

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Филологический факультет

Кафедра русского языка как иностранного и методики его преподавания

**Ван Хуэй**

**Языковая специфика кулинарных рецептов китайской кухни на  
русском языке на фоне китайского языка**

**(на материале сайтов сети Интернет)**

Выпускная квалификационная работа магистра лингвистики

**Научный руководитель:** к.ф.н., доцент Марусенко Н.М.

**Рецензент:** доктор филологических наук, профессор,  
заведующая кафедрой русского языка и литературы

Национального минерально-сырьевого университета "Горный"

Щукина Д.А.

Санкт-Петербург

2017 г.

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

Generating Table of Contents for Word Import ...

## ВВЕДЕНИЕ

Пища в жизни каждого человека играет очень важную роль, поскольку без нее невозможно физическое существование человека. К тому же мы получаем большое удовольствие от еды. Люди всегда готовили разные блюда, создавая рецепты, которые передавались и передаются из поколения в поколение. Следовательно, искусство приготовления пищи - кулинария - помогает нам научиться готовить, усовершенствовать наши навыки и тем самым повысить качество жизни. Как и все прочие виды искусства, кулинария - часть культуры народа, отражение его души, причем в очень необычном и красивом ракурсе. В современном обществе все больше и больше людей ценит кулинарное искусство, которое является частью культуры того или иного народа. Любители (а не только профессионалы) делятся своим опытом в сети Интернет, на радио, телевидении и т. д. Кулинарный рецепт – это основной кулинарный жанр, обладающий устойчивыми языковыми особенностями.

**Актуальность** избранной темы диссертации определяется, во-первых, тем, что тексты, посвященные кулинарии, занимают особое место в системе языка и обладают собственной языковой спецификой, что требует проведения специальных исследований; во-вторых, тем, что кулинарная тематика занимает особое место в жизни каждого человека, особенно учитывая популярность китайской кухни в России.

**Объектом** исследования являются тексты кулинарных рецептов китайской кухни на русском и на китайском языках.

**Предметом** исследования является языковая специфика текстов кулинарных рецептов китайской кухни на русском и китайском языках в сети Интернет.

**Главной целью** нашей работы является выявление основных языковых особенностей текстов кулинарных рецептов китайской кухни на русском языке в сравнении с аналогичными текстами на китайском языке.

Для достижения цели были определены следующие **задачи**:

- 1) описать теоретическую базу исследования;
- 2) отобрать кулинарные рецепты китайской кухни на русском и китайском языках в сети Интернет;
- 3) выявить и проанализировать особенности речевого жанра текстов кулинарных рецептов;
- 4) выявить и проанализировать лексические, морфологические, синтаксические и структурно–семантические особенности текстов, посвященных кулинарии;
- 5) сравнить особенности текстов рецептов китайской кухни на русском и китайском языках.

**Научная новизна** настоящего исследования состоит в том, что в нем впервые рассматриваются языковые особенности текстов кулинарных рецептов китайской кухни на русском языке в сравнении с аналогичными текстами на китайском языке на материале сайтов сети Интернет.

**Гипотеза** исследования заключается в предположении, что тексты кулинарных рецептов китайской кухни на русском языке обладают языковой спецификой, проявляющейся на лексическом, грамматическом и структурно-семантических уровнях, и отличиями от аналогичных текстов на китайском языке, обусловленными разницей систем русского и китайского языков и культур двух стран.

Основными **методами** исследования являются метод частичной и направленной выборки, метод лингвистического наблюдения, описательный метод, метод контекстуального анализа, метод сопоставительного анализа.

**Материалами** исследования являются тексты китайских кулинарных рецептов на русском и китайском языках в сети Интернет.

**Теоретическая значимость** исследования заключается в том, что его результаты могут расширить представление о речевых жанрах в целом и о кулинарном рецепте как особом виде жанра в частности.

**Практическая ценность** работы состоит в том, что результаты исследования могут быть использованы в лекционных курсах и на

практических занятиях по лексике и грамматике русского языка как иностранного.

**Структура** диссертационной работы состоит из введения, двух глав, заключения и списка использованной литературы.

Во введении обосновывается актуальность выбранной темы, формулируется цель, задачи, объект, предмет и гипотеза исследования, аргументируются методы исследования, определяются научная новизна, теоретическая значимость и практическая ценность.

В первой главе «Теоретические основы изучения речевых жанров в современной лингвистике» рассматриваются основные работы, посвященные исследованию речевых жанров в целом и кулинарному рецепту как особому речевому жанру в частности.

Во второй главе «Анализ кулинарных рецептов: лексические, морфологические, синтаксические и структурно-семантические особенности» выявляются лексические, грамматические, и структурно-семантические особенности текстов на русском языке, посвящённых кулинарии, и проводится сопоставительный анализ между китайскими кулинарными рецептами на русском и китайском языках.

В заключение представлены основные результаты исследования.

На защиту выносятся следующие **положения**:

1. Кулинарный рецепт представляет собой особый речевой жанр, для которого характерны отличия от других речевых жанров на всех языковых уровнях.

2. Тексты кулинарных рецептов на русском языке в сети Интернет отличаются от аналогичных текстов кулинарных книг как на языковом, так и на внеязыковом уровнях.

3. Сравнительный анализ кулинарных рецептов на русском и китайском языках демонстрирует ряд сходств и различий, что объясняется разными языковыми системами двух языков и культурными отличиями двух стран.



# ГЛАВА I. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИЗУЧЕНИЯ РЕЧЕВЫХ ЖАНРОВ В СОВРЕМЕННОЙ ЛИНГВИСТИКЕ

## I.1. Теория речевых жанров в современной лингвистике

### I.1.1. Понятие речевого жанра

По определению словаря лингвистических терминов Т.В. Жеребило, речевой жанр - это «разновидность стиля, используемого в соответствующей сфере и ситуации общения. Признаки речевого жанра – вариативные стилистические средства языка, отбираемые в соответствии с коммуникативными задачами устного или письменного общения в рамках того или иного функционального стиля». По определению краткого словаря лингвистических терминов, речевой жанр - это «совокупность речевых произведений (текстов или высказываний), объединённых одинаковым использованием стилистических средств языка. Группа речевых жанров интегрируется в определенный функциональный стиль». В этих двух определениях подчеркивается взаимосвязь стиля и речевого жанра.

Понятие речевого жанра (далее РЖ) впервые предложил известный лингвист М.М. Бахтин в своей работе «Проблема речевых жанров». По мысли Бахтина, «...три момента — тематическое содержание, стиль и композиционное построение — неразрывно связаны в целом высказывания и одинаково определяются спецификой данной сферы общения...каждая сфера использования языка вырабатывает свои относительно устойчивые типы таких высказываний, которые мы и называем речевыми жанрами» (Бахтин, 1997: 159). Другими словами, для РЖ, самыми важными составляющими факторами являются тема, стиль и композиция. М.М. Бахтин считает, что «определенная функция (научная, техническая, публицистическая, деловая, бытовая) и определенные, специфические для каждой сферы условия речевого общения порождают определенные жанры, то есть определенные, относительно устойчивые тематические, композиционные и стилистические типы высказываний» (там же: 164). Так сложилось определение речевого жанра М.М. Бахтина. По мнению М.М. Бахтина, мы отливаем нашу речь по

определенным жанровым формам. «Эти речевые жанры даны нам почти так же, как нам дан родной язык...» (там же: 164). Речевые жанры входят в человеческое сознание вместе с языком.

Интерес к жанрам вновь возник в 80-90-е годы XX столетия, и многие лингвисты дали свое определение речевого жанра. М.П. Брандес считал речевые жанры не типами произведений, а динамической структурной моделью, которая может воплощаться во множестве речевых произведений. С этой точки зрения он рассматривал жанр как технологическую форму, часть механизма функционирования произведения, который превращает языковую форму произведения в живой, "говорящий" язык (Брандес, 1983). По мнению Т.В. Шмелевой, РЖ - это элементарное понятие той части филологической науки, которая обращена к реальностям речевой жизни (Шмелева, 1995), особая модель высказывания, которая требует исследования в двух направлениях: исчисление моделей и изучение их воплощения в различных ситуациях (Шмелева, 1997). В своей статье «Модель речевого жанра» Т.В. Шмелева выделяет три подхода к проблеме речевого жанра: «лексический (тесно связан с теорией речевых актов, которая основывается на разработку использования глаголов речи и обращает внимание на имена жанров), стилистический (с точки зрения композиции, отбор специфической лексики и др. анализирует тексты) и модельный (по утверждению, что РЖ - модель высказывания)» (Шмелева, 1997: 91). Автор считает, что наиболее перспективным является модельный подход, в рамках которого речевой жанр - это особая модель высказывания. Такой подход предполагает «признание существования в речевом сознании "типового проекта", канона, схемы РЖ» (там же).

В.В. Дементьев дает следующее похожее определение: «РЖ - типическая модель порождения текста в типичных ситуациях» (Дементьев, 1998: 22). В целом, Т.В. Шмелева, М.Л. Макаров, М.Ю. Федосюк, Т.В. Матвеева, А.Г. Баранов и многие другие ученые разделяют мнение, что РЖ - это модель высказывания.



Также многие лингвисты считают, что базовым концептом РЖ является не конкретная готовая модель, а речевое событие или типичная ситуация. Этой же точки зрения придерживается и К.Ф. Седов. Он анализирует речевой жанр с точки зрения психолингвистики. Выбор жанровых стратегий зависит от типов индивидуальных стилей говорящих или языковой личности адресатов. К.Ф. Седов ещё выделил три типа языковых личностей: конфликтный, центрированный, кооперативный (Седов, 1999).

Обобщив определения разных учёных, И.В. Шерстяных в учебном пособии «Теория речевых жанров» даёт следующую классификацию определений речевых жанров разных ученых (5 разрядов): РЖ - модель, РЖ - текст, РЖ - форма речи, РЖ - средство концептуализации действительности, РЖ - это часть коммуникативного события (Шерстяных, 2014).

В нашей работе мы будем придерживаться определения М.М. Бахтина и Т.В. Шмелевой. Мы считаем, что РЖ - это особая модель высказывания, включающая в себя определенные, относительно устойчивые тематические, композиционные и стилистические черты.

### **1.1.2. Основные параметры речевых жанров**

Чтобы подробно исследовать особенности речевых жанров и проанализировать кулинарный рецепт как особенный тип речевых жанров, мы выделим некоторые важные параметры речевых жанров на основе исследований, проведенных разными учеными.

Из определения М.М. Бахтина мы выделяем три важных параметра: тематическое содержание, стиль и композиционное построение. «Все эти три момента — тематическое содержание, стиль и композиционное построение — неразрывно связаны в целом высказывании и одинаково определяются спецификой данной сферы общения» (Бахтин, 1997:159).

**1. Тематическое содержание:** что касается тематического содержания речевых жанров, мы считаем, что каждый речевой жанр имеет определенную тему, и тема конкретных речевых жанров тесно связана с коммуникативной целью. И каждая тема речевых жанров отражает интенцию автора.

2. **Стиль:** взаимосвязь между стилем и речевым жанром стала предметом дискуссий разных ученых, и это как раз доказывает, что стиль является важной составляющей речевых жанрах. Функциональные стили, по мысли М.М. Бахтина, есть «не что иное, как жанровые стили определенных сфер человеческой деятельности и общения. В каждой сфере бытуют и применяются свои жанры, отвечающие специфическим условиям данной сферы; этим жанрам соответствуют определенные стили» (Бахтин, 1979: 242). Смена жанра в пределах одного стиля не просто меняет звучание стиля, но и может разрушить жанр. В результате, стиль и речевой жанр являются неразрывной системой. "Где стиль, там и жанр" (там же: 244). Н.В. Орлова считает, что 1) у каждого стиля свой репертуар жанров и 2) жанр может переходить из стиля в стиль, то есть не реализуется в каком-то одном стиле. (Орлова, 1997). И конечно, существует ряд исключений, по мнению И.В. Шерстяных, «РЖ могут быть строго закрепленными за определенным функциональным стилем (например, диссертация), это - внутрестилевые РЖ. Есть РЖ, которые, сохраняя структурно-смысловое строение, способны функционировать в рамках разных стилей (например, статья, очерк, интервью), это межстилевые РЖ. РЖ, которые представляют собой как бы независимые жанровые образования, связи их с определенным функциональным стилем носят случайный, неорганичный характер (например, реклама), это - внестилевые РЖ» (Шерстяных, 2014: 243).

3. **Композиция:** композиции РЖ, согласно М.М. Бахтину, являются «определенными типами построения целого, типами его завершения, типами отношения говорящего к другим участникам речевого общения» (Бахтин, 1979: 242). Также М.М. Бахтин считает, что именно композиция является самым важным компонентом, который отражает специфические условия и цели каждой области высказывания. М.М. Бахтин понимает композицию РЖ как монологическую, хотя и пронизанную диалогическими обертонами (там же). Его последователи начали рассматривать РЖ как диалогическое единство. Многие современные лингвисты также рассматривают РЖ в рамках композиции, и здесь РЖ понимается как системно-структурный

феномен, который представляет собой сложную совокупность многих речевых актов, выработанных и соединенных по соображениям некой особой целесообразности и относящихся к действительности не непосредственно, а через РЖ в целом.

Проанализировав мнения разных ученых, мы можем сделать вывод, что композиция РЖ является самой важной составляющей в триединстве РЖ; композиция РЖ включает в себя не только внешнюю структуру высказываний, но и замысел, интенцию самого адресанта. И учитывая то, что мы считаем РЖ особой моделью высказывания, включающей в себя определенные, относительно устойчивые тематические, композиционные и стилистические черты, мы полагаем композицию важным параметром создания РЖ. Во второй главе мы специально рассмотрим композицию кулинарного рецепта как особого РЖ.

Т.В. Шмелева считает, что для модели РЖ важны, по крайней мере, 7 жанрообразующих признаков. Эти 7 признаков, мы считаем, тоже являются основными параметрами РЖ.

**1. Коммуникативная цель:** самый важный и типологически значимый из этих признаков - коммуникативная цель. Он формирует четыре типа РЖ: информативные, императивные, оценочные и этикетные (Шмелева, 1992). Мы считаем, что коммуникативная цель тесно связана с тематическим содержанием, даже в какой-то степени от коммуникативной цели зависит тема высказывания.

**2. Образ автора:** «та информация о нем как об участнике общения, которая "заложена" в типовой проект РЖ, обеспечивая ему успешное осуществление» (Шмелева, 1992). Согласно Т.В. Шмелевой, императивные жанры являются самым чувствительным РЖ к этому параметру, например: просьба предполагает заинтересованность автора в исполнении обсуждаемого действия; поучение – старшинство автора по отношению к адресату или его превосходство в другом отношении, жалоба - пострадавшего (Шмелева, 1992). Другие ученые также классифицировали типы образа автора: по мнению Н.В. Орловой, типы адресантов включают в

себя фатический тип, рационально-аналитический тип и эстетический тип (Орлова, 1999). Г.И. Богин разделяет речевые жанры письменной речи на следующие группы с точки зрения субъекта: РЖ анонимного авторства; РЖ безразличного авторства; РЖ коллективного авторства; РЖ персонального авторства (Богин, 1997).

3. **Образ адресата:** для автора на первом месте стоят его отношения с адресатом, то есть, "портрет на фоне". Поэтому третий параметр - ОБРАЗ АДРЕСАТА. Например, для императивных РЖ, исполнителем является адресат; для оценочных РЖ направляющим является адресат. И.В. Шерстяных дает определение образа адресата: «это та фигура, которая определяет природу общения как коммуникативного взаимодействия» (Шерстяных, 2014: 167). Г.Г. Почепцов сделал классификацию типов адресатов: собственно адресат, квазиадресат, адресат-ретранслятор, косвенный адресат и со-адресат (ы) (Почепцов, 1986).

4. **Образ прошлого и образ будущего:** эти два симметричных признака связаны с местом каждого РЖ в цепи речевого общения. Для РЖ существенны предшествующий и последующий эпизоды общения. «Образ прошлого различает РЖ инициальные, начинающие общение, и такие, которые могут появиться только после определенных РЖ – таковы *ответ, отказ, согласие* и ряд других, для которых предлагалось наименование "реактивные": все они являются реакциями на другие жанры. Образ будущего предполагает дальнейшее развитие речевых событий, воплощающееся в появлении других РЖ» (Шмелева, 1992: 12).

5. **Событийное (диктумное) содержание:** Т.В. Шмелева отмечает, что «одно и то же диктумное содержание может быть представлено в речи в различной "жанровой оправе"» (там же). Более того, по мнению Шмелевой, РЖ связаны с характером события, отношением актантов и участников речи, временной перспективой события, и оценкой диктумного события.

6. **Языковое воплощение:** это формальный признак, который отвечает на вопрос, как данный речевой жанр конкретно воплощается в речи и какие языковые средства для его реализации используются.

По мнению Шмелевой, если среди жанрообразующих параметров есть иерархия, то параметр языкового воплощения лингвистически наиболее важен. Важность остальных параметров зависит от того, насколько они влияют на него. Описание языкового воплощения и есть процесс представить портрет РЖ (Шмелева, 1992). «И в этом смысле модель РЖ можно рассматривать как инструмент создания такого портрета» (Шмелева, 1992: 12).

Из вышеуказанного мы делаем вывод, что для РЖ самыми важными параметрами являются тематическое содержание, стиль, композиция, коммуникативная цель, образ автора, образ адресата, образ прошлого, образ будущего, событийное содержание и языковое воплощение. Все эти параметры взаимосвязаны и формируют устойчивые РЖ и конкретное содержание данных РЖ.

## **I.2. Классификация речевых жанров**

Вопрос о классификации РЖ остается одним из нерешенных, но важных с точки зрения теории РЖ вопросом.

М.М. Бахтин ввел деление на первичные и вторичные РЖ. По мнению Бахтина, первичный РЖ включает бытовой рассказ, диалог, письмо. Вторичные же РЖ отличаются большей официальностью. Существенное, но не функциональное различие между первичными (простыми) и вторичными (сложными) РЖ состоит в том, что сложные РЖ (*романы, драмы, публицистика, научные исследования*) возникают в условиях сложного и относительно высокоразвитого культурного общения, в основном, письменного (Бахтин, 1997). Вслед за Бахтиным, А.Г. Баранов предлагает следующую классификацию РЖ:

1. «Первичные (простые) речевые жанры - близки речевым актам; не составляют интеракцию, соотнесены с интенциональным состоянием.

2. Первичные (сложные) речевые жанры - устойчивые диалогические образования, соотнесенные с общим для коммуникантов интенциональным состоянием или состояниями коррелирующими.

3. Вторичные (простые) речевые жанры - функционально - смысловые элементарные тексты - описание, повествование, рассуждение и др., не соотнесенные с интеракцией, не соотносимые с интенциональным состоянием вне готового высказывания.

