

Секція "ПРОБЛЕМИ СТИЛІСТИКИ І ЛІНГВІСТИКИ ТЕКСТУ"

ЛІНГВІСТИЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ТЕКСТІВ КУЛІНАРНИХ РЕЦЕПТІВ (НА МАТЕРІАЛІ НІМЕЦЬКОЇ МОВИ)

Бахмат Ю. Ю.

(Сумський державний університет)

Науковий керівник – ст. викладач Десятьова Л. І.

Кулінарні рецепти на сьогодні – один з найпоширеніших та найменш досліджених типів тексту, з яким ми стикаємося у повсякденному житті. Його можна зустріти в різних функціональних стилях: в науковому – куховарські книги з технологій приготування тих чи інших страв; у газетно-публіцистичному стилі – орієнтовані на певного читача рецепти, що друкуються в спеціалізованих рубриках газет і журналів; у повсякденному спілкуванні кулінарні рецепти є темою бесід більшості жінок; у літературно-художньому стилі вони відображують культуру, традиції народів, є елементом картини світу та функціонують як знаки національної самоідентифікації.

Мова текстів кулінарних рецептів, їх специфічні характеристики на рівні семантики, морфології та синтаксису залежать від того, чи функціонує рецепт як самостійний текст (у куховарській книзі), як є складовою гастрономічного (глютонічного) дискурсу.

Текст і дискурс – два основних поняття лінгвістики. На сучасному етапі науковці схильні розрізняти ці два поняття. Базовим можна вважати визначення дискурсу як зв'язного тексту в сукупності з екстралінгвальними, прагматичними, соціо-культурними й іншими чинниками; тоді як текст – це мова, яку розглядають як цілеспрямовану соціальну дію, як компонент, що бере участь у взаємодії людей і механізмів їх свідомості (когнітивних процесах). Під текстом розуміють переважно абстрактну, формальну конструкцію, під дискурсом – різні види її актуалізації, які розглядають під кутом зору ментальних процесів і у зв'язку з позалінгвальними, чи паралінгвістичними факторами (міміка, жести). У сучасній лінгвістиці використовують обидва терміни, що спричинило ряд активних дискусій із проблем тексту-дискурсу. Ці дискусії стимулюються прагненням дати вичерпне визначення поняттям, розмежувавши чи ототожнивши їх, а також чітко їх охарактеризувавши.

Незалежно від середовища функціонування текст німецькомовного кулінарного рецепту має сталу структуру і складається з трьох-чотирьох основних компонентів: 1) інтродуктивний блок: опис-вступ, пояснення, чому потрібно приготувати страву; назва; 2) інгредієнти; 3) основний блок (алгоритм дій); 4) фотографія. Обов'язковими є назва, вказана кількість інгредієнтів і описання процесу приготування, пояснення виступає як коментар до фотографії чи серії рецептів для одного виду продуктів чи поєднаних однією темою. Рецепт – мала текстова форма, в якій близько 20 речень, переважно простих, з 7-9 слів, які поетапно описують процес приготування страви.

В художніх творах кулінарний рецепт у більшості випадків представлений частково – назвою чи алгоритмом приготування страви. Досить часто зустрічаються лише компоненти тексту – глютоніми – назви понять, що мають відношення до гастрономічного дискурсу. Досить продуктивним є утворення фразеологізмів, зокрема з етноспецифічними глютонімами. Також існує немало прислів'їв та приказок, де зустрічаються назви страв чи харчових продуктів.

Сфера існування також не впливає на основні функції тексту кулінарного рецепту: атрактивну, інформативну, експресивну та естетичну. Його завдання – впливати на органи відчуття людини, рекламуючи, збуджувати інтерес і провокувати людину приготувати та скуштувати страву. З цією метою в гастрономічному дискурсі також вживають окличні та питальні речення.

У морфологічному аспекті в тексті німецькомовного кулінарного рецепту переважають іменники та дієслова, багато віддієслівних іменників. Займенники представлені значно менше, переважно у ролі субститутів. Однак, залежно від сфери функціонування, варіюється наявність тих чи інших форм займенників. Зустрічається також чимало займенникових прислівників – морфологічне явище, властиве німецькій мові. Дієслівні форми мають рекомендаційно-спонукальний відтінок. Переважно застосовується інфінітив, досить поширене вживання конструкцій "man + Praesens Konjunktiv", "werden + Partizip II". У гастрономічному дискурсі поруч з безособовими формами вживаються дієслова наказового способу 2-ої особи однини.

В тексті кулінарного рецепту відсутні лакуни, найчастіше вони заповнюються примітками та коментарями різного об'єму. В текст вводиться не тільки опис способу приготування національної страви, але й визначене його місце в системі цінностей національної культури, можливі примітки редактора, які виконують функцію переорієнтування тексту на носія іншої культури.

Аналізуючи лексичний склад текстів кулінарних рецептів німецькомовного середовища зауважимо, що в ньому переважає неемоційна, безоцінна лексика нейтрального характеру; уживані слова мають тенденцію до моносемантичності. Характерним для рецептів є наявність запозичень, абревіатур, а також використання особливого прошарку лексики – термінів і полутермінів, серед яких зустрічаються вузькоспеціальні кулінарні терміни: міжнародні; терміни, які мають національні відповідники в усіх мовах; терміни, що використовуються виключно в національних кухнях.

Певна група слів має етнолінгвістичне забарвлення. Оскільки ключові поняття глютонії несуть на собі відбитки історичних, соціокультурних особливостей харчових вподобань етносів, не дивно, що виявляється чимало розбіжностей, які стосуються семіотичного простору їх існування, особливостей обробки, приготування та ритуалів споживання їжі. Йдеться не тільки про різницю із сусідніми лінгвокультурними середовищами, а навіть в межах німецькомовних етносів.