

ОРИГИНАЛЬНАЯ СТАТЬЯ

УДК 811.111

doi: 10.26907/2541-7738.2021.1.101-108

ОСОБЕННОСТИ СТРУКТУРНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ КУЛИНАРНОГО РЕЦЕПТА В АНГЛОЯЗЫЧНОЙ ПОВАРЕННОЙ КНИГЕ ВТОРОЙ ПОЛОВИНЫ XIX ВЕКА

Л.Р. Саитгараева, Г.Х. Гилязетдинова

Казанский (Приволжский) федеральный университет, г. Казань, 420008, Россия

Аннотация

Статья посвящена исследованию текстуального аспекта англоязычных кулинарных рецептов, относящихся к малоформатным текстам. Работа построена на комплексном анализе особенностей построения и содержания кулинарных рецептов второй половины XIX в. Актуальность исследования обусловлена тем, что, вопреки повышенному интересу к изучению гастрономического дискурса и текстов кулинарных рецептов, вопрос об их структурной составляющей остается не до конца изученным. Целью статьи выступает определение и характеристика структурных параметров кулинарных рецептов. Предметом исследования являются рецепты по приготовлению супов, зафиксированные в «Книге о домохозяйстве г-жи Битон». Представлена классификация основных и дополнительных компонентов кулинарного рецепта, выделены основополагающие свойства данного типа текста в исследуемом источнике. Подтверждена композиционная стереотипность кулинарного рецепта, представленная наличием заголовка, списка ингредиентов, основной и заключительной частей.

Ключевые слова: англоязычный кулинарный рецепт, структурные особенности, гастрономический дискурс, заголовок, список ингредиентов, основная часть, заключительный блок

Кулинарный рецепт – это наиболее обширное коммуникативное пространство, выделяемое в пределах гастрономического дискурса; А.В. Олянич определял последний как «особый вид коммуникации, связанный с состоянием пищевых ресурсов и процессами их обработки и потребления» [1, с. 426]. П.П. Буркова рассматривает кулинарный рецепт как особый тип текста [2]. М.А. Кантурова относит его к особому жанру текста [3]. Таким образом, кулинарный рецепт стал объектом различных лингвистических исследований. Данные тексты рассматривались в разных источниках: устных, письменных и СМИ.

Организация кулинарных рецептов, казалось бы, стандартна: их важными и обязательными составляющими являются заголовок, список ингредиентов и основная часть, где прописывается алгоритм кулинарных действий, приводящих в конечном результате к готовому блюду. Остальные структурные компоненты добавляются автором в состав рецепта по его усмотрению. Составитель таким образом прибегает к упрощению восприятия информации, делая ее наглядной.

Одну из универсальных форм организации кулинарного рецепта рассмотрим в настоящей статье.

В российской науке содержание и структура кулинарных рецептов изучались в различных аспектах. Среди авторов, занимавшихся исследованием структурной организации кулинарных рецептов на русском, немецком и английском языках, следует выделить П.П. Буркову [2], А.А. Кирееву [4], Н.В. Лазееву [5] и др. Так, в диссертации П.П. Бурковой анализу структурных параметров кулинарного текста посвящен целый параграф, где автор вводит новые категории для именования компонентов рецепта: интродуктивный, основной, заключительный блоки; представляет классификацию заголовков, для анализа которых используются различные подходы (хронологический, семантический и др.).

Особенностью исследования А.А. Киреевой является исключительное внимание к морфолого-синтаксическому аспекту в изучении инструктивной части рецепта. Структурный анализ, по мнению автора, заключается в характеристике синтаксического строя кулинарного текста.

В статье Н.В. Лазеевой предлагается подробная классификация наименований блюд, автор обращает свое внимание на языковые особенности кулинарного рецепта, однако отличительные признаки основной и заключительной части текста находят лишь поверхностное отражение.

Показательно, что в описании структуры кулинарных рецептов в анализируемых работах были обнаружены лакуны, относящиеся как к списку ингредиентов, так и к заключительному блоку текста.