4. Вторичные (сложные) жанры, или собственно жанры - тексты, включающие низшие речевые жанры в трансформированном виде, в той или иной степени разыгрывающие интеракцию» (Баранов, 1997: 8).

М.Ю. Федосюк предлагает другую классификацию: элементарные и комплексные РЖ. Автор определил элементарные жанры как «тематические, композиционные и стилистические типы текстов, в составе которых отсутствуют компоненты, которые, в свою очередь, могут быть квалифицированы как тексты определенных жанров» (Федосюк, 1997: 104). По мысли исследователя, к числу элементарных РЖ относятся сообщение, похвала, приветствие, приказ. А комплексные РЖ, по определению ученого, это «типы текстов, состоящие из компонентов, каждый из которых, в свою очередь, обладает относительной завершенностью и представляет собой текст определенного жанра» (Федосюк, 1997: 104). Комплексные РЖ бывают и монологичными, такие как утешение, убеждение, уговоры и др. и бывают диалогическими, состоящими из реплик разных коммуникантов, такие как беседа, дискуссия, спор, ссора и др.

Следуя духу концепции М.М. Бахтина, К.Ф. Седов говорит о необходимости терминологического разграничения жанровых образований разного объема, как собственно речевой жанр, субжанр, гипержанр и жанроид (Седов, 2007).

Вышеуказанные классификации формируются на основании разных структур РЖ. Другие учёные предложили классификации с учетом смыслового подхода (н-р, классификации на основании коммуникативной цели РЖ). Здесь мы обратимся к классификации Н.Д. Арутюновой, Т.В. Шмелевой и В.В. Дементьева.

Н.Д. Арутюнова переосмысливает определение Бахтина и строит свою пятичленную типологию. Она относит различные типы диалогических

текстов к РЖ и разделяет РЖ на: д-1: информативный диалог, д-2: прескриптивный диалог, д-3: обмен мнениями с целью принятия решения или выяснения истины (*спор, дискуссия, обмен мнениями*), д-4: диалог, имеющий целью установление или регулирование межличностных отношений (*обвинение и оправдание, разоблачение и прощение, претензии и упреки*), 5-д: праздноречевые жанры (*эмоциональный, как жалобы, сочувствие, опасение, страхи*); артистический, как мини-рассказы, шутки, анекдоты; и интеллектуальный диалоги, как разговоры о текущих делах, прогнозы на будущее и др. (Арутюнова, 1992).

Т.В. Шмелева с точки зрения интенции говорящего выделяет четыре класса РЖ: 1) информативные, цель которых - различные операции с информацией; 2) императивные, используемые с целью вызвать осуществление/неосуществление событий, необходимых, желательных, опасных для кого-то из участников общения (примеры: *просьба, совет, инструкция, приказ, запрет, угроза, обещание*); 3) этикетные - которые используются с целью осуществления поступков и событий в социальной сфере, предусмотренного этикетом данного социума (примеры: *благодарности, поздравления, соболезнования, извинения* и т. д.); 4) оценочные - цель которых - изменить самочувствие участников общения (примеры: *упрек, выговор, похвала, обвинение*) (Шмелева, 1992: 12).

Еще стоит рассмотреть классификацию В.В. Дементьева и К.Ф. Седова. Они разделяют РЖ на информативные и фатические. Примеры фатических РЖ: рассказ, просьба, вопрос и др., цель которых в том, чтобы передать новую для слушателя/читателя информацию. К числу вторых относят комплимент, колкость, флирт, ссора, анекдот, тост и др. Суть таких РЖ в том, чтобы выразить разнообразные нюансы взаимоотношений между участниками коммуникации (Седов, 1999).

Проблема классификации РЖ до сих пор ещё остается нерешенной. В нашей работе мы используем классификацию Т.В. Шмелевой.

### **I.3. Кулинарный рецепт как особый речевой жанр**

#### **I.3.1. Жанрообразующие признаки кулинарного рецепта**

Кулинарный рецепт как особый речевой жанр, прежде всего, является разновидностью речевого жанра инструкции. По мнению О.В. Хорохориной, инструкции в широком понимании охватывают не только всю совокупность прямых директивных речевых жанров, но и тексты с заголовком, построенным по модели «как + инфинитив + уточняющие его слова» и таким образом, к инструкциям относят тексты разных стилей (Хорохорина, 2013). Автор отмечает, что инструкция имеет два содержательных конститутивных признака: названия необходимых действий и предписания о необходимости их осуществления (Хорохорина, 2013). Целью инструкции, по мнению Т.Ю. Чабан, является «сообщение адресату порядка, способов, правил осуществления какого-либо действия с тем, чтобы каузировать его соответствующее поведение» (Чабан, 2003: 214). Н.А. Карабань писал, что инструкция имеет стандартизированную форму и является массовым ориентированным жанром и поэтому имеет большое количество руководств по эксплуатации. Более того, у жанра инструкции дуальность, двунаправленность (официальность текста и неофициальность обстановки использования). Жанр инструкция является жанром делового общения, но инструкция для пользователей не имеет статуса служебного документа, поэтому представлена ее составителям большая свобода в организации текста (Карабань, 2008). Мы считаем, что кулинарный рецепт как разновидность инструкции, скорее всего, является смесью официально-делового и разговорного стилей речи. Кроме того, у него речь более свободна и более разговорна по сравнению с другими инструкциями в связи с тем, что тема тесно связана с обычной жизнью, и, следовательно, в рецепте используется большое количество лексики с семантикой действий и чувств человека.

Кулинарный рецепт - жанр, используемый в нескольких общественных сферах. П.П. Буркова выделяет три способа реализации кулинарных рецептов в письменном виде: в поваренных (кулинарных) книгах, в гастрономическом



дискурсе (т. е. в текстах СМИ) и в художественном произведении (Буркова, 2005).

В стилистике выделено 6 сфер общения, соотносительных с видами деятельности и формами общественного сознания в стилистике: бытовая, деловая, научная, политическая, религиозная и эстетическая (Кожина, Дускаева, Салимовский, 2008). Мы считаем, что каждый определенный речевой жанр принадлежит определенной сфере общения (н-р, жанр похвала принадлежит бытовой сфере); более того, некоторые жанры могут функционировать в разных сферах. По мнению М.А. Кантуровой, поваренные книги и тексты гастрономического дискурса относятся к бытовой сфере общения, а художественные тексты - к эстетической. Таким образом, тексты гастрономического дискурса объединяются в одну группу с книгами рецептов (Кантурова, 2001). Согласно М.А. Кантуровой, дифференциация текстов книг рецептов и текстов гастрономического дискурса будет иметь значение. Таким образом, она предложила новую классификацию для кулинарных рецептов и выделила 4 сферы функционирования жанра кулинарного рецепта: **«бытовая** (рецепты этой сферы встречаются в книгах рецептов, в периодических изданиях, на тематических сайтах, к этой сфере чаще всего относятся и личные записи, «блокноты рецептов»); **профессиональная** (рецепты, представленные в «Сборниках рецептур блюд», использование которых на предприятиях общественного питания носит обязательный характер); **гастрономическая** (для рецептов этой сферы характерны субъективность и оценочность) и **художественная** (художественный текст)» (Кантурова, 2001: 17).

Мы в нашей работе используем классификацию М.А. Кантуровой, исследуя рецепты бытовой сферы, появляющиеся на тематических сайтах.

Речевой жанр кулинарного рецепта реализуется и в письменном, и в устном виде. Мы ограничиваем наше исследование рецептами, реализованными в письменном виде.

Для того, чтобы охарактеризовать речевой жанр кулинарного рецепта, проанализировать языковые особенности данного речевого жанра, нам надо

проанализировать жанрообразующие признаки, отличающие такой жанр от всех других жанров. Здесь мы используем модель речевого жанра, разработанная Т.В. Шмелевой. Проанализируем речевой жанр кулинарного рецепта по данной модели:

1. **Коммуникативная цель:** по коммуникативной цели Т.В. Шмелева выделяет четыре типа речевого жанра: императивные, информационные, оценочные и этикетные (Шмелева, 1997).

Определить тип РЖ кулинарного рецепта не так просто, как определить РЖ приказа, похвалы, благодарности и др. М.А. Кантурова в своей диссертации относит РЖ кулинарного рецепта к типу императивному и в то же время информативному РЖ. Мы с этим согласны.

С одной стороны, кулинарный рецепт, безусловно, относится к императивному типу речевого жанра. На это указывает использование глаголов в форме повелительного наклонения (*Не забывайте регулярно снимать грязную пенку с поверхности бульона*) и чаще, в инфинитиве (*Картофель нарезать кубиками и отправить в кастрюлю следом за капустой, после того как вода вновь закипит*). Даже глаголы в форме совершенного вида в первом лице множественного числа (*В миску, в которой будем замешивать тесто, выливаем сметану, добавляем яйца, сахар*) проявляют скрытую императивность. Однако это не значит, что автор заставляет адресата сделать то, что автор говорит. Он просто говорит ему, как это делать. То есть, при анализе РЖ кулинарного рецепта существует ситуативная императивность: при возникновении ситуации приготовления этого блюда данное действие обязательно. Более того, для рецептов бытовой сферы характерно варьирование (*лук, чеснок, соль по вкусу, начинка любая, сметана любой жирности*). Если адресат использует другой ингредиент вместо указанного в рецепте (скажем, возьмет петрушки вместо кинзы), то это тоже не очень повлияет на результат, даже, наоборот, блюдо на самом деле может стать лучше по вкусу. Рецепт побуждает адресата готовить, таким образом, который указан в рецепте, но не обязательно следовать рецепту буквально.

С другой стороны, кулинарный рецепт не чисто императивный РЖ. Он не только отвечает на вопрос "что делать", но и отвечает на вопрос "как делать", "почему так делать". Автор не просто побуждает адресата к указанному действию, но и объясняет, как это действие производить. Поэтому кулинарный рецепт и выполняет информативную функцию. Приведем пример:

*Приготовление хрустящих кальмаров по китайскому рецепту:*

*Кальмаров необходимо почистить, затем нарезать колечками или полосками.*

*Смешать нарезанных кальмаров с соевым соусом, потом добавить черный перец и поставить мариноваться на 30 минут в прохладное место.*

*По истечении 30 минут необходимо проделать следующее: обвалять каждый кусочек кальмара в крахмале, затем окунуть их в яйцо, а потом повалять в сухарях.*

*Сложить кальмаров стройными рядами, чтобы потом их было удобно отправлять на сковороду для жарки. Налить в сковороду подсолнечное масло и поставить на тихий огонь.*

*Разогреть масло в сковороде до тех пор, пока не появится легкая дымка.*

*После того, как масло дошло до кондиции, закидываем первую партию. Не рекомендуется жарить одновременно слишком много, так как неудобно будет их вовремя переворачивать, а жарятся они практически мгновенно.*

*Для избавления от излишков жира после жарки нужно выложить кальмары на бумажное полотенце и закинуть на сковороду следующую партию.*

*Когда все будет пережарено, блюдо можно будет украсить и подать к столу.*

*<http://chaofanka.ru/xrustyashhie-kalmaryi-po-kitajski-s-sousom>*

В приведенном примере автор не только сообщает, как приготовить хрустящие кальмары по китайскому рецепту, но и подробно описывает технологию и объясняет необходимость тех или иных действий (*Сложить*

*кальмаров стройными рядами, чтобы потом их было удобно отправлять на сковороду для жарки.*), и сообщается некая информация (степень приготовления, решение в некоторых случаях и др.). Следовательно, кулинарный рецепт выполняет информативную функцию.

Отметим, что очень часто на тематических сайтах мы наблюдаем пожелание в конце рецепта (н-р, *Приятного аппетита!*) и поэтому мы считаем, что кулинарный рецепт содержит элемент этикетной функции.

**2. Образ автора:** этот фактор значителен, поскольку от соотношения адресата и адресанта зависит успех или провал коммуникации и продолжение коммуникации.

Проанализируем образ автора кулинарного рецепта. Автор рецепта, прежде всего, обладает определенными знаниями в этой сфере. Благодаря этому кулинарный рецепт выполняет информативную и императивную функции.

Еще одна характеристика образа автора - его "индивидуальность". Здесь мы используем классификацию Г.И. Богина. Мы считаем, что кулинарный рецепт относится к речевым жанрам безразличного авторства. В кулинарном рецепте личность автора не выражена и не имеет значения. Важно - сообщаемая информация. Безусловно, возможны и исключения из этого правила. Если автор рецепта является важной личностью, как шеф-повар известного ресторана, тогда его имя является дополнительной рекомендацией адресату. В газетах и журналах чаще всего используется именно такой прием. Приведём пример:

***Бисквит по рецепту итальянского кондитера Луки Монтерсино и торт по его рецепту:***

*яйца (взвесить!) — 250 г*

*сахар — 175 г*

*крахмал — 50 г*

*мука — 150 г*

*лимонный курд — 2,5 стакана*

*Разбиваем яйца. Важно выдержать все пропорции! Яйца и сахар поместить в посуду и поставить на водяную баню, постоянно взбивая венчиком нагреть до 42\* (я проверяла пальцем!). Перелить смесь в миску и взбивать на большой скорости минут 12 до "бороздок". Муку, просеянную с крахмалом, ввести в два приёма и перемешать снизу вверх и по кругу методом складывания. Дно разъемной формы застелить бумагой для выпечки, борта смазать сливочным маслом. Поместить тесто в форму. Форму резко крутануть по часовой стрелке, в центре должна образоваться воронка (этот прием позволяет избежать образования купола при выпечке бисквита). Выпекать в прогретой до 180" 30 мин. Духовку не открывать! проверить лучиной - она должна быть сухой. Готовый бисквит остудить и освободить от формы. Бисквит разрезать на две части (можно совершенно спокойно разрезать и на большее количество частей, так как бисквит, испеченный по этому рецепту, очень легко режется), обильно промазать лимонным курдом середину, верх и бока бисквит. Украсить торт по желанию.*

*Приятного чаепития!*

*<http://food.ua/recipes/12836>*

**3. Образ адресата:** адресат - это участник коммуникации, тот, кто получает информацию. Каждый тип РЖ имеет тот или другой образ адресата (н-р, похвала обращена к человеку, который сделал что-то хорошее, заявление направлено на адресата, обладающего большими полномочиями, чем автор, и т.д.).

Согласно Т.В. Шмелевой, «среди императивных РЖ основную массу составляют жанры с адресатом исполнителем» (Шмелева 1997: 94). В жанре кулинарного рецепта адресат тоже играет роль исполнителя. Исполнитель кулинарного рецепта готовит блюдо так, как это указано в рецепте. Конечно, он не обязан выполнить указанные действия, как исполнитель приказа. Он соблюдает порядок действий для того, чтобы успешно, вкусно приготовить блюдо. Образ адресата кулинарного рецепта понимается как исполнитель, что доказывается многими языковыми средствами, например: употребление глаголов в повелительном наклонении, инфинитивов и др.

Конечно, речевой жанр кулинарного рецепта ориентирован на заинтересованного, нуждающегося в указанной информации адресата.

М.А. Кантурова считает, что «еще одной важной составляющей образа адресата является единичность/обобщенность» (Кантурова 2001: 23). Кулинарный рецепт направлен на широкую аудиторию и предназначен для понимания многими людьми. Единичность в этом случае мешает популярности и прагматичности кулинарного рецепта. Наоборот, адресат кулинарного рецепта бытовой сферы характеризуется обобщенностью, не индивидуальностью. Адресатом этого РЖ является любой человек, читающий этот рецепт или готовящий блюдо по этому рецепту в домашних условиях. Как раз от широкой аудитории адресата зависит стандартизованность РЖ кулинарного рецепта.

**4. Образ коммуникативного прошлого:** Кулинарный рецепт – это не ответная реакция на другие жанры. Он самостоятелен и ориентирован только на интересующихся этим блюдом людей. Следовательно, данный признак не является принципиальным для РЖ кулинарного рецепта.

**5. Образ коммуникативного будущего:** кулинарный рецепт в книгах рецептов обычно не вызывает прямые ответные речевые действия, и чаще всего "ответом" на данный РЖ являются событие и приготовление аудиторией, так же, как и в РЖ "инструкция". А кулинарный рецепт на тематических сайтах очень часто вызывает ответные реакции (н-р, комментарии после рецепта).

**6. Событийное содержание:** Т.В. Шмелева отмечает, что «РЖ отнюдь не безразличны к характеру диктума; выявляется целая серия признаков не собственно диктумной природы, но важных для отбора диктумной информации при формировании того или иного РЖ» (Шмелева, 1997: 95). М.А. Кантурова, с точки зрения событийного содержания, выделила несколько наиболее существенных признаков речевого жанра кулинарного рецепта. Во-первых, содержательная сторона. Для кулинарного рецепта, как и для других императивных речевых жанров, типичная специфика - действие, отнесенной к сфере человеческих поступков: *добавить, перемешать,*

*открыть, поставить* и др. Во-вторых, временная перспектива, поскольку данный жанр связан с будущим. В-третьих, количественный аспект. «Кулинарный рецепт - это монологический комплексный жанр, т. к. принадлежит одному автору и представляет собой серию указаний, которые нужно выполнить по порядку» (Кантурова, 2001: 23).

**7. Языковое воплощение:** первые шесть признаков - содержательные, а седьмой – формальный, и именно этот признак является собственным портретом РЖ. Учитывая важность данного признака и цель нашей работы, мы будем рассматривать данный признак в отдельном параграфе.

Подводя итоги, отметим, что жанрообразующие признаки РЖ кулинарного рецепта взаимосвязаны и объединены в целое, и, следовательно, формируют целый речевой жанр кулинарного рецепта.

### **1.3.2. Языковые средства создания речевого жанра кулинарного рецепта**

«Речевой жанр как стабильная форма целостного выражения речевого намерения говорящего предполагает возможности характеристики со стороны способов языкового выражения» (Рогова, 2015). На уровне языкового воплощения кулинарный рецепт с помощью разных языковых средств реализует выражение своей мысли и образует свой особый речевой жанр. В этом параграфе мы рассмотрим главные языковые средства создания речевого жанра кулинарного рецепта.

Языковую специфику кулинарного рецепта подробно рассмотрела П.П. Буркова в работе «Кулинарный рецепт как тип текста» (2005). Далее М.А. Кантурова в своей диссертации «Деривационные процессы в системе речевых жанров (на примере речевого жанра кулинарного рецепта)» тоже отдельно исследовала данный вопрос. В нашей работе мы будем отталкиваться от этих двух исследований.

