thus you can cook them several hours in advance....*»

«*Вместо яблочного уксуса вы можете взять ванильный, или белый винный...*»

Наряду с выявленными грамматическими особенностями кулинарных рецептов следует подчеркнуть и так называемые авторские прилагательные кулинарной специфики, которые в силу грамматической структуры и аналитического строя английского языка не имеют прямого эквивалента, например: *egg-yolk-and-butter sauces, egg-yolk-and-oil sauces / яично-желтковый сливочный соус, яично-желтковый масляный соус.*

Анализ кулинарных рецептов Дж. Оливера и Ю. Высоцкой позволил выявить не только основные грамматические особенности данного вида текстов, но и провести сопоставительный анализ лексико-семантических групп глаголов. Так, в процессе анализа были выявлены следующие группы глаголов:

1) Глаголы, которые указывают на процесс приготовления пищи и непосредственную ее обработку: *passaging, well stewed, boiling, be on the boil, frying, roasting.*

2) Глаголы, которые указывают на процесс обработки пищи с помощью огня или в печи: *roast, bake, grill.*

В данной группе глаголов следует выделить такой глагол как *bake*. Например, в рецепте пирога от Джейми Оливера глагол *bake* используется в его прямом значении – выпекать: *bake a cake for about 20 min.* В других рецептах, которые аб-

солютно не связаны с выпеканием в духовке пирогов либо других мучных изделий, можно найти и такие примеры использования глагола *bake*: *One-tray bake, Baked eggs in popped beans*. В данных примерах правомерно подчеркнуть именно обозначение прямых действий с продуктами – *выпекание* либо *запекание*. Причем если проанализировать функциональную целостность указанных глаголов, то в первом случае глагол *bake* с помощью конверсии перешел в разряд существительных, а во втором – с помощью суффиксации было образовано деепричастие совершенного вида, которое обозначает конечность действия, в данном случае *выпеченное* либо *испеченное*.

3) Глаголы, которые указывают на подготовительный, промежуточный и заключительный этапы приготовления пищи: *Preheat the oven to 160°C/325°F/gas 3. / Leave to cool for 10 minutes in the tin*

4) Глаголы, которые указывают на подачу блюда: *To serve, quickly peel and slice the remaining oranges and dish up alongside the cake, drizzling the pretty syrup over everything before tucking in*. Отметим, что в данной группе могут быть представлены практически любые глаголы, связанные с приготовлением пищи. Основное условие для использования в данном контексте – завершающая часть рецепта.

5) Глаголы, связанные с измельчением пищи и ее расположением в тарелке, а также процессы, связанные с заправкой пищи и ее перемешиванием: *Halve the tomatoes, place in a bowl and toss with the lemon*

juice, 1 tablespoon of oil and a pinch of sea salt. Pick, tear and toss in the basil leaves; Squeeze the juice of 3 oranges (roughly 100ml) into a pan, add 100g of honey and simmer until thickened.

6) Глаголы, которые указывают на непосредственную подготовку продуктов перед приготовлением пищи: *100g of honey and simmer until thickened and reduced, then remove from the heat; Drain the beans and put into the hot pan with the fennel seeds; Beat in the eggs for 2 minutes; Crack in an egg on each side.*

7) Фразовые глаголы английского языка, которые используются для начала кулинарного рецепта, а именно на указание времени приготовления, порций и уровня сложности: *serves 2 cooks in 20 minutes difficulty – super easy*. Следует отметить, что указанная конструкция и набор глаголов может варьироваться в зависимости от предпочтений шеф-повара.

В русском языке при анализе кулинарных рецептов Ю. Высоцкой были выявлены сходные группы глаголов, однако к указанным видам правомерно отнести и такие группы:

1) глаголы, указывающие на приготовление пищи с использованием определенного количества соли, сахара или уксуса. Конечный продукт должен храниться определенный период времени: *засаливать (засолить), засахаривать (засахарить), мариновать (замариновать)*.

2) Группа глаголов, которая характеризует процесс приготовления тортов, а именно конечный этап, когда кондитер «собирает торт в единый продукт»: *разрезать вдоль /*

пополам, пропитать, уложить один на другой, смазать, накрыть, украсить и т. д.

3) Группа глаголов, которые указывают на положение форм для выпекания в духовке, например: «*Поместить формочки в глубокий противень, наполовину наполненный водой, и поставить в разогретую духовку*».