Материалом для нашего исследования послужила «Книга о домохозяйстве г-жи Битон¹» (1861) (ВНМ), также известная как «Поваренная книга г-жи Битон» (“Mrs Beeton’s Cookery Book”), где, помимо кулинарных рецептов, можно найти советы по медицине, законодательству, домоводству, экономии в домашнем хозяйстве, выстраиванию отношений с арендодателем и пр. Таким образом, книга И. Битон посвящена не только кулинарии, однако из общего объема в 1112 с. больше 60% (741 с.) занимают кулинарные рецепты. В свое время книга была адресована читателям, относящим себя к среднему классу Британии Викторианской эпохи, чье домашнее хозяйство отличалось небольшим количеством слуг, малой жилой площадью, ограниченными средствами к существованию [6].

В центре внимания нашего исследования – глава VI книги И. Битон, посвященная супам и подразделяющаяся на три подглавы: фруктовые и овощные супы, супы из мяса, птицы и дичи, рыбные супы. Всего в главе 95 наименований блюд. В предисловии к главе автор дает инструкции для работы с рецептами. По ее словам, структура рецепта представлена в виде «абсолютно оригинальной и самой вразумительной системы» (“an entirely original and most intelligible system”), предполагающей в первую очередь подготовку ингредиентов, а затем – не составляющее никаких затруднений – приготовление блюда (ВНМ, р. 55).

Стоит отметить особую последовательность рецептов в данной главе. Рецепты супов расположены в алфавитном порядке; более того, каждый новый рецепт имеет свой уникальный номер. Все это значительно облегчает поиск, поскольку в начале книги приводится так называемый «Аналитический индекс» (*Analytical*

¹ Здесь и далее перевод наш. – Л.С., Г.Г.

Index), где по номеру параграфа можно найти искомый текст рецепта. Алфавитный порядок устанавливается по определяющему слову в заголовке, ср.: *Bread soup*, *Cabbage soup*, *Soup a la cantatrice*. Такой особый формат изложения материала, по мнению автора, является наиболее удобным для настольной книги рецептов (ЕШНВ, р. V).

Обратимся к особенностям организации кулинарного рецепта. В этой связи следует отметить, что по своей структуре кулинарный рецепт представляет собой малоформатный тип текста, обладающий высокой информативностью и стереотипностью построения, которая обеспечивается вступительным, основным и заключительным блоками [2, с. 61].

Рецепты «Поваренной книги г-жи Битон» имеют следующую структуру: заголовков, перечень ингредиентов (*Ingredients*), основная часть рецепта, где описывается способ приготовления блюда (*Mode/modus operandi*), время, необходимое для достижения результата (*Time*), средняя стоимость блюда (*Average cost*), его сезонность (*Seasonable*) и количество персон, на которое оно рассчитано (*Sufficient*). Иногда рецепты дополняются заметками (*Note*). Для упрощения восприятия каждый блок начинается с нового абзаца.

Заголовок как обязательная часть кулинарного рецепта равнозначен названию блюда. Обычно заголовок стоит перед текстом, вводит информацию о блюде и имеет ознакомительный характер, поскольку отражает основное содержание кулинарного рецепта. Заголовки рецептов из «Поваренной книги г-жи Битон» можно разделить на несколько типов:

- 1) содержащие наименование ингредиента (*Almond soup*, *Rice soup*, *Vegetable soup*, *Calf's-head soup*, *Stew soup of salt meat*);
- 2) включающие варваризмы (*Soup a la cantatrice*, *Soup maigre* (фр.), *Mulligatawny soup* (тамильский), *Brilla soup*, *Vermicelli soup* (ит.));
- 3) указывающие на географическую точку (*Artichoke (Jerusalem) soup*, *Hessian soup*, *Prince of Whales's soup*, *Chestnut (Spanish) soup*);
- 4) передающие способ приготовления (*Baked soup*);
- 5) включающие комментарий автора (*Turkey soup (a Seasonable Dish at Christmas)*, *Turtle soup (founded on M. Ude's Recipe)*, *Mock turtle (more economical)*, *Milk soup (a Nice Dish for Children)*).

Список ингредиентов следует за заголовком, состоит из одного абзаца и представлен в виде перечисления продуктов. Что касается обозначения количества продукта, в данном блоке можно отметить как точное, так и примерное его указание, ср.: 1) *lb(s)*. – *pound*², *quart(s)*³, *oz.* – *ounce*⁴, *pint*⁵, *gill*⁶, *teaspoonful*, *teacupful*; 2) *head(s)*, *a few*, *a little*, *bunch*, *slice(s)*, *lump(s)*, *piece* и т. д.