#### **Лексический уровень организации текста**

1) Использование неэмоциональной, без оценочной лексики нейтрального лексического фонда, а также лексики со значением мало- и моносемантичности. Данное языковое средство проявляется в

распространенном употреблении таких глаголов действия, как *обжарить, добавить, разогреть, вымыть*; конкретных имен существительных, таких как *лук, чеснок, бамбук, соль, сахар, перец* (об этих мы в части о морфологических уровнях тоже говорим). Лексика кулинарного рецепта нейтральна как в отношении стиля, так и в отношении автора. Кулинарный рецепт направлен на большую аудиторию, поэтому нейтральная, неэмоциональная лексика помогает формировать объективность и точность данного жанра.

Отметим также, что на тематических сайтах наблюдается определенное количество эмоциональной, оценочной лексики (*потом вы получите очень-очень вкусный суп*), поскольку стиль тематических сайтов является менее официальным по сравнению со стилем поваренных книг.

2) Использование специального слоя лексики. По мнению В.В. Похлебкин, существует три типа терминов в области кулинарного дела: термины кулинарной профессиональной отрасли, обычно международные; термины фундаментальных кулинарных понятий, часто имеющие соответствие в национальных языках; термины, используемые исключительно в национальных кухнях (Похлебкин, 2015). Термин характеризуется однозначностью и точностью. Употребление терминов приводит к тому, что кулинарный рецепт воспринимается адресатом достоверно: он уверен в компетентности автора.

3) Использование заимствований. В кулинарном рецепте появляется большое количество заимствованных слов как в ингредиентах, так и в самих блюдах (*борщ, кулеши, вареники, соус, фунчоза, кебаб, рагу, котлеты*), а также в названиях блюд, поскольку в русском языке нет аналогов этим наименованиям (*Тофу в пикантной панировке, Лапша с лимоном и чили*). «Заимствования - след связей с другими народами» (Буркова, 2005).

4) Употребление аббревиатур. Часто в данном речевом жанре используются общеизвестные, зафиксированные в списке сокращений аббревиатуры, как *г, кг, л* и т. д. и чаще всего используются в указывании количества необходимых продуктов (*1 л воды, 2 ст. ложки пшеничной муки,*



*1 шт помидор*) (Буркова 2005). Аббревиатуры помогают формировать устойчивость, формальность и стандартизованность данного речевого жанра и отвечают стремлению к экономичности текста.

Кроме того, для рецептов бытовой сферы характерно использование лексики разговорного стиля (н-р, *картошка, морковка*) и не конкретная лексика (н-р, *4 среднего размера моркови (прибл. 400г, большой помидор)*) (Беляев, 1998).

### Морфологический уровень организации текста

Морфологический уровень организации текста также был рассмотрен в работах П.П. Бурковой и М.А. Кантуровой.

В кулинарном рецепте употреблены следующие языковые средства на морфологическом уровне: использование большого количества конкретных имен существительных, глаголов с семантикой действия в разных формах, определенные наречия, числительные и счётные слова. Далее мы подробнее остановимся на каждом из этих языковых средств:

1) Использование большого количества конкретных имен существительных. Именно в перечислении ингредиентов конкретные имена существительные занимают большую часть:

*Салат :*

*Продукты для приготовления: 1 морковь, 1 зеленая редька, 1 свекла отварная, 1/4 кочан капусты, 2-3 картофелины, растительное масло, 3-4 ст. л. нерафинированного подсолнечного масла, соль по вкусу*

<http://kedem.ru/recipe/post/2012-03-17sirovat/>

2) Использование большого количества относительных и качественных прилагательных. П.П. Буркова отмечает, что «относительные прилагательные указывают на продукт, из которого приготовлено блюдо, например, *гороховый, гречневый, морковный*. Качественные прилагательные выражают отношение человека к данному блюду, к его вкусовым качествам и свойствам: *горячий, холодный, кисло-сладкий, острый, пресный*» (Буркова, 2005: 81).

3) Употребление числительных в кулинарном рецепте тоже является важным языковым средством в создании данного речевого жанра. Особенно

для кулинарного рецепта характерно использование количественного числительного (*1/4 кочан капусты, 1 морковь*). Использование количественных числительных способствует становлению точности и эффективности достижения императивной цели – адресат успешно готовит блюдо по рецепту.

4) Использование определенных наречий. н-р, *немного перемешать, мелко нашинковать, по вкусу*. Использование такого языкового средства связано с тем, что, с одной стороны, кулинарный рецепт должен быть достаточно точным, с другой стороны, кулинарный рецепт требует от адресата способности к наблюдательности, а еще кулинарный рецепт не может на 100% быть алгоритмизированным.

5) Редкое использование местоимений. Как правило, личные местоимения он, она, их иногда используются и выполняют анафорическую функцию. А личные местоимения 1-го лица я и мы в кулинарных рецептах бытовой сферы не употребляются, чтобы "скрывать" автора и воздействовать на большую аудиторию.

6) Употребление глаголов с семантикой действия в разных формах. Глагол с семантикой действия в кулинарном рецепте занимает значительное место, поскольку данный речевой жанр выполняет императивную функцию. Стоит заметить, что разнообразие используемых форм глагола тоже является важным языковым средством в создании речевого жанра кулинарного рецепта, и разные виды глаголов в выражении интенции автора имеют большие нюансы. Отталкиваясь от исследования Бурковой, мы выделили нижеследующие формы глагола, употребляемые в кулинарных рецептах (Буркова 2005):

- Инфинитив:

*Соус предварительно **смешать** с мукой и крахмалом так, чтобы не получилось комочков. Мясо с соусом **смешать** и оставить на десять минут. **Смешать** отдельно уксус, сахар и кетчуп в однородную массу. Это будет кисло-сладкий соус. Теперь **нарезать** соломкой морковь и перец.*

<https://1000.menu/cooking/5231-svinina-v-kislo-sladkom-souse>

Инфинитив - чистая инструкция. Тональность - категоричная. Автор и адресат находятся в разных плоскостях. Автор - опытный мастер, и неопытный читатель, который подражает как исполнитель (Хорохордина, 2013).

- Инфинитивные конструкции со словами, имеющими модальное значение:

*Фунчоза с овощами заправляется соусом, теперь все **нужно перемешать** и дать еще постоять, чтобы все ингредиенты пропитались.*

*Подавать можно в качестве гарнира, или как самостоятельное блюдо, а перед подачей посыпать лапшу обжаренным на сухой сковороде кунжутом.*

*<http://zhenskoe-mnenie.ru/themes/retsepty/glass-noodles-with-vegetables-the-best-recipes-how-delicious-to-cook-funchoza-with-vegetables-at-home/>*

Это инструкция-закон. Она определяет, что можно и чего нельзя делать. Тональность совсем не категоричная и выражение объективное (там же).

- Глаголы совершенного или несовершенного видов во втором лице множественного числа повелительного наклонения:

***Возьмите** пачку тофу. Полезный белковый продукт. Сейчас, слава богу, можно купить практически везде. **Нарежьте** примерно такими кусочками. В отдельной плошке **смешайте** соевый соус с мёдом. **Добавьте** имбирь (порошок) и лимонную траву.*

*<http://www.povarenok.ru/recipes/show/137627/>*

Это инструкция-совет с менее категоричной тональностью. Автор как человек с большими знаниями через выражаемое в форме императива грамматическое лицо говорит с читателем на Вы (это подразумевает не только единично, но и группового адресата сообщения).

- Глаголы совершенного или несовершенного видов в первом лице множественного числа:

*В рабочую емкость **просеиваем** муку, затем **делаем** ямку по центру, **выливаем** в нее шпинатную жидкость и растительное масло. После **начинаем** замешивать ложкой: как и в первом варианте — от серединки к краям. Затем **замешиваем** руками, пока тесто полностью не станет однородного цвета, с безупречной эластичностью и гладкостью.*

Данные виды глаголов тоже имеют меньшую категоричность. Автор приглашает читателя совершить все действия вместе с ним и под его руководством. Это скорее, "авторское мы" (употребление местоимения *мы* вместо *я*, *ты* в научном и публицистическом стилях речи с целью: «1) объединения адресата и адресанта; 2) направления внимания адресата на предмет речи, тему исследования»)» (словарь Жеребило).

- Глаголы несовершенного вида третьего лица множественного числа в настоящем времени:

*Для приготовления компота из цельных вишен **отбирают** спелые ягоды и **очищают** их от плодоножек. Затем вишни моют, укладывают в подготовленные стерилизованные банки, заливают кипящим 30-40% сахарным сиропом.*

<http://1000.menu/cooking/9542-kompot-iz-vishni-na-zimu>

Такой вид глагола показывает, что кулинарный рецепт отражает не только опыт автора, но и опыт коллектива: так делает не только он, так делают люди, что повышает авторитетность инструкции. В данной инструкции информативность уравнена по значимости с прескриптивностью, что оставляет читателю некоторую свободу выбора.

#### Синтаксический уровень организации текста

На синтаксическом уровне в кулинарном рецепте используются разные типичные виды предложения как главные языковые средства для того, чтобы реализовать соответствующие функции данного речевого жанра:

1) Малое количество сложных предложений. П.П. Буркова считает, что «наиболее типичными конструкциями рецептов стали простые предложения, где каждое из них последовательно выражает ход авторской мысли. Наиболее типичная длина предложений, характерная для текста кулинарного рецепта - 1-9 слов. Подобная длина предложений связана со стремлением автора синхронизировать текст с различными этапами приготовления» (Буркова, 2005: 89). Например:

*Орехи измельчить. Творог протереть через сито, либо пропустить через мясорубку. Добавить размягченное (не топленое) масло, перемешать. Добавить сметану. Перемешать. Смешать яйца, сахар, ванильный сахар. Добавить сливки. Поставить на огонь.*

*<http://www.say7.info/cook/recipe/1081-Vanilno-shokoladna.html>*

2) Неопределенно-личные предложения:

*Затем банки **накрывают** крышками, **укладывают** в кастрюлю и **стерилизуют** при слабом кипении воды: банки емкостью 0,5л - 8-9 мин, 1 л - 9-10 мин, емкостью 3л - 25 мин. После стерилизации банки немедленно **закатывают**.*

*<http://1000.menu/cooking/9542-kompot-iz-vishni-na-zimu>*

3) Инфинитивные предложения:

*Изюм **замочить** в роме. **Оставить** на то время, пока подходит опара. **Добавить** 100 г муки, **перемешать**. **Накрыть** салфеткой или полотенцем, **поставить** в теплое место.*

*<http://www.say7.info/cook/recipe/1079-Romovaya-baba.html>*

4) Определенно-личные предложения. Данное средство связано с употреблением большого количества глаголов совершенного вида во втором лице множественного числа повелительного наклонения и глаголов первого лица множественного числа. Например:

***Промойте** и **очистите** всю морковь и капусту. **Нарежьте** ее соломкой и в кастрюле, залив холодной водой, **доведите** до кипения. При закипании воды, **добавьте** соль и ложку растительного масла. **Убавьте** огонь и на слабом огне **тушите** до тех пор, пока морковь с капустой станет мягкой. **Засыпайте** в кипящую воду манную крупу струйкой, **помешивайте**, чтобы не образовалось комочков. **Проварите** все в течение 10 минут. **Снимите** кастрюлю, **поставьте** и **подождите**, пока масса остынет. **Придайте** овощной массе форму котлет, **обваляйте** в панировочных сухарях и **обжарьте** на масле в хорошо разогретой сковороде.*

*<http://1000.menu/cooking/5143-postnje-kotletj>*

*Очищаем и моем овощи, куриную тушку моем, осушаем бумажными полотенцами. Вместо сметаны Вы можете взять майонез. В мисочку со сметаной добавляем аджику или кетчуп, соль, специи для курицы. Перемешиваем соус до однородности.*

*<http://1000.menu/cooking/15963-kurica-farshirovannaya-kartoshkoi-v-duxovke>*

5) Большое количество однородных членов предложения. В таком типе предложения ещё несколько рядов однородных членов предложения: однородных главных членов односоставных предложения и однородных дополнений.

*Отдельно в сковороде с небольшим количеством жира обжарить смесь репчатого лука, зеленого горошка, рубленого имбиря, сахара, соли, соевого соуса и рисовой водки.*

*<http://www.gotovim.ru/national/china/21856.shtml>*

*Перебираем, промываем, заливаем пшеничную кипятком. Тыкву разрезаем на несколько крупных частей, очищаем, режим на кубики.*

*<http://1000.menu/cooking/3975-kasha-s-tjkvoi>*

По мнению М.А. Кантуровой, «на уровне синтаксиса кулинарный рецепт тяготеет к официально-деловому (не свойственно рассуждение, осложнённая предложения однородными членами, стандартизированность оборотов) и разговорному (использование инфинитивных предложений, небольшое количество слов в предложении) стилям» (Кантурова 2001: 44). Добавим, что кулинарный рецепт не только на синтаксическом уровне имеет особенности официально-делового и разговорного стилей речи, но и на лексическом и морфологическом уровнях также отражает специфику этих двух стилей речи (н-р, на лексическом уровне - разговорные слова, качественные прилагательные и наречия; на морфологическом - конкретные имена существительные, числительные, глаголы с семантикой действия в разных формах и др.).

Лексические, морфологические и синтаксические языковые средства в языковом воплощении речевого жанра кулинарного рецепта помогают

выполнять функции данного речевого жанра и реализовать эффективную коммуникацию.

## **ВЫВОДЫ**

Рассмотрев теоретические основы изучения РЖ, мы пришли к следующим выводам.

РЖ - это особая модель высказывания, включающая в себя определенные, относительно устойчивые тематические, композиционные и стилистические черты. По М.М. Бахтину, РЖ делятся на первичные и вторичные жанры. Далее Т.В. Шмелева в рамках структурно-смыслового подхода с учетом критериев коммуникативной цели разделяет РЖ на императивные, информативные, этикетные и оценочные. Жанр кулинарного рецепта - вторичный речевой жанр.

Жанрообразующими признаками для данного жанра являются определенные коммуникативные цели, образ автора, образ адресата, образ будущего (при условии наличия комментариев после текста рецепта), событийное содержание и языковое воплощение. Что касается коммуникативных целей, то жанр кулинарного рецепта выполняет императивную, информативную и этикетную (данная функция осуществляется при существовании в рецепте пожелание от автора, например: приятного аппетита) функции, и императивная цель преобладает над информативной. Автор рецепта, прежде всего, обладает определенными знаниями в этой сфере. Личность автора для данного жанра не имеет значения, это жанр "безразличного авторства" (за исключением отдельных случаев). Адресатом данного жанра является исполнитель. Речевой жанр кулинарного рецепта направлен на широкую аудиторию и предназначен для понимания многими людьми. Поэтому адресат кулинарного рецепта бытовой сферы характеризуется обобщенностью, не индивидуальностью. Адресатом этого РЖ является любой человек, читающий этот рецепт или готовящий блюдо по этому рецепту в домашних условиях. Коммуникативное прошлое не является принципиальным признаком РЖ кулинарного рецепта. Событийное содержание (описание главного события или факта в рамках данного РЖ) РЖ кулинарного рецепта проявляет себя через действие, временную перспективу и количественный аспект.



На уровне языкового воплощения кулинарный рецепт с помощью разных языковых средств реализует выражение своей мысли и образует свой особый речевой жанр.

На лексическом уровне кулинарный рецепт характеризуется использованием неэмоциональной лексики нейтрального лексического фонда и одновременно лексики разговорного стиля, использованием специальных терминов, использованием заимствований, употреблением общеизвестных, зафиксированных в списке сокращений аббревиатур.

На морфологическом уровне в кулинарном рецепте используются следующие языковые средства: большое количество конкретных имен существительных, глаголы с семантикой действия в разных формах, выражающие нюансы авторской речи, определенные наречия, прилагательные, числительные, счетные слова и местоимения.

На синтаксическом уровне в кулинарном рецепте используются разные типичные типы предложения для выражения мысли автора и точного, быстрого понимания исполнителями, например: малое количество сложных предложений, неопределенно-личные предложения, инфинитивные предложения, определенно-личные предложения и большое количество однородных членов предложения.

Использование в кулинарных рецептах данных языковых средств объясняется тем, что кулинарный рецепт как особый речевой жанр отличается официальностью текста и неофициальностью обстановки. И соответственно, данный речевой жанр обладает особенностями и официально-делового, и разговорного стиля речи.

Лексические, морфологические и синтаксические языковые средства в языковом воплощении речевого жанра кулинарного рецепта отличаются такими особенностями, как однозначность, официальность, объективность (за исключением отдельных случаев), точность, не эмоциональность (за исключением отдельных случаев), стандартизованность, определенность, императивность, монологичность и монотематичность. Все эти языковые

средства помогают воплотить функции данного речевого жанра и реализовать эффективную коммуникацию.

## ГЛАВА II. АНАЛИЗ КУЛИНАРНЫХ РЕЦЕПТОВ: ЛЕКСИЧЕСКИЕ, ГРАММАТИЧЕСКИЕ И СТРУКТУРНО-СЕМАНТИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

### II.1. Анализ языкового материала

Мы собрали 200 рецептов в сети Интернет, из них 100 кулинарных рецептов на русском языке и, соответственно, 100 рецептов на китайском языке. В итоге мы получили 10 рецептов каждого блюда и всего выбрали 20 типов блюд: жареный рис, свинина в кисло-сладком соусе, утка по-пекински, лапша по-китайски, вареные пельмени по-китайски, жареная фунчоза, суп, лепешки по-китайски, китайский салат, жареные баклажаны по-китайски, жареный кальмар, курица гунбао, баоцзы, жареное тофу, чайные яйца, рыба в кисло-сладком соусе, жареный помидор с яйцом, китайские “яичные тарталетки”, лунный пряник и китайский чай.

Источниками нашего русского материала являются сайты "Еда", "Едим дома", "Поварёнок", "Готовим", "RussianFood", "Хрумка со вкусом", "О вкусе" и др. Китайский материал мы нашли на сайтах "美食天下", "心食谱", "下厨房", "美食杰", "豆果美食", "好豆菜谱" и т. д.

Далее мы подробно по разным принципам классифицировали отобранные рецепты.

Сначала мы классифицировали эти рецепты по тематическому принципу. Мы разделили рецепты на 5 групп по русской традиции: **закуски** (китайский салат, чайные яйца); **первое блюдо** (суп); **второе блюдо** (жареный рис, свинина в кисло-сладком соусе, утка по-пекински, лапша по-китайски, вареные пельмени по-китайски, лепешки по-китайски, жареный кальмар, курица гунбао, баоцзы, рыба в кисло-сладком соусе, жареный помидор с яйцом); **десерт** (китайские “яичные тарталетки”, лунный пряник); **напитки** (китайский чай). Классифицировать некоторые блюда по тематическому принципу бывает сложно, например: жареная фунчоза, жареные баклажаны по-китайски, жареное тофу, поскольку для русских это совсем экзотическое блюдо. По традиции китайской кухни, эти же рецепты мы разделили на:

**закуски** (чайные яйца); **суп** (суп); **горячие мясные блюда** (свинина в кисло-сладком соусе, утка по-пекински, жареный кальмар, курица гунбао, рыба в кисло-сладком соусе); **горячие овощные блюда** (жареные баклажаны по-китайски, жареное тофу, жареный помидор с яйцом, жареная фунчоза); **холодные блюда** (салат); **основная еда** (жареный рис, лапша по-китайски, вареные пельмени по-китайски, лепешки по-китайски, баоцзы); **пирожные** (китайские “яичные тарталетки”, лунный пряник) и **напитки** (чай).