Также следует отметить и группу глаголов, которые были заимствованы в английский язык из французского языка, и в свою очередь стали использоваться в русском языке, причем со временем такие глаголы приобрели терминологическое значение: *to purée a soup – пюреировать суп или приготовить суп-пюре*.

Резюмируя все вышесказанное, отметим, что одной из характерных особенностей русскоязычных и англоязычных кулинарных рецептов является широкое использование глаголов приготовления пищи. Выявленные в процессе анализа глаголы представляют собой достаточно обширную лексико-семантическую группу, в рамках которой четко выделяются подгруппы по разным основаниям, например:

- глаголы для обозначения непосредственного процесса приготовления пищи (*обжарка, пассировка и т.д.*) представлены в середине рецепта;

- глаголы, обозначающие подготовительный этап работы с продуктами (*очистить, вбить, взбить, обсушить и т.д.*), можно найти в начале рецепта;

- правила подачи готового блюда и его сервировки, которые также выражены глаголами (*полить, взбрызнуть, посыпать и т.д.*), представлены в конце кулинарного рецепта;

- определенную нишу занимают глаголы и фразы, обозначающие трудность приготовления, время приготовления и количество порций (*serves 2 cooks in 45 minutes difficulty – not too tricky / приготовление 1ч.40 мин., рецепт на 4 персоны*)

Библиографический список

1. Алексеева И. С. Введение в переводоведение : учеб. пособие для студ. филол. и лингв. фак. высш. учеб. заведений. – СПб.: Филологический факультет СПбГУ; М.: Академия, 2004. – 368 с.
2. Арнольд И. В. Семантика. Стилистика. Интертекстуальность. – СПб.: Изд-во СПбГУ, 1999. – 448 с.
3. Буркова П. П. Кулинарный рецепт как особый тип текста (на материале русского и немецкого языков): автореф. дис... канд. фил. наук : 10.02.19. – Ставрополь, 2004. – 26 с.
4. Державецкая И. А. Глуттоническая лексика в системе английского языка // Збірник наукових праць за редакцією д-ра філол. наук, академіка АН ВО України, проф. Ю. О. Шепеля. – Днепропетровск: Дніпропетровський національний університет імені Олеся Гончара, 2013. С. 18–25.
5. Добренко Е. Гастрономический коммунизм: вкусное vs здоровое // Неприкосновенный запас: дебаты о политике и культуре. – 2009. – № 2. – С. 155–173.
6. Олянич А. В. Гастрономический дискурс в системе массовой коммуникации: семантико-семиот. характеристики // Массовая культура на рубеже XX–XXI веков: человек и его дискурс: сб. науч. тр. / РАН Ин-т языкознания. – М., 2003. – С. 167–201.

Bibliografickij spisok

1. Alekseeva I. S. Vvedenie v perevodovedenie : uceb. posobie dlja stud. filol. i lingv. fak. vyssh. uceb. zavedenij. – SPb.: Filologicheskij fakul'tet SPbGU; M. : Akademija, 2004. – 368 s.
2. Arnol'd I. V. Semantika. Stilistika. Inter-tekstual'nost'. – SPb. : Izd-vo SPbGU, 1999. – 448 s.
3. Burkova P. P. Kulinarnyj recept kak osobyj tip teksta (na materiale russkogo i nemeckogo jazykov): avtoref. dis... kand. fil. nauk : 10.02.19. – Stavropol', 2004. – 26 s.
4. Derzhaveckaja I. A. Gljuttonicheseskaja leksika v sisteme anglijskogo jazyka // Zbirnik naukovih prac' za redakcieju d-ra filol. nauk, akademika AN VO Ukraïni, prof. Ju. O. Shepelja. – Dnepropetrovsk: Dnipropetrovs'kij nacional'nij universitet imeni Olesja Gonchara, 2013. S. 18–25.
5. Dobrenko E. Gastronomicheskij kommunizm: vkusnoe vs zdorovoe // Neprikosnovennyj zapas: debaty o politike i kul'ture. – 2009. – № 2. – S. 155–173.
6. Oljanich A. V. Gastronomicheskij diskurs v sisteme massovoj komunikacii: semantiko-semiot. karakteristiki // Massovaja kul'tura na rubezhe XX–XXI vekov: chelovek i ego diskurs: sb. nauch. tr. / RAN In-t jazykoznanija. – M., 2003. – S. 167–201.

© Новожилова А. А., 2018.