По рекомендации составителя “The Book of Household Management”, прежде чем приступить к готовке, все необходимые для блюда ингредиенты необходимо предварительно выложить на столе (ВНМ, р. 55). Примечательно, что продукты в списке выстроены в том порядке, в каком они задействованы в процессе при-

² Фунт: мера веса, равная 453.6 г.

³ Кварта: мера объема для жидкостей и сыпучих тел, равная в Англии 1.136 л.

⁴ Унция: мера веса, равная 28.35 г.

⁵ Пинта: мера объема жидких и сыпучих тел, равная в Англии 0.57 л.

⁶ Джил: мера объема жидких и сыпучих тел, равная в Англии 0.142 л.

готовления, что значительно упрощает задачу читателя. Ср., например, рецепт белого супа:

WHITE SOUP

164. Ingredients. – ¼ lb. of sweet almonds, ¼ lb. of cold veal or poultry, a thick slice of stale bread, a piece of fresh lemon-peel, 1 blade of mace, pounded, ¾ pint of cream, the yolks of 2 hard-boiled eggs, 2 quarts of white stock, No. 107.

Mode. – Reduce the almonds in a mortar to a paste, with a spoonful of water, and add to them the meat, which should be previously pounded with the bread. Beat all together, and add the lemon-peel, very finely chopped, and the mace. Pour the boiling stock on the whole, and simmer for an hour. Rub the eggs in the cream, put in the soup, bring it to a boil, and serve immediately (ВНМ, p. 84).

Так при помощи ранее заданного порядка ингредиентов устанавливается связь между предложениями в основной части рецепта, которая обычно состоит из одного абзаца и инструктирует читателя по приготовлению пищи. Кроме того, предложения в данном блоке связаны между собой и благодаря другим приемам:

1) повтору одного слова, являющегося связующим звеном для двух предложений (*Beard **the** oysters, and scald them in their own liquor... Put **in the** oysters...* (ВНМ, p. 103). *Take all the white meat and **pound** it with the rice, which has been slightly cooked, but not much. When it is all well **pounded**, dilute with the stock, and pass through a sieve* (ВНМ, p. 96));

2) смысловому повтору, который реализуется с помощью замены существительного местоимением 3-го лица (*Cut **the** celery into small pieces; throw **it** into the water... Boil **it** till sufficiently tender... (ВНМ, p. 64). Pare the cucumber... cut it in thin **slices**; ...*drain, and put them in your stewpan, with the butter. When **they** are warmed through, without being browned, pour the stock on **them*** (ВНМ, p. 68));*

3) использованию синонимов (...*pull the meat from the bones, and put it into a mortar with the almonds, and **pound** very fine. When **beaten** enough, put the meat back in the stock* (ВНМ, p. 95));

4) использованию слова, обозначающего совокупность продуктов (*Put **the** vegetables with **the** butter in the stewpan... then add **the** lentils and **1** pint of **the** stock... Now fill it up with **the** remainder of the stock... <....> Have ready the rice boiled; pour **the** soup over this, and serve* (ВНМ, p. 67));

5) использованию лексемы, выражающей совокупность всего перечисленного ранее (*Cut **the** meat and **vegetables** in slices, add to them **the** rice and **peas**, season with **pepper** and **salt**. Put **the** whole in a jar* (ВНМ, p. 61). *Put **the** bacon and **vegetables**, which should be cut into thin slices, into the stewpan with the butter. Braise **these** for ¼ of an hour, keeping them well stirred. ...Wash and pare **the** artichokes, and after cutting them into thin slices, add them, with a pint of stock, to **the** other ingredients. When **these** have gently stewed down to a smooth pulp, put in the remainder of the stock* (ВНМ, p. 59));

6) использованию слов-связок со значением времени и последовательности⁷ (*Boil the peas, and rub them through a sieve; add the gravy, and then stew by themselves*

⁷ В английском языке transitions или linking words представляют собой слова или словосочетания, используемые для связи предложений и абзацев между собой. Они служат «мостом» между одной мыслью и другой. Слова-связки могут быть выражены разными частями речи: союзом, предлогом, наречием, частицей и др. По значению и выполняемой функции связующие слова могут подразделяться на несколько категорий, например, слова-связки, указывающие на причину, результат, время или выражающие дополнение, противопоставление и пр. [7, p. 254, 264–265]. В приведенных выше примерах связки используются для логического выделения этапов действия.

the celery, onions, lettuce, and asparagus, with the water. After this, stew altogether, and add the colouring and cream, and serve (ВНМ, р. 60). *Cut up the meat small, add the water, and let it simmer for 2¼ hours. Now add the vegetables...* (ВНМ, р. 96)).