После этого, с точки зрения языковой специфики, мы классифицировали рецепты:

- 1) с точки зрения лексики;
- 2) на морфологическом уровне;
- 3) на синтаксическом уровне;
- 4) с точки зрения теории текста.

С точки зрения лексики, мы разделяем рецепты на 2 фрейма (Хорохордина, 2013):

1) Статический фрейм, в том числе 8 подгрупп:

- названия продуктов;
- названия кухонного инвентаря и столовых приборов;
- формы нарезки продуктов;
- конкретные части продуктов;
- характеристика действия и предмета;
- способы приготовления;
- степень готовности;
- единицы измерения объемов и весов.

2) Динамический фрейм, в том числе 2 подгруппы:

- действия по обработке продуктов, производимой человеком;
- глаголы, указывающие на состояние продуктов в результате обработки, не производимой человеком;
- кулинарные термины, обозначающие действия.

На синтаксическом уровне, по принципу форм выражения предиката и типу односоставного предложения, мы разделяем русскоязычные рецепты на

3 группы: 43 рецепта, в которых содержатся безличные и инфинитивные предложения; 38 рецептов, в которых содержатся определенно-личные предложения, и 19 рецептов смешанного типа.

Что касается классификации рецептов на китайском языке, учитывая специфику самого языка, невозможно сделать такую же классификацию, поскольку в пределах одного рецепта мы сталкиваемся с разными типами предложений. Мы рассмотрели языковую специфику материала и обобщили всего 3 типа предложений, которые являются самыми распространенными в китайско-язычных рецептах:

1) односоставные предложения:

- односоставное предложение с предлогом "把"/"将";
- инфинитивное предложение;
- номинативное предложение;

2) двусоставное предложение:

- предложение, в котором позиции дополнения и подлежащего не различаются;

- предложение, в котором содержится составное глагольное сказуемое;
- предложение существования-наличия;

3) сложное предложение (сложносочинённое, сложноподчинённое предложение, многослойное и стяжённое сложное предложение).

С точки зрения теории текста, мы разделяем наш материал на две группы:

- поликодовые и монокодовые тексты;

- собственно прескриптивный, ограничительно-прескриптивный, наглядно-прескриптивный, и смешанный тип (Хорохордина, 2013: 9).

- собственно инструктивные, инструктивные с экспозиционно-объяснительными, комментирующими, мотивирующими компонентами (Хорохордина, 2013).

## **II.2. Языковые особенности кулинарных рецептов китайской кухни на русском языке**

### **II.2.1. Лексические особенности текстов кулинарных рецептов китайской кухни на русском языке**

Существуют исследования, где рецепт рассматривается как частная реализация такого типа текста, как инструкция (см. Об этом работы О.В. Хорохориной). Так, О.В. Хорохорина полагает, что каждый текст из инструкции с содержательно-композиционной точки зрения представляет собой (с разной степенью полноты) «взаимодействие двух фреймов — статического и динамического. Статический фрейм включает в себе совокупность действий и соотнесенных с каждым из них агентов, предметов, инструментов, адресатов. Динамический фрейм — сценарий — указывает последовательность операций-действий, которые следует произвести с обозначенным в статическом фрейме набором элементов действительности, чтобы достичь определенного результата» (Хорохорина, 2013: 9).

Мы также разделили лексику нашего материала с точки зрения этих двух фреймов и заметили следующие лексические средства выражения кулинарных рецептов китайской кухни на русском языке:

#### 1) Лексические средства выражения статического фрейма:

- Использование кулинарных терминов и понятий, например: *суп, пирожок, салат* и т.д.

- Использование названий конкретных ингредиентов, например: *лук, чеснок, томат* и т. д.;

- Использование названий конкретных приправ, например: *анис, бадьян, хуацзяо* и т. д.

- Использование названий кухонного инвентаря, например: *вок, сковорода, кастрюля* и т. д.; названий столовых приборов, например: *вилка, тарелка, ложка* и т. д.

- Использование названий форм нарезки продуктов, например: *пластинка, кусок, ломтик* и т. д.

- Использование названий конкретных частей продуктов, в том числе, конкретных частей животных, например: *ножка, крылышка, филе* и т. д.; конкретных частей растений, например: *семена, кожица* и т. д.

- Использование единиц измерений весов и объемов продуктов, как правило, в сокращенном виде, например: *ст. л, ч. л, стакан, гр.* и т. д.

- Использование слов, характеризующих действия и предметы, например: *хорошенько, слегка, мелко, горячий, зрелый, зеленый* и т. д.

- Использование слов, обозначающих способы приготовления, например: *жарка, варка, тушение, запекание* и т. д.

- Использование слов, обозначающих степень готовности блюда и состояние ингредиентов после обработки, например: *измельченный, нарезанный, подготовленный* и т. д.

- Использование заимствованных слов из китайского языка для описания рецептов китайской кухни на русском языке, например: *тофу, цзяоцзы, баоцзы* и т. д.

## 2) Лексические средства выражения динамического фрейма:

- Использование глаголов, обозначающих действия по обработке продуктов, производимой человеком, например: *отварить, почистить, нарезать* и т. д.

- Использование глаголов, указывающих на состояние продуктов в результате обработки, не производимой человеком, например: *поджариться, распределиться, сохранять, превратиться* и т. д.

- Использование кулинарных терминов, обозначающих действия, например: *бланшировать, шинковать, ошпарить* и т. д.

## **II.2.2. Морфологические особенности текстов кулинарных рецептов китайской кухни на русском языке**

В процессе анализа мы заметили следующие языковые особенности русскоязычных текстов кулинарных рецептов (далее ТКР) китайской кухни на морфологическом уровне. Проанализируем их по степени частотности:

1) Использование имен существительных, которые включают в себя:

- названия разных ингредиентов (продукты, приправы);

*Имбирь—0.5 ст. л.*

*Фарш мясной—300 г*

*Капуста пекинская—300 г*

*Вода—300 мл*

*Мука пшеничная—300 г*

*Соевый соус—1 ст. л.*

<http://www.povarenok.ru/recipes/show/23939/>

- названия кухонного инвентаря и столовых приборов:

*Разбить в миску три яйца и размешать вилкой. В сковороде вок разогреть оливковое масло и обжарить лук.*

<http://www.edimdoma.ru/retsepty/60723-zharenyy-kitayskiy-ris-s-krevetkami-i-sladkim-pertsem>

- названия форм нарезки продуктов:

*Переложить их в тарелку и размять еще вилкой, разбивая на мелкие комочки.*

*Морковь нарезать соломкой, грибы — тонкими плоскими ломтиками.*

<http://www.povarenok.ru/recipes/show/113646/>

- названия способов приготовления:

*Рис сварить до готовности, обсушить, переложить в глубокую тарелку и убрать в холодильник — для жарки он понадобится холодным.*

<http://www.povarenok.ru/recipes/show/113646/>

- названия степеней приготовления:

*Получившиеся лепешки обжаривайте на тефлоновой сковороде без масла с каждой стороны до появления пузырей по полминуты.*

<http://eda.ru/recepty/osnovnye-blyuda/utka-po-pekinski-19567?from=recipescatalog>

2)Использование глаголов действия в разных формах, например:

- инфинитивные глаголы:

*Рис отварить согласно инструкции на упаковке.*

*Лук почистить и нарезать полукольцами.*



*В сковороде вок **разогреть** оливковое масло и **обжарить** лук.*

*Сельдерей **порезать** небольшими кусочками и **добавить** в вок.*

*<http://eda.ru/recepty/osnovnye-blyuda/zharenij-ris-s-jajcom-pokitajski-30465?from=recipescatalog>*

- глаголы совершенного вида во втором лице множественного числа повелительного наклонения. Например:

***Сварите** рис в большом количестве воды до мягкого, но не разваренного состояния. **Слейте** и **промойте** кипящей водой.*

*В маленькой сковороде **поджарьте** яйца на медленном огне, помешивая. **Снимите** и **сохраняйте** теплым.*

*<http://www.gotovim.ru/recepts/groats/rice/15033.shtml>*

- глаголы в форме первого лица множественного числа несовершенного и совершенного видов.

Здесь еще стоит отметить, что по сравнению с глаголом в форме первого лица множественного числа совершенного вида, глагол несовершенного вида более популярен на сайтах в Интернете. Мы считаем, что это связано с тем, что совершенный вид акцентируется на последовательность приготовления, а несовершенный вид, во-первых, показывает нам последовательность, во-вторых, придает тексту ситуативность, показывает совместное участие автора и адресата в приготовлении и проявляет диалогизацию Интернета-рецепта. Например:

***Перемешиваем** муку с крахмалом, после вводим их в соевый соус, **доводим** до однородного состояния без комочков и **заливаем** полученной смесью свинину. **Накрываем** крышкой и **оставляем** на полчаса. Теперь **натираем** на крупной терке морковь, **нарезаем** перец соломкой, а ананасы маленькими кусочками.*

*<https://1000.menu/cooking/4423-myaso-v-kislo-sladkom-souse>*

*Курицу **вымоем** и за 50 минут **сварим** в подсоленной воде с китайским перцем и имбирным корнем. Грибы **замочим** в горячей воде. Весенний лучок, лук-порей и репчатый лук **нарежем** тонкими колечками.*

*<http://www.gotovim.ru/recepts/meat/duck/15773.shtml>*

- Инфинитивные конструкции со словами, имеющими модальное значение. Например:

*Пока бульон закипит, промыть и нашинковать тонко зелень лука-порея. **Можно взять** пучок зеленого лука. Взбить яйца и отцедить кукурузу.*

*<http://www.povarenok.ru/recipes/show/124835/>*

3)Использование качественных и относительных прилагательных, при этом качественные прилагательные более употребительны. Они используются для описания ингредиентов, чтобы помочь читателям точнее понять интенцию автора, выбрать подходящие компоненты для приготовления блюда и более удачно приготовить блюдо:

*Курицу вымоем и за 50 минут сварим в **подсоленной** воде с **китайским** перцем и **имбирным** корнем. Грибы замочим в **горячей** воде. **Весенний** лучок, лук-порея и **репчатый** лук нарежем **тонкими** колечками. Стручки **сладкого** перца нарежем соломкой, стекишие побеги бамбука - на части.*

*<http://www.gotovim.ru/recepts/meat/duck/15773.shtml>*

4)Использование наречий, в том числе качественных, количественных и наречий меры и степени:

*Нарезать цуккини небольшими кубиками, **мелко** порубить лук и чеснок. Свежий имбирь очистить от кожицы и натереть на мелкой терке.*

***Хорошо** прогреть вок, влить четверть стакана кунжутного масла.*

*Жарить овощи **еще** пару минут, **постоянно** помешивая деревянной ложкой, снимая со стенок вока и не давая им пригорать. Кунжутное масло подгорает **довольно быстро**, поэтому действовать надо **стремительно**.*

*<http://www.povarenok.ru/recipes/show/113646/>*

5) Использование имен числительных и счетных слов. Данные части речи часто появляются в списке ингредиентов, например:

*рис (длиннозерный) - **1.5 стакана***

*яйцо (взбитое) - **3***

*растительное масло - **2 ст. л.***

*чеснок (мелко нарезанный) - **1 зубчик***

*зеленый лук (мелко нарезанный) - **3 перышка***

*зеленый горошек (отваренный) - 130г*

*светлый соевый соус - 1 ст. л.*

*морская соль - 1 ч. л.*

*<http://www.gotovim.ru/recepts/groats/rice/15033.shtml>*

6) Использование причастий в ТКР. Частое употребление причастий в ТКР связано с закрепленной и четкой последовательностью действий в таких текстах, и данная часть речи показывает состояние продуктов после какого-то действия:

*Разбить в миску три яйца и размешать вилкой. Добавить к яйцам половину **измельченного** лука.*

*В сковороду (вок) вылить **оставшееся** масло и добавить по порядку сначала ветчину, а за ней горошек. Следом выложить **оставшийся** лук и, помешивая, обжарить все слегка на сковороде. Следить, чтобы ничего не пригорело!*

*<http://www.edimdoma.ru/retsepty/60723-zharenuyu-kitayskiy-ris-s-krevetkami-i-sladkim-pertsem>*

7) Использование местоимений в текстах. Хотя по частотности местоимение гораздо реже используется в таком типе текста, но мы считаем, что местоимение занимает значительное место в ТКР. Именно при помощи местоимений автор точно, коротко выражает свое волеизъявление:

*Разогреть масло в большой сковороде. Опустить в **него** мясо.*

*Лук очистить, порезать кубиками и отправить к мясу. Жарить **все** вместе до прозрачности лука.*

*На маленькой сковороде пожарить взбитое яйцо, постоянно помешивая **его** и разделяя на мелкие кусочки.*

*<http://russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=121000>*

### **II.2.3. Языковая специфика текстов кулинарных рецептов китайской кухни на русском языке на синтаксическом уровне**

В связи с тем, что ТКР является особым речевым жанром и такие тексты ориентируются на инструкцию, в ТКР сложились типичные

особенные типы предложений, в которых проявляется особая синтаксическая специфика. Далее мы обобщаем часто употребляемые типы предложений в ТКР:

1) Использование простых предложений, чаще односоставных простых предложений, в том числе (Глазунова, 2010):

- инфинитивные предложения. Необходимо отметить, что такой тип предложения является самым популярным в ТКР. Приведем пример:

*Чтобы **приготовить** курицу гунбао, необходимо:*

*Филе курицы **нарезать** кубиками и **смочить** в яичном белке, смешанном с крахмалом, разведенным холодной водой. **Обжарить** во фритюре до золотистой корочки.*

*<http://www.gotovim.ru/national/china/21856.shtml>*

- безличные предложения, в которых содержатся модальное слово и инфинитивный глагол. Надо отметить, что такой тип предложений популярен в ТКР благодаря своей функции. ТКР на сайтах как инструкция бытовой сферы требует и рекомендательного компонента, и более мягкой тональности. И одновременно такой тип предложений небольшим объёмом используется в рецептах в связи со своей семантикой. Приведём пример:

*Одновременно **подготовить** зеленый горошек. Его **можно** либо **отварить** в пароварке, либо непосредственно в кипящей воде около 3-4 минут, не доводя до полной готовности, когда горошек еще сохраняет свой свежий зеленый цвет.*

*Луковицу **очистить** и **измельчить**, **лучше всего использовать** для этого блендер.*

*<http://www.edimdoma.ru/retsepty/60723-zharenyy-kitayskiy-ris-s-krevetkami-i-sladkim-pertsem>*

- определено-личные предложения:

***Смешайте** панировочные сухари с солью, перцем и чесночным порошком и **высыпьте** смесь в полиэтиленовый пакет.*

***Взбейте** слегка яйцо вилкой и **смешайте** его с молоком.*

*<http://chaofanka.ru/kalmar,-zharenyiy-v-suxaryax/>*

*Обжариваем, помешивая на растительном масле лук и чеснок. Примерно 10 минут на среднем огне. Салатный перец очищаем от семян и плодоножки и тоже **нарезаем** квадратами. **Добавляем** перец к луку и **продолжаем** жарить, помешивая ещё 5 минут.*

<http://www.gotovim.ru/sbs/chinauzh.shtml>

- номинативное предложение. Данный тип предложения часто сопровождается фотографиями. И как раз благодаря иконическим средствам данный тип предложения стал популярным в интернете. Приведем пример:

1. *Корень имбиря.*
2. *Чёрный чай.*
3. *Сахарный песок.*
4. *Вода и молоко.*

<http://www.povarenok.ru/recipes/show/34810/>

2) Простое осложнённое предложение. Можно сказать, что такой тип предложения занимает доминирующее место в ТКР в связи с особенностью речевого жанра "кулинарный рецепт", в котором собраны много действий в последовательностях. В том числе:

- предложение с деепричастными оборотами. Приведем пример:

*Затем к получившейся ароматной смеси **добавить** цуккини и грибы, **непрерывно при этом помешивая.***

<http://eda.ru/recepty/osnovnye-blyuda/zharenij-ris-s-jajcom-pokitajski-30465?from=recipescatalog#story>

- простое предложение с однородными членами. Такой тип предложения почти в каждом тексте нашего материала появляется и не раз в каждом тексте. И данный тип предложения в ТКР используется двумя способами, либо с однородными главными членами односоставных предложений, либо с однородными дополнениями. Приведем пример:

*Рис **сварить до готовности, обсушить, переложить в глубокую тарелку** и **убрать в холодильник** — для жарки он понадобится холодным.*

<http://eda.ru/recepty/osnovnye-blyuda/zharenij-ris-s-jajcom-pokitajski-30465?from=recipescatalog#story>

1. Куриное филе (2 шт) режем на крупные куски в 2 сантиметра.

2. В чашке смешиваем **соевый соус (1 ст. л.), кунжутное масло (1 ст. л.) и сахар (1 ст. л.)**. В данном случае «ингредиенты» заменить ни что нельзя, потому что в них вся тонкость блюда. Туда же бросаем кубики курицы.

<http://i.ovkuse.ru/blogs/kulinarija/kurica-gunbao-68638.html>

3) Использование сложных предложений. Хотя в ТКР сложное предложение не занимает такое важное место, как простое предложение, но ТКР без такого типа предложения никак невозможны:

- Сложноподчинённое предложение с союзом "чтобы". Такой тип предложения используется в рецептах, чтобы объяснить какое-то конкретное действие:

*Скатать тесто в колбаску и нарезать на равные по размеру колобки. Каждый колобок раскатать таким образом, **чтобы** края оказались тоньше середины.*

<http://eda.ru/recepty/osnovnye-blyuda/baoczi-so-svininnoj-32088>

- Сложноподчиненное предложение с союзом "пока". Употребляется, чтобы выразить одновременное действие. Например:

*В это время, **пока** будут обжариваться баклажаны, сделаем соус.*

<http://www.edimdoma.ru/retsepty/79596-baklazhany-v-kislo-sladkom-souse>

- Сложноподчинённое предложение с союзом "когда". Использование такого типа предложения показывает важность времени и последовательность действий в рецептах:

*Смешайте соль, муку и кипяток. **Когда** смесь остынет, замесите тесто.*

<http://kotelock.ru/product/kitayskie-lukovye-lepeshki>

## II.2.4. Структурно-семантические особенности текстов кулинарных рецептов китайской кухни на русском языке

Кулинарный рецепт как особый речевой жанр имеет свою типичную структуру. Здесь мы выделяем по структуре текста кулинарного рецепта четыре основных блока на основе классификации М. А. Кантуровой :

- «заголовок»;
- «ингредиенты»;
- «способ приготовления»;
- блок дополнительной информации (Кантурова, 2012).

Дальше мы детально проанализируем особенности разных блоков в ТКР китайской кухни на русском языке.

### 1.«Заголовок».

Мы отталкиваемся от исследования М.А. Кантуровой и выделяем следующие содержательные типы заголовков по нашему материалу:

1) Кулинарные термины и понятия (*салат, лепешка*).

2) Названия по какому-либо признаку:

- Названия, указывающие на ингредиенты (*курица, свинина, рис*), качества ингредиента (*сладкий перец*) и на способы приготовления (*жареный, вареный*).

- Названия, указывающие на страну, город, народ или народность, где впервые появилось или традиционно готовилось данное блюдо (*по-китайски, по-пекински*).

- Названия, указывающие на характеристику вкуса блюда (*чайные, в кисло-сладком соусе*).

- Названия, основанные на иноязычных кулинарных терминах и определениях (*баоцзы, тофу, цзяоцзы, юебин, чай, чао жоудин*). И именно такой заголовок очень популярен в нашем материале.

Надо отметить, что в нашем материале очень часто называют блюда сразу несколькими признаками: названия, указывающие на ингредиент, способ приготовления и народность (*жареный кальмар по-сычуаньски, жареный китайский рис с креветками и сладким перцем*); названия,

указывающие на характеристику вкуса блюда, используя кулинарные термины (*лапша соевая с курицей и овощами, теплый салат (по мотивам китайской кухни)*); Названия, основанные на иноязычных кулинарных терминах и указывающие на ингредиенты и народность (*баоцзы по шаньдунски, курица гунбао, тофу по-китайски*) и т. д. И мы считаем, что заголовок рецептов таким образом сложился в связи с тем, что он нацелен на выполнение информативной функции и на то, чтобы помочь читателям скорее найти подходящую инструкцию или решить, готовить по этому рецепту или нет.

## 2. «Ингредиенты».

ТКР характеризуется краткостью и стандартизованностью, что явно проявляется в блоке «ингредиенты».

Очень часто блок «ингредиенты» представлен в виде таблицы. Список необходимых продуктов перечисляется столбиком, чтобы облегчить выбор адресата и помочь восприятию. В нашем материале такой способ используется в 97 рецептах. Конечно, этот блок может быть представлен и строчным текстом, но таких случаев гораздо меньше. В нашем материале их только два. Чаще всего продукты перечисляются в левом столбике, количество и единица измерения - в правом. В нашем материале только 10 вариантов, в котором сначала указано количество, потом продукты (*2 ч. л. кукурузного крахмала*). Вероятно, это связано с логикой адресата.

Блок «ингредиенты» обычно расположен либо после названия, либо после описания, либо после способа приготовления, но чаще всего после описания. Мы в своем материале заметили только 5 вариантов, в которых он находится после способа приготовления.

По мнению М.А. Кантуровой, «информацию, представленную в блоке, можно разделить на числовую (необходимое количество продуктов) и текстовую (их название и единицы измерения)» (Кантурова, 2012: 12). Здесь мы хотим добавить ещё параметры «порция» и «описание ингредиентов». В ТКР в интернете популярность этих параметров в последнее время растёт. Мы в своем материале отметили существование параметра "порция" в 44



рецептах и в 24 рецептах мы можем сами выбрать порцию и, соответственно, получим правильное количество ингредиентов. Это, по нашему мнению, показывает значительное различие между ТКР в книгах и в интернете. Про “описание ингредиентов” нужно сказать, что этот параметр часто включает в себя определение ингредиента и питательные компоненты данного ингредиента. Этот параметр часто скрыт в тексте. Нужно совершить специальное действие, чтобы его увидеть. В наших текстах мы заметили четыре таких рецепта. Мы считаем этот параметр одной из характерных особенностей ТКР в интернете.

Числовая информация присутствует почти всегда в виде цифр, что способствует краткости этого жанра. Что касается текстовой информации, то в ней единицы измерения не всегда точны в связи с тем, что рецепт в интернете относится к бытовой сфере. Единицы измерения там зачастую бытовые и часто появляются в сокращенной форме, что работает на экономию языковых усилий и помогает сделать текст более кратким, например: *ст.*, *ч. л.*, *кусоч*, *щепотка* и т. д. Используются еще такие маркеры, как *"по вкусу"*, *"немного"*, *"около"*. Случается, что автор вообще не указывает ингредиенты, либо в таблице указаны только ингредиенты без количества продуктов. Но в нашем материале мы заметили только один рецепт без этого блока и один вариант без количества. Еще нужно отметить, что на сайтах интернета можно выбрать подходящие единицы измерения, что делает приготовление гораздо удобнее. В нашем материале мы заметили пять таких вариантов. Главным образом это зависит от характера самого сайта.

В ТКР бытовой сферы на сайтах сети интернета еще возможно проникновение в блок «ингредиенты» элементов блока «способ приготовления». Встречается три варианта проникновения. В первом случае продукт со скобками, в которых указано условие, требование к продуктам, например: *имбирь (тертый свежий) —1 ст. л., вода (теплая) —240 мл, перец болгарский (разных цветов) —3-4 шт.* Во втором случае это продукт со скобками, в которых указана предназначенность данных продуктов, например: *растительное масло (для жарки)*. В третьем случае это продукты

со скобками, в которых указаны маленькие детали, связанные с автором, например: *анис измельченный - 3 г (анис не добавила - не люблю его запах), крахмал (обыкновенный. У меня был рисовый).*

В некоторых случаях блок «ингредиенты» делится на определенные части, в которых отдельно указывается список продуктов для приготовления разных “полуфабрикатов”. На это влияет, как мы считаем, сложность блюда и ингредиенты для отдельной процедуры, например:

### ***Тесто***

*Мука пшеничная—400 г*

*Вода(теплая) —240 мл*

*Масло сливочное (для смазывания лепешек. У меня ушло 50-70 гр.)*

### ***Начинка***

*Фарш мясной(у меня куриный) —800 г*

*Чеснок—4 зуб.*

*Соевый соус—4 ст. л.*

*Масло оливковое—2 ст. л.*

*Имбирь(тертый свежий) —1 ст. л.*

*Водка—2 ст. л.*

*Соль(по вкусу)*

*Перец черный(по вкусу)*

*Лук зеленый—1/4 пуч.*

<http://www.povarenok.ru/recipes/show/89513/>

### **3. Способ приготовления.**

Блок «способ приготовления» является основным элементом для ТКР, и в этом блоке содержится некий алгоритм, описание последовательности действий, выполнение которых помогает получить желаемый результат - готовое блюдо.

Данный блок на сайтах обычно находится либо после блока «ингредиенты», либо после описания (когда блок «ингредиенты» в конце текста), либо после заголовка (когда в тексте нет описания). В начале этого блока обычно есть обобщающее слово: способ приготовления.

Теперь про особенности организации внутренней структуры данного блока на сайтах. П.П. Буркова, исследуя основной блок текста кулинарного рецепта, пишет: «Текст обычно состоит из 1-2 абзацев, которые являются структурно-завершенными (имеющими два основных члена - тему и рему) и выражают целостную мысль <...> Такой абзац обычно монотематичен: в нем раскрывается одна микротема» (Буркова, 2005). Таким образом, мы считаем, что этот блок подразделяется на более мелкие подблоки, и каждый из них представляет собой определенный этап в процессе приготовления блюда.

Наиболее распространенным способом разделения “подблоков” на сайтах является разделение текста на определенные пункты либо цифрами, либо пошаговыми картинками. Такой способ мы заметили в 68 рецептах нашего материала. И в 54 рецептах есть пошаговые картинки. Конечно, существует такой случай, когда цифры и картины вместе составляют определенный блок. И такой способ более четко организует работу адресата и помогает восприятию текста. А иллюстрации показывают конкретное действие, что усиливает обучающую функцию текста и добавляет эстетическую функцию. И конечно, дополнительные иллюстрации на сайтах встречаются чаще в связи с тем, что на сайтах не нужно думать об экономии места, и гораздо большее значение имеет эстетика оформления. Тем более, в нашем материале иллюстрация помогает читателям на познавательном уровне.

Второй способ деления микроблоков на сайтах - это абзац. Такой способ на сайтах встречается чуть реже, но тоже занимает важное место. Он более четко и более кратко показывает способ приготовления, поэтому тоже очень популярен.

Конечно, существует блок «способ приготовления», в котором нет разделения. Это связано либо с малым объёмом текста, когда нет необходимости в разделении, либо с характером сайта и рецепта, а также с аккуратностью автора.

#### **4. Блок дополнительной информации.**

Блок дополнительной информации не является обязательным для рецепта, но он представляет интерес для читателя и на самом деле помогает адресату лучше понять рецепт и обратить внимание на детали.

Блок дополнительной информации рецептов на сайтах характеризуется мягкой, нефиксированной структурой, и соответственно, в блок дополнительной информации могут входить самые разнообразные компоненты. Еще стоит отметить, что данный блок быстро распространяется именно в интернете в связи с большим пространством и привлечением читателей в результате написания данной информации. И, следовательно, в этом блоке может содержаться разнообразная информация:

1) о способе подачи:

*Подавать утку по-пекински лучше с соевым соусом.*

<http://ovkuse.ru/recipes/utka-po-pekinski/>

2) о страноведческой информации:

*Жареная пекинская утка (Бей Джин Хао) – блюдо, которое знают во всем мире, имеющее богатую историю. В далекие времена – в период династии Мин (4 столетия назад) ее готовили и подавали к императорскому столу. Для этого блюда выращивали самых нежных и жирных уток.*

<http://ovkuse.ru/recipes/utka-po-pekinski/>

3) о знакомстве автора с этим блюдом:

*С этим достаточно простым в приготовлении, но таким вкусным блюдом меня познакомили девочки из Тайваня... Раньше такой жареный рис мне нравилось пробовать в ресторане китайской кухни, но теперь я готовлю его дома! Нравится и взрослым, и детям!*

<http://www.povarenok.ru/recipes/show/113646/>

4) о внешнем виде и вкусе блюда:

*Jiao Zi. Жареные, вареные, пареные. Как хотите, так и готовьте, полюбому очень ароматные, сочные пельмени с начинкой из пекинской капусты и мясного фарша.*

<http://www.povarenok.ru/recipes/show/23939/>

5) о разнообразных советах, секретах автора:

*Как сделать фарш для пельменей сочным?*

*Для того чтобы приготовить сочные и вкусные пельмени, надо не только правильно раскатать тесто, но и приготовить хороший фарш. Он должен быть из свежего мяса, нужной консистенции и сочный. Лучшее всего...*

<https://1000.menu/cooking/2495-zharenje-pelmeni-zolotje-monetj>

6) о комментариях:

28 октября | *WannaW* # 0

*- Спасибо за рецепт, вкусно! Готовила с консервированным горошком, надо будет попробовать со свежим.*

*- Мне рис очень понравился по этому рецепту. Супруг не в восторге.*

*Ну и пусть не ест!!!*

<http://www.povarenok.ru/recipes/show/113646/>

7) о фотографиях готового блюда и пошаговых фото:



<http://i.ovkuse.ru/blogs/kulinarija/kurica-gunbao-68638.html>

<http://www.iamcook.ru/showrecipe/7990>

8) о пожелании автора:

*Приятного аппетита (в 36 рецептах появилось).*

9) о категории блюда, времени приготовления, способе приготовления, авторе рецепта, порции приготовления, энергетической ценности, предназначении блюда и т. д.

**Категория:** Горячие блюда->Гарнир->Гарнир из круп

**Время приготовления:** 25 минут

**Количество порций:** 4

**Предназначение:** Для детей: На обед / на ужин

*Конкурсные рецепты: Конкурс "В ритме любимого города"*

*На обед: Легкий/ на второе/на ужин/Неожиданные гости*

*<http://www.povarenok.ru/recipes/show/113646/>*

Хотим отметить, что в рецептах на русском языке среди дополнительной информации фото готового блюда по количеству занимает первое место. Таких рецептов всего 88. Дальше информация об авторе на втором месте. Автор указан всего в 70 рецептах. Комментарии после блока "способа приготовления" по количеству занимают третье место в рецептах на русском языке. Их в нашем материале всего 61. Описаний в начале рецептов тоже немало. Их всего 59. Более того, еще в 2 рецептах есть история/советы в конце рецепта. Пошаговое фото становится потенциальным важным параметром в ТКР в интернете. Оно в нашем материале появилось в 54 рецептах.

Блок дополнительной информации в ТКР на сайтах не имеет строго закрепленного места. Дополнительная информация может существовать как в самом тексте рецепта - в начале, в конце, либо включаться в другие блоки, так и отдельно от текста рецепта, будучи ответом автора на комментарии.

Если проанализировать наш материал с точки зрения типа текста, то, во-первых, надо отметить, что эти 100 текстов относятся к поликодовому тексту (Хорохордина, 2016), так как в 99 рецептах представлена таблица ингредиентов, в 54 рецептах есть пошаговые картинки и в 88 рецептах есть фотография готового блюда. Данный тип текста часто используется в инструкциях, чтобы достичь точного выражения мыслей автора и лучшего понимания текста адресатом. И конечно, в интернете такой тип текста гораздо популярнее в связи с особенностью эстетического оформления сайтов интернета.

С точки зрения О.В. Хорохориной, «основываясь на базовом качестве инструкции — реализации прескриптивной интенции, выделить следующие типы с учётом характера выражения этой интенции: собственно прескриптивный, ограничительно-прескриптивный, наглядно-прескриптивный, вопросительно-прескриптивный» (Хорохордина, 2013: 9).

По этой классификации мы разделяем наш материал на 4 группы: собственно прескриптивный, ограничительно-прескриптивный, наглядно-прескриптивный и смешанный тип. У каждого типа имеется своя тональность. По порядку тональность становится более мягко директивной. В нашем материале мы заметили, что сейчас собственно прескриптивный тип рецепта, благодаря его краткости и убедительности, занимает первое место по количеству использований. Но на сайтах наглядно-прескриптивный тип и смешанный тип постепенно начинают преобладать в связи с тем, что сайт больше востребован из-за интересной речи автора и специфики пользователей интернета.

По мнению О.В. Хорохординой, «текст-инструкция может содержать не только собственно инструктивные, но и экспозиционно-объяснительные, комментирующие, мотивирующие компоненты. Такой текст назовем комплексным жанром инструкции» (Хорохордина, 2013: 13). Отталкиваясь от этого, мы дополнительно разделяем наши рецепты на тексты собственно-инструктивные и тексты комплексного жанра. Еще хотим отметить, что комплексный жанр инструкции, особенно комплексный жанр кулинарных рецептов станет популярнее в будущем данном речевом жанре, поскольку больше адресатов обращает внимание на детали приготовления, стремится к лучшему вкусу готового блюда, и кулинария как особый тип культуры становится важной частью жизни каждого человека.

Популярность текстов наглядно-прескриптивного типа и смешанного типа, и текстов комплексного жанра способствует появлению нового понятия данного РЖ - "образа автора". По мнению Ю.В. Рождественского, «появление образа автора связано с индивидуализацией манеры речи, и образ автора, прежде всего, есть особое отношение пишущего к содержанию текста. Образ автора еще есть следствие отношения автора к образу читателя». Он проявляется как в индивидуальности отбора, индивидуальности употребления и неупотребления синтаксических и лексических единиц, так и в структурно-композиционном плане текста (Рождественский, 1996).

Теперь более подробно расскажем про "образ автора" в ТКР. Во-первых, образ автора в ТКР имеет не такое сильное влияние, как в художественном тексте. Это связано со стилем и целью такого текста. Во-вторых, образ автора ТКР на сайтах в Интернете сильнее проявляет себя, чем в обычных кулинарных книгах, так как интернет является более свободной сценой для автора, и индивидуализация речи автора на сайтах больше интересует читателей. Задача автора не только в том, чтобы правильно написать рецепт, но и в том, чтобы ответить на разные вопросы читателей, возникающие после самостоятельного приготовления, и привлечь постоянных читателей. Здесь можно сказать, что автор на сайтах имеет больше возможностей для удовлетворения потребности в самовыражении. Соответственно, "образ автора" в рецептах на сайтах Интернета сильнее влияет на языковую специфику нашего материала.

Проанализировав материал, мы узнали, что образ автора проявляется в рецептах обычно следующими способами:

1) В блоке «ингредиенты»: автор в скобках сообщает свой личный опыт (об этом мы уже писали в блоке «ингредиенты»), например:

*Крахмал (обыкновенный. У меня был рисовый.)*

*Соевый соус—1 ст. л.*

*Уксус (у меня был рисовый, если нет, можно заменить яблочным.)*  
—2 ст. л.

<http://www.povarenok.ru/recipes/show/40379/>

2) В блоке «способ приготовления» автор:

- либо сразу вслед за конкретным шагом приготовления рассказывает о своём опыте, например:

*Подавать с кинзой. Странно, кинзу я не люблю, но именно в блюдах азиатской кухни считаю её обязательной и необходимой. Так же как обязательно использовать жареное кунжутное масло, оно имеет умопомрачительный аромат.*

<http://www.edimdoma.ru/retsepty/79544-kitayskiy-ostro-kislyy-sup>

- либо указывает в скобках, например:



*Грибы шиитаке (у меня из баночки) нарезать на кусочки. Грибы сухие Ми-Ег (не нашла в списке ингредиентов) залить кипятком на 30 мин, затем отжать и тоже порезать. Морковь порезать кружочками.*

*<http://www.edimdoma.ru/retsepty/79544-kitayskiy-ostro-kislyy-sup>*

3) В блоке дополнительной информации образ автора проявляется почти везде: либо он рассказывает о знакомстве с блюдом, либо оценивает вкусовые качества блюда, либо дает конкретные советы, отвечает на комментарии читателей. Приведем пример:

***Совет к рецепту:***

*В идеале вместо растительного масла использовать кунжутное, а для начинки использовать специальным образом подкопченную свинину. Но приготовление свинины — это отдельная сложная наука, поэтому вполне можно обойтись обычным сырым мясом.*

*<http://eda.ru/recepty/osnovnye-blyuda/baoczi-so-svininoj-32088>*

***Описание:*** *Это популярная китайская закуска со множеством вариаций чайного маринада. Я категорически убрала анис - ассоциация с лекарством от кашля стопроцентная - и корицу (я ее просто не люблю). Но это мои личные предпочтения.*

*<http://www.povarenok.ru/recipes/show/24679/>*

***Комментарии:***

*Читатель: Вкусная штука. Съела быстрее, чем хотелось. Хотя соус мне не понравился, я с кетчупом ела.*

*Автор: Рада, что понравилось. Жаль, что соус не подошел. В нем значительная часть вкуса этого блюда. Может просто непривычно.*

*<http://www.povarenok.ru/recipes/show/105629/>*

Конечно, существует много таких ситуаций, когда "образ автора" проявляет себя не только в одном блоке, но и в других местах текста, что связано со стилистикой этого текста. Также в рецептах на русском языке "образ автора" проявляется в блоке «способ приготовления» с помощью разных типов предложений и разными формами выражения предиката. Таким образом, мы часто видим "образ автора", когда читаем кулинарные рецепты

на сайтах Интернета. Автор рецепта разными способами показывает читателям свои профессиональные и личностные качества. И адресат в ходе чтения знакомится с разными типами авторов: некоторым из них присущи серьезный тон и внимание к описанию подробностей, для некоторых - характерна шутливая манера повествования и творческий подход к написанию рецептов. Также речь автора зачастую позволяет судить о его возрасте и о том, является ли он профессиональным составителем рецептов.