Однако главным образом связь между предложениями поддерживается благодаря логической последовательности действий, описываемых в тексте: подготовка ингредиента, его температурная обработка, затем введение других ингредиентов и т. д., а в завершение – подача блюда.

Предложения в тексте рецепта сложные и распространенные. Сложные могут содержать до трех простых – распространенных, осложненных однородными членами и причастными оборотами, например: *Supposing that by some accident the soup is not quite clear, and that its quantity is 2 quarts, take the whites of 2 eggs, carefully separated from their yolks, whisk them well together with the water, and add gradually the 2 quarts of boiling stock, still whisking* (ВНМ, р. 57).

За инструктирующей частью следует информация о времени приготовления, указанном в часах (*1½ hour*), средних затратах на продукты, сезонности блюда и количестве персон, на которое оно рассчитано. Заметим, что в поваренной книге при указании средней стоимости блюда используется старая денежная система, существовавшая в Англии до реформы 1971 г.: £ – *pound*⁸, *s.* – *shilling*⁹, *d.* – *penny*¹⁰ (от *denarius*, так называлась монета на латыни) [8]. Средний расход продукта указан в квартах, например, *Average cost per quart, 1s. 9d.*

К заключительному блоку отнесем заметки автора, находящиеся в самом конце рецепта. Они являются факультативными, то есть не отражены во всех рецептах и содержат дополнительную информацию по приготовлению пищи. Подобные авторские комментарии отличаются краткостью изложения. Их текстовый объем не превышает объема инструктивной части рецепта. Заметки можно разделить на следующие группы:

1) полезные советы от автора (*It will be well to add, if the peas are not quite young, a little sugar* (ВНМ, р. 75));

2) альтернативные варианты приготовления (*This soup can be made brown, instead of white, by omitting the cream, and colouring it a little* (ВНМ, р. 65));

3) советы по улучшению вкусовых качеств блюда (*This can be thickened with tomatoes, and vermicelli served in it, which makes it a very tasteful soup* (ВНМ, р. 104));

4) страноведческая информация или история, связанная с блюдом (*Cock-a-leekie was largely consumed at the Burns Centenary Festival at the Crystal Palace, Sydenham, in 1859* (ВНМ, р. 71));

5) информация о пользе того или иного супа (*This is a soup, the principal ingredients of which, sago and eggs, have always been deemed very beneficial to the chest and throat* (ВНМ, р. 63));

6) сведения об источнике рецепта (*This recipe was forwarded to the Editress by a lady in the county of Durham, by whom it was strongly recommended* (ВНМ, р. 83)).

После текста рецепта из практических и образовательных соображений, по утверждению автора, приведена информация, отражающая кулинарную историю продукта и общие сведения о нем (ВНМ, р. 55). Она дается под отдельным

⁸ Фунт стерлингов (денежная единица Великобритании и некоторых других стран).

⁹ Денежная единица в Британии; 1 фунт = 20 шиллингов.

¹⁰ Денежная единица в Британии; 1 шиллинг = 12 пенни.

заголовком, но в то же время тематически связана с предшествующим кулинарным рецептом. Так, например, после рецепта супа из спаржи следует параграф, посвященный истории лексемы *asparagus* и общая информация о спарже. Следует отметить, что подобные заметки представляют собой иной тип текста, иной жанр, отличный от кулинарного.

В завершение разделим структурные компоненты рецептов из “The Book of Household Management” в соответствии с предложенной П.П. Бурковой классификацией на интродуктивный (то, что вводит информацию), инструктивный и заключительный блоки. Опираясь на порядок организации рецепта, в первую группу отнесем заголовок и список ингредиентов, во второй блок включим основной текст рецепта, а в третий блок – всю дополнительную информацию о приготовлении блюда: это указания времени, стоимости, сезонности, количества персон, а также заметки после рецепта.