### **II.3. Языковые особенности кулинарных рецептов китайской кухни на китайском языке**

#### **II.3.1. Языковая специфика текстов кулинарных рецептов китайской кухни на китайском языке на лексическом уровне**

ТКР китайской кухни на китайском языке, как и ТКР на русском языке, имеет свои особенности на лексическом уровне. При анализе языковой специфики ТКР на китайском языке на лексическом уровне мы также используем классификацию О.В. Хорохориной и выделяем 2 фрейма:

1) Лексические средства выражения статического фрейма:

- Использование кулинарных терминов и понятий, например: 面条 (лапша), 茶叶蛋 (чайные яйца), 包子 (баоцзы) и т. д.

- Использование лексики названий конкретных продуктов, например: 西红柿(помидор), 木耳 (муэр) и т. д.

- Использование названий конкретных приправ, например: 料酒 (вино для приготовления блюд), 胡椒粉 (молотый перец), 花椒 (хуацзяо) и т. д.

- Использование названий кухонного инвентаря и столовых приборов, например: 炒锅 (вок), 筷子 (палочки), 漏勺 (шумовка) и т. д.

- Использование названий форм нарезки продуктов, например: 块 (кусочек), 片 (ломтик), 条 (полоса) и т. д.

- Использование названий конкретных частей продуктов, в том числе, конкретных частей животных, например: 里脊 (филе), 五花肉 (грудинка) и т. д.; конкретных частей растений, например: 皮 (шелуха), 叶子 (листья) и т. д.

- Использование лексики единиц измерений объемов и весов, например: 个 (штука), 勺 (ложка), 只 (счетное слово для животных) и т. д.

- Использование слов, характеризующих действия и предметы, например: 快速 (быстро), 适量 (в соответствующем количестве), 干(сухой), 长 (длинный) и т. д.

- Использование лексики про степень готовности, например: 过滤后的 (фильтрованный), 切好的 (нарезанный), 磨碎的 (измельченный) и т. д.

- Использование лексики конкретных мест, которых составляют из послелогога места и имен существительных, например: 锅内 (в кастрюлю(е)), 碗里 (в чашку(е)), 盆里 (в таз(е)) и т. д.

## 2) Лексические средства выражения динамического фрейма:

- Использование глаголов, обозначающих действие по обработке продуктов, производимой человеком, например: 切 (нарезать), 泡(промыть), 加 (добавить) и т. д.

- Использование глаголов, обозначающих действие по обработке продуктов, не производимой человеком: 膨大飘起 (набухнуть и всплыть на поверхность воды), 烧开 (кипеть) и т. д.

- Использование кулинарных терминов действий по обработке продуктов, например: 炝锅 (перед тем, когда мы положим в вок ингредиенты, добавим нарезанные лук, имбирь, перец, чеснок и другие приправы с ароматом и поджарим до появления армата, 勾芡 (подбалтывать муку, заправлять мукой) и т. д.

Кроме того, еще стоит отметить, что в ТКР в Интернете на китайском языке часто используется лексика вэньянь (древний китайский язык) и структуры вэньянь, поскольку данный язык имеет краткость, точность, официальность и книжность, например: 另(отдельно), 其 (местоимение он, она, оно, они), 少许 (немного), 待 (когда) и т. д. (姜丽艳, 2009: 21).

### **II.3.2. Языковая специфика текстов кулинарных рецептов китайской кухни на китайском языке на морфологическом уровне**

В ТКР китайской кухни на китайском языке частотность разных частей речи также проявляется ясно. Перечисляем дальше эти слова по степени частотности:

1) Использование имен существительных, которые включают в себя:

- Названия разных ингредиентов (продукты, приправы):

材料: 茄子, 肉丝, 姜丝, 青椒, 花生油, 酱油, 盐, 鸡精

*(Ингредиенты: баклажаны, мелко нарезанное мясо, мелко нарезанный имбирь, сладкий перец, арахисовое масло, соевый соус, соль, куриный экстракт).*

<http://www.xinshipu.com/zuofa/229793>

- Названия кухонного инвентаря и столовых приборов:

锅内放水, 里面放1勺盐, 烧开后下饺子啦, 饺子放进去, 搅锅, 炒菜勺翻过来, 贴边入锅, 搅动, 以免沾锅。加盖。

*(Добавить воду в кастрюлю, положить столовую чайку соли. Когда вода вскипит, положить пельмени, и сразу помешать, чтобы избежать прилипания.)*

<http://www.xinshipu.com/zuofa/15665>

- Названия форм нарезки продуктов:

将番茄洗净, 切成片, 再切成条, 再切成正方颗粒状, 大概就大姆指宽度大小 *(Вымыть томат, нарезать ломтями, дальше нарезать полосками, дальше нарезать зернами, примерно как размер большого пальца).*

<http://www.xinshipu.com/zuofa/110368>

- Существительное, обозначающее место:

碗中放入适量的糖和白醋，再加入少许料酒 (В чашку положить сахар и рисовый уксус в соответствующем количестве, добавить немножко вина для приготовления блюд).

<http://www.xinshipu.com/zuofa/600050>

В китайском языке данная часть речи ориентируется на определенное направление, часто используется после какого-то имени существительного, составляет словосочетание и показывает нам расположение в пространстве. Можно её называть послелогом (похоже на русские предлоги: в, на, за, из и т. д.)

2) Использование глаголов действия в инфинитивной форме, например:

将干黄花和木耳提前用凉水泡发好(замочить холодной водой муэр и жёлтый лилейник заранее)

<http://www.haodou.com/recipe/426875/>

3) Использование качественных прилагательных: 热油(горячее масло), 干淀粉(сухой крахмал), 薄饼(тонкая лепёшка) и т. д.

4) Использование наречий, в том числе качественных, количественных и наречий меры и степени, например: 马上(сразу), 少许(немного), 迅速(быстро), 再(ещё), 就(союзное наречие, 1) перед сказуемым главного предложения после придаточного условного (бессоюзного или союзного) *тогда, в таком случае, то, так*, 2) указывает на последовательность (часто близкую) действий; *и тогда, и затем, и тотчас*) (интернет ресурс).

5) Использование имен числительных и счетных слов. Данные части речи часто появляются в списке ингредиентов, например:

材料: 猪肉馅 (精肉) 半斤, 白菜4片叶子, 葱1根, 盐2勺, 鸡精1勺, 胡椒粉1勺, 食用油2勺, 香油1勺, 糖1勺, 饺子皮30张

(Фарш свинины: полкило, китайская капуста: 4 листья, зеленый лук: 1 шт., соль: 2 ст. л., куриный экстракт: 1 ст. л., молотый перец: 1 ст. л., масло: 2 ст. л., сахар: 1 ст. л., кунжутное масло: 1 ст. л., пельменная кожица: 30 штук.)

<http://www.xinshipu.com/zuofa/15665>

6) Использование предлогов и послелогов: 用(признак творительного падежа),把, 将(слова для составления типов предложений), 到, 至, 入(послелог, после которых идет место), 后(послелог для указания последовательности действий).

7) Использование местоимений, например: 其 (он, она, оно, они, его, её, их) и т. д.

8) Использование союзных слов: -并-(...и... (указывает на одновременность)), -就-(...и..(указывает на последовательность)), -不然-(...иначе...), 先-然后-最后- ( сначала... затем...в конце...)

9) Использование разнообразных словосочетаний, в том числе (黄伯荣, 廖序东, 2007):

- словосочетание, состоящее из глагола и дополнений. Например: 放盐 (положить соль).

- словосочетание, состоящее из однородных членов. Например: 葱姜蒜切末 (лук, имбирь, чеснок нарезать мелко).

- словосочетание, состоящее из существительного, обозначающего место, и существительного, обозначающего направление. Например: 锅里 (в кастрюлю)

- словосочетание, состоящее из имени числительного и счетного слова).  
Например: 一碗面粉 (1 чашка муки).

- словосочетание, состоящее из предлога и имени существительного.

Например: 用筷子搅拌(палочками перемешать).

- словосочетание, в состав которого входит вспомогательное слово "的".

Данное словосочетание в ТКР функционирует как причастие в русских вариантах. Обычно после данного словосочетания добавляют имя существительное, как после русского причастия. Например: 切好的 (нарезанный), 切好的茄子 (нарезанный баклажан).

### **II.3.3. Языковая специфика текстов кулинарных рецептов китайской кухни на китайском языке на синтаксическом уровне**

Учитывая большую разницу между системами китайского и русского языков, мы решили перечислить часто употребляемые типы предложений в ТКР на китайском языке и описать их специфику и функции по частотности употребления (Здесь надо отметить, что принципы классификации разных типов предложений сильно отличаются в связи с большими различиями между двумя языками):

1) Простое предложение: в том числе, односоставное и двусоставное предложения.

① Односоставное предложение. В том числе:

- предложение с предлогом "把"/"将" (黄伯荣、廖序东, 2007);

将干黄花和木耳提前用凉水泡发好( замочить холодной водой муэр и жёлтый лилейник заранее )

<http://www.haodou.com/recipe/426875/>

- инфинитивное предложение;

倒入鸡蛋液, 翻炒均匀 (положить взбитое яйцо (в вок), перемешать равномерно.)

<http://home.meishichina.com/recipe-33989.html>

- номинативное предложение:

6. **适量白胡椒粉** (*Молотый перец в соответствующем количестве*).

7. **适量蛋清** (*Яичный белок в соответствующем количестве*).

<http://www.xiachufang.com/recipe/254133/>

② Двусоставное предложение. В том числе:

- предложение, в котором позиции дополнения и подлежащего не различаются:

1. **猪肉切末** (*Свинину нарезать тонко*);

2. **粉丝用热水泡透** (*Фунчозу промыть теплой водой*).

3. **葱、姜洗净切成末** (*Зеленый лук, имбирь промыть, нарезать тонко*)

<http://www.xinshipu.com/zuofa/63382>

- предложение, в котором содержится составное глагольное сказуемое (刘月华, 潘文娱, 故鞞, 2001: 701):

**花椒用油慢火炸香凉透** (*хуацзяо жарить во фритюре на маленьком огне, охладить*).

**芹菜洗净控水** (*сельдерей промыть, дать стечь воде*).

<http://www.xiachufang.com/recipe/100579590/>

- предложение существования-наличия:

**锅内多放些油** (*В вок положить побольше масла*).

<http://home.meishichina.com/recipe-33989.html>

**锅里放番茄酱, 白糖, 半碗水** (*В вок положить томатный соус, сахар и полчашки воды*).

<http://home.meishichina.com/recipe-31477.html>

2) Сложное предложение (黄伯荣、廖序东, 2007: 123). В том числе:

① Сложносочиненное предложение.

- бессоюзное предложение, в котором запятые между предикативными единицами функционируют как признаки последовательности действий:



放入清汤，加入精盐、五香粉、料酒烧开，倒入豆腐块 (*положить (в ...) бульон, добавить соль, смесь из пяти молотых специй*).

<http://www.xinshipu.com/zuofa/235274>

- сложносочиненное предложение с союзом "并":

提前将番茄沙司、白糖、醋少许淀粉提前倒入一个盆里，**并**加入适量的清水，调成料汁备用 (*Заранее положить томатный соус, белый сахар, уксус и немножко крахмала в один таз, и добавить в таз воду в соответствующем количестве*).

<http://www.xiangha.com/caipu/1203909.html>

- сложносочиненное предложение с союзными словами "然后""最后" и т. д.

炒锅内倒入油烧热后倒入甜面酱小火翻炒、**然后**倒入糖浆或白糖，**最后**倒入白酒和清水翻拌均匀后烧至咕嘟即可熄火盛出 (*в вок положить сладкий соус, на маленьком огне пожарить, потом добавить в кастрюлю сахар, в конце положить воду и вино, перемешать ...*).

<http://www.meishichina.com/Eat/Nosh/200805/35891.html>

② Сложноподчиненное предложение:

- сложноподчинённое предложение с придаточным цели.

将大头菜切丝，用水焯一下，焯水的时候放点盐，**这样**头菜颜色鲜艳，菜还能通过焯水入一点点味 (*нарезать капусту соломкой, водичкой чао (поместить продукты в кипящую воду на непродолжительное время), в это время добавить немножко соли, чтобы цвет капусты был красивее и соль в процессе этого впиталась в капусту*).

<http://www.xiachufang.com/recipe/139806/>

- Сложноподчиненное предложение с придаточным условия.

将饺子馅放入皮中央，**如果技术不熟练的话，不要放太多馅**(*положить пельменные начинки в центр кожицы, если технология не отработана, то много начинки не класть*).

<http://www.ttmeishi.com/caipu/82804ed9a17197ec.htm>

③ Многослойное сложное предложение.

等鸡蛋晾凉后，轻敲蛋壳，**使鸡蛋四周均有裂缝** (*После того, как яйца остыли, слегка постучать по яичной скорлупе, чтобы на ней образовались трещины*).

<http://www.xinshipu.com/zuofa/71432>

炒菜勺翻过来，贴边入锅，搅动，**以免沾锅** (*Когда вода вскипит, положить пельмени, и сразу помешать, чтобы избежать прилипания*).

<http://www.xinshipu.com/zuofa/15665>

④ Стяжённое сложное предложение.

肉馅、葱花、面团准备好后**就可以开始做了** (*начинки, зеленый лук, тесто готовы, можно начать готовить*).

[http://blog.sina.com.cn/s/blog\\_610a6eb201017igw.html](http://blog.sina.com.cn/s/blog_610a6eb201017igw.html)

煮到汤汁变稠关火(*варить пока бульон не загустеет - выключить плиту*).

<http://www.xiachufang.com/recipe/254133/>

#### **II.3.4. Структурно-семантические особенности текстов кулинарных рецептов китайской кухни на китайском языке**

Структура ТКР китайской кухни на китайском языке на самом деле очень похожа на структуру на русском. И, соответственно, мы тоже используем структуру, описанную М.А. Кантуровой, и выделяем четыре блока:

- «заголовок»;
- «ингредиенты»;
- «способ приготовления»;

- блок дополнительной информации.

Далее мы более подробно опишем особенности каждого блока ТКР китайской кухни на китайском языке.

### 1. Блок «заголовок».

Здесь мы тоже отталкиваемся от классификации М.А. Кантуровой и выделяем следующие содержательные типы заголовков по нашему материалу:

1) Кулинарные термины и понятия (面, 饺子, 包子) (лапша, пельмени, манты).

2) Названия по какому-либо признаку.

- Названия, указывающие на ингредиенты (米, 里脊, 鱼) (рис, филе, рыба), качество ингредиентов (鲜肉) (свежее мясо) и на способ приготовления (炒, 炖) (жарить, тушить).

- Названия, указывающие на страну, город, район, народ или народность, где изобрели или традиционно готовили данное блюдо (北京烤鸭, 广式月饼, 京味肉饼) (утка по-пекински, лунная лепешка по-гуанчжоуски, мясная лепешка по-пекински).

- Названия, указывающие на характеристику вкуса блюда (鱼香茄子, 五香茶叶蛋, 糖醋里脊) (баклажан с вкусом рыбы, чайные яйца с вкусом пяти специй, филе в кисло-сладком соусе).

- Названия, в которых используется метафора (千层肉饼) (тысячеслойная мясная лепешка).

В рецептах на китайском языке тоже часто называют блюда сразу несколькими признаками. Самый популярный вариант - это названия, указывающие на ингредиенты, используя кулинарные термины (豆角包子, 猪肉大葱包子) (манты с фасолью, манты со свининой и луком дудчатым).

Кроме того, еще встречаются названия, указывающие на ингредиент, способ

приготовления, и вкусовую специфику (家味炒米饭, 五香茶叶蛋) (жареный рис по-домашнему, чайные яйца со вкусом пяти специй); названия, указывающие на способ приготовления и ингредиент (洋葱炒鱿鱼 жареный кальмар с луком); названия, указывающие на место, к которому принадлежат блюдо и ингредиент (广式莲蓉蛋黄月饼 лунная лепешка с семенами лотоса и яичным желтком по-гуанчжоуски) и т. д.

## **2. Блок «ингредиенты».**

Блок «ингредиенты» ТКР китайской кухни на китайском языке действительно имеет свою специфику, отличающуюся от вариантов на русском языке.

Во-первых, в ТКР китайской кухни на китайском языке тоже часто используется таблица, чтобы ясно показать читателям необходимые ингредиенты. Мы отметили в нашем материале 45 рецептов, в которых присутствует таблица. И в остальных 55 вариантах есть 7 рецептов, в которых блок ингредиентов совсем отсутствует, и 12 рецептов, в которых блок ингредиентов есть, но количества продуктов и таблицы для ингредиентов нет.

Очень часто в нашем материале продукты расположены в левом столбике, количество и единица измерения в правом столбике. В нашем материале только 10 рецептов, в которых таблица построена не по такому принципу. В этих 10 таблицах продукты расположены в верхней части, а количество продуктов - в нижней части.

Блок «ингредиенты» в нашем материале обычно поставлен либо после названия, либо после описания (если в тексте есть описание), либо сразу после заголовка. В китайском материале мы не заметили блока, который находился бы после способа приготовления.

В китайском материале мы отметили больше рецептов, в которых таблица состоит из двух частей: список главных продуктов и список приправ. Их всего 16.

Информация, представленная в блоке ингредиентов, как мы уже сказали, включает в себя числовую и текстовую. Числовая информация необходима для указания количества ингредиентов, а текстовая информация показывает нам названия ингредиентов и единицы измерения этих ингредиентов. Надо отметить, что в материале на китайском языке есть 4 рецепта, в котором не использовали числового средства. Кроме того, в китайском материале тоже используются неточные единицы измерения. Там появляются такие единицы измерения, как 杯, 把, 撮 (стакан, горсть, щепотка) и т. д. Конечно, это, как и в русском материале, тесно связано с сферой использования этих рецептов. И как раз эти неточные единицы измерения показывают читателям, как в обычной обстановке готовить вкусные блюда. Еще мы в китайском материале заметили 9 рецептов, в которых после каждого ингредиента написано 适量 (в соответствующем количестве) и 7 рецептов, в которых количество указано только после главных ингредиентов, а после приправ нет. Еще 9 рецептов, в которых таблица включает в себя только ингредиенты, без указания их количества.