Таким образом, основными компонентами кулинарного рецепта книги И. Битон выступают заголовок, перечень ингредиентов и основной блок, представляющий алгоритм действий. По желанию составителя рецепта в текст может быть включена опциональная часть, определяющая заключительный блок, который содержит дополнительную информацию о блюде. В рамках исследования особое внимание было уделено характеристике компонентов заключительного блока, а также представлена классификация типов авторского комментария, предложенного в конце текста рецепта. В завершение отметим, что структурная организация кулинарного рецепта на данном материале весьма стандартна, что обусловлено намерением составителя поваренной книги упростить для целевой аудитории – неопытных, молодых хозяек из среднего класса викторианской Англии – восприятие содержащейся в рецептах информации.

Источники

- BHM – *Beeton I.* The Book of Household Management, comprising information for the Mistress, Housekeeper, Cook, Kitchen-Maid, Butler, Footman, Coachman, Valet, Upper and Under House-Maids, Lady’s-Maid, Maid-of-all-Work, Laundry-Maid, Nurse and Nurse-Maid, Monthly Wet and Sick Nurses, etc. etc. – also Sanitary, Medical, & Legal Memoranda: with a History of the Origin, Properties, and Uses of all Things Connected with Home Life and Comfort. – London: S.O. Beeton, 1861. – 1112 p.
- ECHV – *Beeton I.M.* Beeton’s Every-day Cookery and Housekeeping Book, etc. – London: Ward, Lock and Co., 1888. – 528 p.

Литература

1. *Олянич А.В.* Презентационная теория дискурса. – Волгоград: Парадигма, 2004. – 507 с.
2. *Буркова П.П.* Кулинарный рецепт как особый тип текста (на материале русского и немецкого языков): Дис. ... канд. филол. наук. – Ставрополь, 2004. – 212 с.
3. *Кантурова М.А.* Деривационные процессы в системе речевых жанров (на примере речевого жанра кулинарного рецепта): Автореферат дис. ... канд. филол. наук. – Новосибирск, 2012. – 26 с.

4. *Киреева А.А.* Структурная организация кулинарного текста // Университетские чтения-2013: Материалы науч.-метод. чтений, 10–11 янв. 2013 г. – Пятигорск: Пятигор. гос. лингвист. ун-т, 2013. – С. 134–138.
5. *Лазеева Н.В.* Структурные и языковые особенности кулинарных рецептов поваренной книги “Cooking for Friends” Г. Рамзи // Инновационная наука. – 2016. – № 3-3. – С. 176–179.
6. *Broomfield A.* Rushing dinner to the table: The “Englishwoman’s Domestic Magazine” and industrialization’s effects on middle-class food and cooking, 1852–1860 // *Victorian Period. Rev.* – 2008. – V. 41, No 2. – P. 101–123. – doi: 10.2307/20084239.
7. *Foley M., Hall D.* My Grammar Lab. Advanced C1/C2: Without Key. – Harlow: Pearson Educ. Ltd., 2016. – 384 p.
8. Money: Manuscripts and Special Collections – Nottingham: Univ. of Nottingham. – URL: <https://www.nottingham.ac.uk/manuscriptsandspecialcollections/researchguidance/weightsandmeasures/money.aspx>, свободный.

Поступила в редакцию
28.12.2020

Саегаева Ландыш Равилевна, аспирант кафедры общего языкознания и тюркологии

Казанский (Приволжский) федеральный университет
ул. Кремлёвская, д. 18, г. Казань, 420008, Россия
E-mail: landysh.stgr@bk.ru

Гилазетдинова Гелиня Хайретдиновна, доктор филологических наук, профессор кафедры общего языкознания и тюркологии

Казанский (Приволжский) федеральный университет
ул. Кремлёвская, д. 18, г. Казань, 420008, Россия
E-mail: ggilaz@mail.ru

ISSN 2541-7738 (Print)
ISSN 2500-2171 (Online)

UCHENYE ZAPISKI KAZANSKOGO UNIVERSITETA. SERIYA GUMANITARNYE NAUKI
(Proceedings of Kazan University. Humanities Series)

2021, vol. 163, no. 1, pp. 101–108

ORIGINAL ARTICLE

doi: 10.26907/2541-7738.2021.1.101-108

**Structural Organization
of the English Cooking Recipes Dating Back
to the Second Half of the 19th Century**

*L.R. Saetgaraeva**, *G.Kh. Gilazetdinova***

Kazan Federal University, Kazan, 420008 Russia

E-mail: *landysh.stgr@bk.ru, **ggilaz@mail.ru

Received December 28, 2020

Abstract

The compositional characteristics of the English cooking recipes dating back to the second half of the 19th century were analyzed in detail using the Book of Household Management compiled by Isabella Mary Beeton (also known as Mrs Beeton), a famous Englishwoman, and published in 1861. Owing to the growing interest in the gastronomic discourse, this research is of particular relevance – although

the language of cooking is rich, its specifics and evolution have been still understudied. It was found that the soup recipes from the book under consideration have such structural elements as titles, ingredients list, main bodies, and, in some cases, optional elements. All of these elements were described. A classification of the obligatory and optional elements was introduced. All recipe parts (in accordance with P.P. Burkova's classification) were divided into introductory (title, list of ingredients), instructive (recipe body), and concluding blocks (time and money required for cooking, seasonality of ingredients, number of portions, information about the history of a particular ingredient). It was concluded that the structure of the English cooking recipes of the second half of the 19th century is stereotyped, which can be explained by the author's ambition to make it easy for young and unskilled housewives to master the art of culinary and housekeeping.

Keywords: English cooking recipe, structural characteristics, gastronomic discourse, title, list of ingredients, recipe body, concluding block

References

1. Olyanich A.V. *Prezentatsionnaya teoriya diskursa* [Presentation Theory of Discourse]. Volgograd, Paradigma, 2004. 507 p. (In Russian)
2. Burkova P.P. Cooking recipe as a special type of text (in the Russian and German languages). *Cand. Philol. Diss.* Stavropol, 2004. 212 p. (In Russian)
3. Kanturova M.A. Derivational processes in the system of speech genres (using the genre of cooking recipe as an example). *Extended Abstract of Cand. Philol. Diss.* Novosibirsk, 2012. 26 p. (In Russian)
4. Kireeva A.A. Structural organization of the cooking recipe text. *Universitetskie chteniya-2013: Materialy nauch.-metod. chtenii, 10–11 yanv. 2013 g.* [PSU Lectures-2013: Proc. Sci.-Methodol. Lect., Jan. 10–11, 2013]. Pyatigorsk, Pyatogorsk. Gos. Lingvist. Univ., 2013, pp. 134–138. (In Russian)
5. Lazeeva N.V. Structural and linguistic features of the cooking recipes in G. Ramsay's book "Cooking for Friends". *Innovatsionnaya Nauka*, 2016, no. 3-3, pp. 176–179. (In Russian)
6. Broomfield A. Rushing dinner to the table: The "Englishwoman's Domestic Magazine" and industrialization's effects on middle-class food and cooking, 1852–1860. *Victorian Periodicals Review*, 2008, vol. 41, no. 2, pp. 101–123. doi: 10.2307/20084239.
7. Foley M., Hall D. *My Grammar Lab. Advanced C1/C2: Without Key*. Harlow, Pearson Educ. Ltd., 2016. 384 p.
8. *Money: Manuscripts and Special Collections*. Nottingham, Univ. of Nottingham. Available at: <https://www.nottingham.ac.uk/manuscriptsandspecialcollections/researchguidance/weightsandmeasures/money.aspx>.

Для цитирования: Саетгараева Л.Р., Гилазетдинова Г.Х. Особенности структурной организации кулинарного рецепта в англоязычной поваренной книге второй половины XIX века // Учен. зап. Казан. ун-та. Сер. Гуманит. науки. – 2021. – Т. 163, кн. 1. – С. 101–108. – doi: 10.26907/2541-7738.2021.1.101-108.

For citation: Saetgaraeva L.R., Gilazetdinova G.Kh. Structural organization of the English cooking recipes dating back to the second half of the 19th century. *Uchenye Zapiski Kazanskogo Universiteta. Seriya Gumanitarnye Nauki*, 2021, vol. 163, no. 1, pp. 101–108. doi: 10.26907/2541-7738.2021.1.101-108. (In Russian)