Также отмечается появление в блоке «ингредиенты» элементов блока «способ приготовления» в китайском материале, но очень незначительно. Таких примера всего два. Подробную информацию китайцы предпочитают писать в блоке «способ приготовления».

### **3. Блок способа приготовления.**

Данный блок в материале на китайском языке обычно тоже находится либо после блока «ингредиенты», либо после описания (когда нет блока ингредиентов). И для начала этого блока обычно есть обобщающее слово: 做法 (способ приготовления).

Блок «способ приготовления» часто структурируется пунктами или шагами, и в нашем материале 70 таких рецептов. В том числе 54 рецепта с пошаговыми иллюстрациями. Второй способ деления микроблоков на сайтах

- абзац, и мы заметили 27 таких рецепта. Блоков «способ приготовления», в которых нет разделения, мы заметили 3.

#### **4. Блок дополнительной информации.**

Как и в рецептах на русском языке, блок дополнительной информации в рецептах на китайском языке тоже не существует отдельно. В тексте везде можно найти его след. В этом блоке есть всё, что автор хочет, чтобы читатели узнали об этом блюде. Далее мы перечисляем эти элементы и приводим примеры:

- О страноведческой информации и истории этого блюда:

宫保鸡丁，四川传统名菜。由鸡丁、干辣椒、花生米等炒制而成。传说是清末宫保丁宝桢的家厨创制而得名。特点是鲜香细嫩，辣而不燥，略带甜酸味道。

丁宝桢是贵州平远（今织金）人，清咸丰进士，讲究烹调，任山东巡抚时，曾雇用名厨数十人为家厨，请客时常有“炒鸡丁”一菜。后调任四川总督，便将此菜引进四川，与四川嗜辣的习俗相结合，并加以改进，以此宴客，倍受欢迎。后烹制方法泄露出去，为餐馆采纳经营。丁宝桢曾被清朝封为太子少保（尊称宫保），此菜被人命名为“宫保鸡丁”。现已风靡全国。各地的品种略有差异，并有将鸡丁演化为肉丁的宫保肉丁等。

*Это классический образец блюда сычуаньской кухни.*

*Во времена династии Цин в провинции Шаньдун главенствовал губернатор Дин Баочжэнь, который был известным гурманом и любил готовить сам, несмотря на то, что у него дома был десяток поваров. Он частенько угощал гостей блюдом, которое изобрёл, - обжаренным в соусе куриным филе с арахисом и сушеным перцами чили. Нежный и ароматный жареный цыпленок был очень по вкусу гостям. С течением времени, став наместником в провинции Сычуань, он сделал это блюдо более острым, ориентируясь на сычуаньскую кухню.*

<http://www.ttmeishi.com/caipu/d7bc3c53736c5c13.htm###>

- О знакомстве автора с этим блюдом:

误打误撞的美食，芹菜胡萝卜鲜肉水饺，怎么就这么好吃呢！昨天想做芹菜水饺结果调完馅料发现菜烧肉多，从冰箱拿了两个胡萝卜，去皮切丝用油煸炒后凉透切末，加入馅料中，煮熟饺子试探着吃了一个大喜过望啊，真美味！

*Вчера хотела готовить пельмени из сельдерея, но после того, как приготовила начинки, заметила, что овощи оказались маленькими, и взяла из холодильника две морковки. Нарезала мелко, добавила в начинки, потом варила пельмени, попробовала одну штуку, ой, как вкусно!!*

<http://www.xiachufang.com/recipe/100579590/>

- О цвете и вкусе блюда:

粉丝软烂入味，咸鲜香 (Фунчоза мягкая, соленая, свежая и ароматная).

<http://www.xinshipu.com/zuofa/63382>

- О разнообразных советах автора:

炸好的花生仁一定要在临出锅前再放入，以保持花生仁的香脆口感。

*(Жареный арахис обязательно перед тем, когда блюдо уже почти готово добавить в кастрюлю, чтобы арахис был хрустящим.)*

<http://www.xinshipu.com/zuofa/75116>

- О комментариях читателей:

好地道，好手艺!!! (Очень правильно, хорошая технология!!)

看上去不错。可是做出来就不知道了。 - (Блюдо выглядит очень красиво, но не знаю, получится или нет.)

<http://www.douguo.com/cookbook/192218.html>

- О фотографиях готового блюда и пошаговых фото:



<http://home.meishichina.com/recipe-9466.html>

- Об уровне трудности, технологии, времени приготовления и порции блюда.

工艺: 烤 (способ обработки: печь)

难度: 初中水平 (уровень: средний)

人数: 3人份 (порции: 3)

口味: 酱香味 (вкус: с соусом)

准备时间、烹饪时间: 数小时。(время приготовления: несколько часов)

[http://www.meishij.net/zuofa/beijingkaoya\\_5.html](http://www.meishij.net/zuofa/beijingkaoya_5.html)

Стоит отметить, что в рецептах на китайском языке в блоке дополнительной информации ведущее место занимает фото готового блюда, их 97 в нашем материале. Второе место занимает пошаговое фото. Их всего 56. Дальше по количеству третье место занимают подсказки и советы автора. Таких рецептов мы заметили 54. Обычно после способа приготовления автор специально указывает важные моменты в приготовлении и говорит о своей технологии, чтобы читатели получили более удачный вариант. И еще важно краткое представление о блюде в самом начале, что очень похоже на описание в рецептах на русском языке. Их в нашем материале всего 49.

Далее мы проанализируем ТКР китайской кухни на китайском языке на уровне текста.

Во-первых, в этих рецептах мы заметили 97 рецептов с картинкой готового блюда, 56 рецептов с пошаговыми иллюстрациями и 50 рецептов с



таблицей ингредиентов. И по этим данным мы разделяем материал на поликодовые тексты (97 рецептов) и монокодовые тексты (3 рецепта).

Еще по классификации О.В. Хорохординой мы разделяем материал на тексты собственно-инструктивных компонентов (2 рецепта) и тексты комплексного жанра (98 рецептов).

Учитывая языковую специфику ТКР китайской кухни на китайском языке, мы решили не классифицировать материал по характеру выражения интенции с помощью разных типов предложений.

Теперь про "образ автора" в ТКР китайской кухни на китайском языке. Здесь образ автора тоже ярче, чем в рецептах кулинарных книг.

Проанализировав материал, мы узнали, что "образ автора" здесь проявляется следующими способами:

1) в блоке «ингредиенты» автор в скобках описывает свой личный опыт (об этом мы уже писали в блоке «ингредиенты»), например:

2) в блоке способа приготовления автор

- либо в скобках указывает, например:

在等待蛋挞皮冷藏的过程中，我们可以先准备蛋液……（原谅这张照片照得这么模糊，本来没有想过要放到网上的）。

*(пока кожура еще не готова, мы начнем готовить начинки (извините, что это фото не очень ясное, не думала, что надо показать в Интернете))*

*<http://www.douguo.com/cookbook/1080086.html>*

- либо сразу после конкретного шага приготовления рассказывает о своём опыте.

3) в блоке дополнительной информации образ автора проявляется почти везде, автор либо рассказывает историю этого блюда, либо оценивает вкусовые качества блюда, либо дает конкретные советы, отвечает на комментарии читателей. Приведем пример:

简介：我看出来了，这是四川版的肉末豆腐嘛！家里没现成的花椒粉和辣椒粉，临时用花椒粒和干辣椒代替了，花椒混在牛肉末里面，吃的时候

“惊喜”太多了。 >\_<” (краткое представление: у меня дома нет порошка из хуацзё и перца, заменила хуацзяо и сухой перец, но во время кушания, придется подобрать все хуацзяо из блюда)

<http://home.meishichina.com/recipe-96681.html>

## **II.4. Сопоставительный анализ текстов кулинарных рецептов на русском и китайском языках**

### **II.4.1. Сопоставительный анализ лексических особенностей**

Разница на уровне лексики в ТКР китайской кухни на китайском и русском языках не очень большая. Мы тоже рассматриваем два фрейма:

1. Статический фрейм.

- Сходства текстов на двух языках:

1) используются кулинарные термины и понятия.

2) используются названия конкретных продуктов и названий конкретных частей продуктов.

3) используются названия конкретных приправ.

4) используются названия кухонного инвентаря и столовых приборов.

5) используются названия форм нарезки продуктов.

6) используется лексика единиц измерений объемов и весов.

7) используются слова, характеризующие действия и предметы.

8) используются слова для описания способа приготовления.

9) используются лексика для описания степени готовности.

10) используются лексика с разговорной окраской.

- Различия на двух языках:

1) Заимствованные слова в текстах на русском языке встречаются гораздо чаще. Причиной этому служит то, что китайская лингвокультура отражает свои собственные категории, а русская - чужие. Естественно, в текстах на русском языке много заимствованных слов из китайского языка, в том числе, названия продуктов, названия приправ, названия самих блюд и т. д.

2) Использование других ингредиентов как замены ингредиентов, кухонного инвентаря и столовых приборов в рецепте китайской кухни на русском языке в результате отсутствия реалии или непривычки к ингредиентам чужой кухни. Например: кинза (в китайско-язычных вариантах) - петрушка/укроп (в русскоязычных вариантах), вок (в китайско-язычных вариантах) - сковорода (в русскоязычных вариантах).

3) В лексике про единицы измерения тоже имеются значительные различия. Конечно, единицы измерения в обоих языках не очень точные. Это связано с тем, что рассматривается материал с сайтов интернета. Сфера использования определяет неточность единиц измерения. Но надо отметить, что, во-первых, в текстах на китайском языке единицы измерения не конкретнее и не точнее, чем в текстах на русском языке. В блоке «ингредиенты» мы уже указали, что в нашем материале на китайском языке есть 6 рецептов, в которых после каждого ингредиента не указано его количество, и 9 рецептов, в которых количество ингредиентов указано только для главных ингредиентов, а для приправ нет количества. Таких случаев в русских вариантах не замечено совсем. Еще в текстах на китайском языке очень часто появляются неконкретные единицы измерения, такие как: 少许 (немного), 适量 (в соответствующем количестве), 一点儿 (чуть-чуть), а в русских вариантах они встречаются гораздо реже. По нашему мнению, это связано с культурой данных двух стран. Если в европейской кухне точное количество каждого ингредиента сильно влияет на результат приготовления, то для китайской кухни оно менее важно. С одной стороны, это специфика китайской кухни, с другой стороны, китайцы считают, что у каждого повара свой вкус, а разнообразие вкусов в результате использования разного количества ингредиентов как раз и является важной спецификой китайской кухни. Во-вторых, в рецептах на китайском языке больше разных единиц измерения. Есть единицы измерения, которые в китайских вариантах есть, но отсутствуют в русских текстах, например: 份(доза), 斤(полкило), 张(счетное слово для лепешки), 根(счетное слово для зеленого лука). На это влияет и

специфика китайского языка, поскольку в китайском языке нет категории числа, каждое имя существительное появляется в сочетании "числительное + счетное слово + само имя существительное", и культура народа. С развитием общества китайцы, с одной стороны, изобрели свои типичные единицы измерения весов и объемов (斤(полкило), 把(горсть)), с другой стороны, ввели европейские единицы (克 (грамм), 毫升 (ml)).

4) В ТКР на китайском языке используется больше слов с разговорной окраской, например: OK, 啥 (чё), 大喜过望 (рад до слез), 真 (реально). Это также объясняется языковой спецификой. В русскоязычных рецептах и разные формы предиката, и отдельные синтаксические, и лексические выражения показывают "образ автора", но в китайском языке морфология (форма предиката) не помогает выразить тональность автора, только отдельные предложения и слова вне описания способа приготовления показывают "образ автора" и тональность текста. И это как раз в рецептах в Интернете уже стало необходимым, поэтому автор сленгом, разговорными словами выражает свои эмоции.

2. Динамический фрейм.

- Сходства на двух языках:

1) Используется лексика, обозначающая действия по обработке продуктов, производимой человеком.

2) Используется лексика, обозначающая действия по обработке продуктов, не производимой человеком.

3) Используются кулинарные термины действий по обработке продуктов.

- Различия на двух языках:

1) Количество кулинарных терминов действий по обработке продуктов в рецептах на китайском языке больше, чем на русском. Когда китайцы терминами описывают, как действовать, русские объясняют конкретные процессы, например: 炆锅 (положить в вок лук, чеснок и имбирь...). На это

влияет также тема рецептов. Для чужой кухни в русском языке пока еще нет подходящих терминов, поэтому они либо транскрибируются, либо описываются по значению.

2) В ТКР на китайском языке встречается лексика и структуры вэньянь, поскольку данный язык имеет свою специфику - краткость, точность, и книжность.

#### **II.4.2. Сопоставительный анализ на морфологическом уровне**

На морфологическом уровне ТКР китайской кухни на этих двух языках отличаются друг от друга и использованием частей речи, и частотностью использования конкретных частей речи.

- Сходства ТКР китайской кухни на двух языках на морфологическом уровне:

1) Используются имена существительные.

2) Используются глаголы действия.

3) Используются прилагательные.

4) Используются наречия.

5) В обоих языках, количество использованных имен существительных занимает первое место.

- Различия в двух языках:

1) Использование прилагательных в двух языках тоже сильно отличается. В русских рецептах и качественное, и относительное прилагательное в большом количестве используются в ТКР. А в китайских рецептах только качественное прилагательное появляется в ТКР, так как в китайском языке нет относительного прилагательного. Роль такого прилагательного играет имя существительное. И соответственно, количество имен существительных в ТКР на китайском языке больше, чем в ТКР на русском, а прилагательных в русских текстах больше.

2) Форм глаголов в ТКР китайской кухни на русском языке гораздо больше, чем на китайском языке. Это связано с тем, что русский язык является флективным языком, и изменение форм глагола влияет на

прагматику текста. А китайский язык является изолирующим языком, и в китайско-язычных рецептах форма глагола однообразная.

3) Разница использования счетных слов в двух языках состоит в том, что в китайских рецептах обычно не используется сокращённый вариант, поскольку китайское письмо состоит не из букв, а из иероглифов. И использование счетных слов в китайских рецептах более разнообразное, поскольку в результате долгого формирования истории Китая сложились собственные единицы измерения, и западные единицы измерения там адаптируются языком медленно. Кроме того, специфика самого китайского языка требует употребления разных счетных слов перед именами существительными.

4) Использование наречий в двух языках в большой степени схоже, но небезынтересно отметить, что в китайском языке трудно дать определение отдельному наречию без контекста. Значение наречия иногда меняется по контексту. Рассмотрим самое часто употребительное наречие в рецептах в Интернете: 就. Это наречие в предложении 没有高汤就用清水代替(если нет бульона, то заменить его на воду) обозначает изменение, а в предложении 淋入香油就可以关火了(сбрызнуть кунжутным маслом и можно выключить огонь) показывает последовательность.

5) Про использование имен числительных. В русских рецептах мы не заметили ни одного рецепта, в котором русские слова (один, два, три...) заменяются именами числительными. А в китайских рецептах таких рецептов 4.

6) Использование местоимений в русских рецептах более популярно, чем в китайских рецептах, и роль местоимения в китайско-язычных рецептах обычно играют местоимения древнего китайского языка. Во-первых, в китайских рецептах сочетание "глагол + послелог" (放入: глагол (放) + послелог (入) = положить в + место, указанное в прошлом предложении) точно показывает направление без дополнения местоимения, а в русских

рецептах "глагол + предлог" не является полным сочетанием, и требуется от добавления либо местоимения, либо имени существительного (*положить в неё/кастрюлю*). Во-вторых, использование местоимений древнего китайского языка (其 (он, она, оно, они) отражает официальность и книжность самого речевого жанра рецепта.

7) Использование словосочетаний в китайском материале гораздо популярнее, чем в русском. Если в русском языке разные формы слова выполняют функцию выражения, то в китайском языке необходимо рассчитывать на разные словосочетания.

### **II.4.3. Сопоставительный анализ на синтаксическом уровне**

Если разница между ТКР китайской кухни на русском и китайском языках на лексическом и морфологическом уровнях небольшая, то стоит отметить, что разница на синтаксическом уровне в ТКР этих двух языков достаточно велика.

- Сходства ТКР на синтаксическом уровне:

1) Под влиянием специфики речевого жанра кулинарного рецепта в ТКР и на китайском языке, и на русском языке использование типов предложений достаточно стандартизировано и устойчиво. В русских текстах часто используются односоставное предложение, простое осложнённое предложение и сложноподчинённое предложение с придаточным цели, условия, а в китайских текстах часто используется предложение с предлогом "把"/"将", инфинитивное предложение, предложение существования-наличия, предложение, в котором позиции дополнения и подлежащего не различаются и сложное предложение.

2) Использование и простых, и простых осложнённых, и сложных предложений. Использование простых предложений тесно связано с жанром текста (безличность кулинарного рецепта) и краткостью, четкостью официально-делового стиля речи. Простое осложнённое предложение используется для порядковых действий. Использование сложных

предложений, особенно сложноподчинённого предложения с придаточным цели зависит от того, что в Интернете хороший кулинарный рецепт как особый жанр инструкции требует от автора не только чистой инструкции, но и логичного объяснения конкретного шага приготовления (осуществлению этого как раз помогают сложные предложения цели). И в кулинарном рецепте осуществление выражения последовательных и компактных действий требует от автора предложений условий.

3) Частое употребление предложений с однородными членами в обоих языках, что связано с выражением семантики кулинарного рецепта.

- Различия ТКР китайской кухни на китайском и русском языках на синтаксическом уровне:

Сначала нужно отметить, что различия ТКР китайской кухни на двух языках на синтаксическом уровне главным образом проявляются в использовании разных типов предложений.

1) В русских рецептах обычно в каждом рецепте существуют один или два типа предложений, занимающих доминирующее место в этом рецепте, и отбор разного доминирующего типа предложения сразу отражает дистанцию между автором и читателем и позицию, которую автор выбрал сам себе (здесь типами предложений, скорее всего, являются безличное предложение, инфинитивное предложение, определённо – личное предложение и т. д.). А в китайских рецептах выбор типов предложений обычно зависит от семантики, и, следовательно, в одном рецепте появление одного доминирующего типа предложения практически невозможно.

2) В русских рецептах автор выбирает типы предложений по тому, как он хочет показать себя в тексте и по тональности, которую автор хочет задать. А в китайских рецептах инструктивные предложения не выражают тональность текста. Автор по семантике выбирает типы предложений. Если хочет дать инструкцию о действии с самими ингредиентами, то чаще используется предложение с предлогами "把" или "将". Между этими конструкциями большая разница в тональности не отмечается. Предложение



со словом "把"/"将" делает акцент на само действие, что похоже на обычное русское инфинитивное предложение (*очистить, нарезать лук кубиками*). А предложение, в котором позиции дополнения и подлежащего не различаются, фокусируется на самих ингредиентах. Данный тип предложения очень похож на инверсивное инфинитивное предложение в русском рецепте (*лук очистить, нарезать кубиками*). Так как кухонный инвентарь на китайской кухне является важной составляющей, то предложение существования-наличия, в котором фокус делается на какую-то утварь, становится необходимым типом предложения в китайско-язычных рецептах.

3) В китайском языке чаще используется бессоюзное предложение, многослойное сложное предложение и стяжённое сложное предложение, поскольку сам китайский язык более аграмматичен по сравнению с русским языком и понимается чаще по семантическому признаку, а не по грамматическому.

#### **II.4.4. Сопоставительный анализ в структурно-семантическом аспекте**

ТКР китайской кухни на этих двух языках на уровне структуры имеет очень много сходного. Структура ТКР на обоих языках в большинстве случаев такая:

- блок «заголовок»;
- блок «ингредиенты»;
- блок способа приготовления;
- блок дополнительной информации.

Конечно, существование всех этих блоков еще зависит от аккуратности автора и формы разных сайтов.

Дальше мы подробно расскажем о разнице каждого блока на двух языках.

##### **1) Блок «заголовок».**

В русских рецептах чаще встречается либо "по-китайски", "по-пекински" как важная информация про стиль приготовления, либо

заимствованные кулинарные термины из китайского языка. Это связано с целью самого рецепта - информировать о приготовлении именно по китайскому стилю. А в китайских рецептах автор вместо "по-китайски" еще подробно указывает на способ приготовления, характерный для какого-то конкретного места в Китае, чтобы заинтересовать читателей и чтобы рецепт был особенно ориентирован на заинтересованного именно в этом рецепте адресата. Конечно, это еще тесно связано с культурой Китая. В Китае есть всего 8 региональных кулинарных школ, и у каждой школы есть свои ценители. Поэтому точная информация по вкусовой принадлежности в заголовке всегда поможет читателям быстро решить, остановить свой выбор на этом рецепте или нет.

## 2) Блок «ингредиенты».

- Местонахождение этого блока проявляет разницу на двух языках. Русский автор иногда ставит этот блок в конце рецепта, хотя это не частый случай, а в китайских рецептах так не принято. Это, нам кажется, связано с тем, что в ТКР китайской кухни на китайском языке типы предложений, используемые в блоке «способ приготовления» требуют того, чтобы эти ингредиенты появлялись в начале текста, чтобы потом в блоке способа приготовления автор мог использовать эти слова как данная информация.

- В рецептах на китайском языке бывает, что блок «ингредиенты» совсем отсутствует. А если данный блок присутствует в ТКР на обоих языках, то можно сказать, что в русских вариантах он описан более подробно, а в китайских вариантах наоборот. Там гораздо больше случаев, когда в рецепте либо нет таблицы, либо в таблице только главные ингредиенты, а приправы не указаны, либо в таблице названия ингредиентов при отсутствии нужного количества, либо главные ингредиенты с количеством, а приправы без указаний количества. Вышеуказанные явления, мы считаем, связаны с неаккуратностью и невнимательностью автора, с темой рецептов - китайская кухня, со спецификой самой китайской кухни - количество ингредиентов и приправ не принципиально важно, и с особенностью употребления приправ в китайской кухне. Приправы в китайской кухне играют настолько важную



- Количество описаний после заголовка в русских вариантах больше, всего 60, а в китайских вариантах меньше - 49. Мы считаем, что это связано с тем, что рецепт на русском языке как текст, знакомящий с иностранной кухней, требует от автора больше культурной информации. В этом и состоит функция описания.

- Дополнительная информация после текста тоже имеет отличия. В китайских текстах всего 66 единиц, в том числе, 27 комментарии от читателей и 39 советов и подсказок от самого автора, а в русских рецептах всего 61 единиц, и в том числе, 59 комментариев от читателей и 2 совета от автора. Это объясняется культурным фактом и опытом приготовления этих блюд у китайцев. Достаточный опыт приготовления и плотное знакомство с этими блюдами помогает китайским авторам и читателям обращать больше внимания на детальные моменты в приготовлении блюд. А для русских сама тема рецепта является чужой, и соответственно детали пока не важны или автор сам еще не обращал внимания на детали.

- Различие способа подачи блюда и этикетных выражений в результате разницы в кулинарных традициях. Например: *Подаём с большим стаканом холодной воды. / Украшаем свежим огурчиком. Можно подавать курицу с соевым соусом / подавайте сразу с рисом! / Готовую курицу Гунбао подаем с отварным рисом и свежими овощами.* А в китайских вариантах обычно отсутствует способ подачи или только с рисом. В конце рецепта в ТКР на русском языке очень часто появляется этикетное выражение "приятного аппетита". А в ТКР на китайском языке такого выражения в конце текста почти нет.

Что касается уровня текста, то разница на двух языках не такая большая. Большинство ТКР китайской кухни на сайтах в Интернете на китайском и на русском языках является поликодовым текстом, и у этих текстов есть тенденция быть более поликодовыми, чтобы заинтересовать больше читателей, повысить эстетический эффект текста и полноценно донести до читателей нужную информацию.

Еще ТКР китайской кухни на сайтах в Интернете на китайском и на русском языках склоняются к становлению инструктивными текстами с экспозиционно-объяснительными, комментирующими и мотивирующими компонентами. Количество собственно-инструктивных кулинарных рецептов в Интернете становится всё меньше. Интернет более удобен, и читатель чаще и чаще ищет рецепты в Интернете. Автор обязан сочинять более подробные, насыщенные, полноценные рецепты. И в таких рецептах эти дополнительные компоненты как раз показывают тщательность, разумность автора. Эти компоненты сильно влияют на впечатление читателей от рецепта и автора.

Что касается формально-семантических особенностей рецепта, то мы считаем, что наглядно-прескриптивный тип инструкции имеет преимущество для восприятия читателей. Собственно-прескриптивный текст остается, благодаря своей краткости и эффективности. Смешанный тип текста показывает и отношения автора, и способ приготовления.

Про "образ автора" в рецептах. Соотношения образа и объекта в большей степени подаётся через грамматику в русских рецептах, а система китайского языка более аграмматична, и соотношения образа и объекта проявляются с помощью блока дополнительной информации. Стоит отметить, что и в китайских, и в русских вариантах, мы заметили сильное проявление образа автора в тексте. Это, мы считаем, тоже является тенденцией будущих рецептов на сайтах Интернета. Появление образа автора дает читателям больше убедительности, усиливает обмен мнениями между читателями и автором, способствует осуществлению коммуникативного будущего и точнее, разумнее осуществляет функцию прескриптивности кулинарных рецептов.

Отметим, что рецепты в Интернете показывают нам тенденцию к диалогизации. Это проявляется, во-первых, в грамматике в русских рецептах: в нашем материале определённо-личное предложение с глаголом первого лица множественного числа НСВ широко используется как способ отражения волеизъявление автора к совместному участию с читателями в приготовлении

и желание получить отклик у читателей, во-вторых, в проявлении образа автора в текстах на двух языках.

## **ВЫВОДЫ**

На основании подробного анализа собранного и классифицированного нами по ряду критериев материала мы пришли к следующим выводам:

В текстах кулинарных рецептов (далее - ТКР) китайской кухни на русском языке (на материале сайтов сети Интернет) на лексическом уровне проявляются следующие особенности: в статическом фрейме используются кулинарные термины и понятия, названия продуктов и их частей, приправ, кухонного инвентаря и столовых приборов, названия способов нарезки продуктов; лексика, характеризующая действия и предметы, лексика единиц измерения объемов и весов и лексика способов приготовления. В динамическом фрейме используются глаголы, обозначающие действия по обработке продуктов, производимой человеком, глаголы, указывающие на состояние продуктов в результате обработки, не производимой человеком, и кулинарные термины, обозначающие действия. На данном уровне различия между рецептами на китайском и русском языках в том, что, во-первых, количество заимствованных слов (названия продуктов, блюд, приправ) в русском материале преобладает, а количество использованных кулинарных терминов, обозначающих действия по обработке продуктов в китайском материале больше. Причиной этому служит то, что китайская лингвокультура отражает свои собственные категории, а русская — чужие. Во-вторых, лексика единиц измерения объемов и весов в китайских текстах менее конкретна, менее точна. На это влияет то, что по сравнению с европейской кухней, точность количества ингредиентов для китайской кухни менее важна и то, что приправы в китайской кухне играют большую роль, но обычно используются в довольно малых количествах. Нечеткое указание на количество этих ингредиентов поможет и автору, и читателю. В-третьих, в ТКР на китайском языке встречается лексика и структуры "вэньянь" (древний китайский язык), поскольку данный язык имеет свои достоинства — краткость, точность, официальность и книжность.

На морфологическом уровне ТКР китайской кухни на русском языке сильно отличается от других текстов использованием имен существительных,

глаголов действия в разных формах, качественных и относительных прилагательных, наречий, в том числе, качественных, количественных и наречий меры и степени, имен числительных и счетных слов, причастий и местоимений. Кроме того, в данном жанре по количеству преобладают существительные и глаголы. Различия двух языков проявляются, во-первых, в использовании прилагательных. В ТКР китайской кухни на русском языке достаточно часто употребляются как качественные, так и относительные прилагательные. А в китайских рецептах используются только качественные прилагательные, так как в китайском языке нет относительных прилагательных. Данные прилагательные заменяются существительными. Во-вторых, форм глаголов в ТКР китайской кухни на русском языке гораздо больше, чем на китайском языке. Это связано с тем, что русский язык является флективным языком, и изменение форм глагола влияет на прагматику текста. А китайский язык является корневым языком, и в китайско-язычных рецептах форма глагола однообразная. В-третьих, использование счетных слов в китайских рецептах более разнообразно, поскольку в процессе развития языка сложились собственные единицы измерения, и западные единицы измерения адаптируются языком медленно. Кроме того, специфика китайского языка состоит в разнообразном употреблении счетных слов перед именами существительными. В-четвертых, использование местоимений в русском языке более распространено, поскольку часто употребляемые в рецептах структуры требуют дополнения. Напротив — в китайских текстах, местоимение в одних структурах можно упустить, а в других структурах местоимения вводятся в виде древнего китайского языка, чтобы показать книжность и краткость данного речевого жанра. В-пятых, в русском языке различные формы слова могут выражать определенные значения, а в китайском языке больше используются словосочетания, например: словосочетание с вспомогательным словом "的" в китайском языке выполняет функцию причастия в русском языке.



Что касается синтаксических особенностей нашего материала, то под влиянием специфики речевого жанра кулинарных рецептов в ТКР и на китайском языке, и на русском языке использование типов предложений достаточно стандартизировано и устойчиво. В русских рецептах обычно встречаются такие типы предложений, как простое односоставное предложение (инфинитивное предложение, безличное предложение, в котором содержатся модальное слово и инфинитивный глагол, определенно-личное предложение, номинативное предложение), простое осложнённое предложение (простое предложение с деепричастными оборотами, простое предложение с однородными членами) и сложное предложение (сложноподчинённые предложения с придаточными цели и условия). В китайских текстах часто употребляемыми типами предложений являются предложение с предлогом "把"/"将", инфинитивное предложение, предложение существования-наличия, предложение, в котором позиции дополнения и подлежащего не различаются, и сложное предложение. Рецепты на двух языках отличаются друг от друга именно использованием разных типов предложений. Рассмотрев особенности использования предложений, мы узнали, что в русских рецептах использование типов предложений связано с прагматикой. Отбор разного доминирующего типа предложения в рецепте сразу показывает дистанцию между автором и читателем и тональность, выбранную автором. А китайские рецепты на данном уровне более аграмматичны, в рецептах нет доминирующего типа предложений, и на отбор типов предложений сильно влияет семантика.

Далее были исследованы структурно-семантические особенности собранного материала. Структура ТКР как на русском, так и на китайском языках состоит из блоков: «название», «ингредиенты», «способ приготовления», и «дополнительная информация». Стоит отметить различия между текстами на двух языках. В китайских ТКР названия конкретнее, точнее и разнообразнее, в блоке «ингредиенты» на китайском языке меньше обращают внимание на количество используемых ингредиентов. Это

доказывается отсутствием количества ингредиентов в некоторых рецептах и частое использование неточных счетных слов. В блоке «способ приготовления» способ приготовления и готовый вариант блюда тоже бывают разными в двух языках, что объясняется культурно-обусловленными нормами, связанными с традицией, ограничениями уровня знакомства с чужой кухней или адаптацией чужой кухни к кулинарным традициям своего народа. В блоке «дополнительная информация» на русском языке в конце часто идет пожелание "приятного аппетита". В китайских рецептах такое пожелание практически отсутствует. После блока «способ приготовления» в ТКР на русском языке часто следуют комментарии, в ТКР на китайском языке гораздо чаще даются советы, описываются секреты и подсказки автора. Мы считаем, что на данные различия, скорее всего, влияют культурные факторы. Во-первых, тема "китайская кухня" отражает для китайцев свои категории, для русских - чужие. Во-вторых, в двух странах различные правила этикета.

Проведенный анализ материала показал, что специфика данных текстов — поликодовость. Текст часто сопровождается фотографиями готового блюда и пошаговыми изображениями приготовления. Очень часто в одном рецепте содержатся разные типы поликодового текста, что связано с использованием рецепта для приготовления пищи в повседневной жизни, с трудностью съемки пошаговых действий автора и с тем, что Интернет дает автору больше возможностей проявить себя как личность. Необходимо отметить, что совместное использование вербального и невербального компонентов способствуют повышению популярности рецептов и общего восприятия адресатами.

Кроме того, "образ автора" ТКР на сайтах сети Интернет сильнее проявляет себя, чем в обычных кулинарных книгах. Интернет дает автору больше возможностей и пространства, чтобы он показал свою личность и индивидуализировал свою речь. В сети Интернет "образ автора" в рецептах прослеживается по-разному, сильно влияет на языковую специфику самого рецепта, в какой-то степени определяет популярность самого рецепта и помогает поддерживать обратную связь с читателями.

Более того, мы хотим отметить важную роль сайтов по кулинарии в организации разных рецептов. Принцип, стиль и специфика самих сайтов сильно влияют на оформления рецептов, на способ и степень выражения авторов и на впечатление, произведённое их рецептами на читателей.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Кулинарный рецепт на сайтах сети Интернет как особый речевой жанр имеет большую ценность для исследования в области РКИ. Целью нашей работы являлось выявление основных языковых особенностей текстов кулинарных рецептов китайской кухни на русском языке в сравнении с аналогичными текстами на китайском языке. В процессе исследования была описана теоретическая база, выявлены и проанализированы особенности речевого жанра, лексические, морфологические, синтаксические, структурно-семантические особенности текстов, посвященных кулинарии, а также проведено сравнение материала на русском и китайском языках. Соответственно, наша гипотеза подтверждается: отличия текстов на двух языках обусловлены разницей систем русского и китайского языков и культур двух стран.

Анализ отобранного нами материала на сайтах сети Интернет — 100 кулинарных рецептов китайской кухни на русском языке и 100 кулинарных рецептов китайской кухни на китайском языке - позволил нам сделать ряд важных заключений.

Отличия отобранного материала на двух языках, как мы доказали в работе, вызваны темой исследования — китайская кухня, которая для китайцев отражает свои категории, а для русских — чужие, и разными системами двух языков, в том числе, тем, что китайский язык, по сравнению с русским, менее грамматичный, и в большей степени использует разные лексические средства языка для выражения тех или иных мыслей. В связи с этим там, где русские используют разные грамматические формы и имплицитно вместе с этими формами проявляется степень категоричности, особое отношение говорящего к тому, о чем он говорит и к тому, с кем он говорит, китайцы гораздо реже передают это с помощью грамматических форм. Для этого преимущественно китайский язык использует другие средства (эмоциональная разговорная лексика, синтаксические конструкции в блоке дополнительной информации и т. д.).

Мы считаем, что текст кулинарных рецептов на сайтах сети Интернет сильно отличается от обычных рецептов в книгах. На лексическом уровне там встречается больше разговорной лексики и меньше кулинарных терминов, особенно терминов, выраженных формами глагола. На морфологическом уровне распространяются формы глаголов с меньшей категоричностью, повышается количество использования качественных прилагательных и местоимений. На синтаксическом уровне расширяются использованные в рецептах доминирующие типы предложений, появляются рецепты смешанного типа, и становятся необходимыми сложные предложения с придаточными изъяснительными, обстоятельственными и т. д. На уровне структуры блок «дополнительная информация» проник в текст, и структурное воплощение получило большую свободу. На уровне текста с позиции композиционно-смыслового подхода большинство ТКР на сайтах сети Интернет — комплексный жанр, включающий в себя собственно-инструктивные, экспозиционно-объяснительные, комментирующие, мотивирующие и другие компоненты. Кроме того, почти все эти тексты — поликодовые тексты. Мы считаем, все эти сильные изменения тесно связаны со спецификой общения в сети Интернет. В сети Интернет общение свободнее, удобнее, и существует возможность продолжения коммуникативного общения между автором и читателем в будущем. Адресат желает получить от автора не только инструктивность, но и тщательность, внимательность, а также встретить интересного собеседника. Автор со своей стороны надеется на обратную связь со своими читателями или подписчиками, благодарность, отзыв, даже вдохновение к составлению новых рецептов в будущем. В связи с этим мы заметили, что в ТКР в сети Интернет проявляется "образ автора", личность автора эксплицируется, лингвистическое и структурное воплощения становятся свободными, степень облигаторности и прескриптивности снижаются, а культурные и жизненные элементы проявляются в большей степени, возрастает тенденция к ведению диалога.

Проанализировав выбранный нами материал на двух языках, мы считаем, что в будущих исследованиях будет достаточно познавательно провести сопоставительный анализ рецептов китайской и русской кухонь на китайском и русском языках с лингвокультурологической точки зрения, учитывая большую разницу между кухнями двух стран. В дальнейшем было бы интересно проанализировать коммуникативный потенциал комментариев.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Арудюнова Н.Д. Жанры общения // человеческий фактор в языке. Коммуникация, модальность, дейксис. - М., 1992. - С. 52-56.
2. Баранов А.Г. Когниотипичность текста. К проблеме уровней абстракции текстовой деятельности / А. Г. Баранов // Жанры речи : сб. науч. статей. - Вып. 1. - Саратов : Колледж, 1997. - С. 4-12.
3. Бахтин М.М. Проблема речевых жанров // М. М. Бахтин. Собрание сочинение. - М., 1997 - Т.5. Работы 1940-х - начала 1960-х годов. - С. 159-206.
4. Бахтин М.М. Проблема речевых жанров // Бахтин М. М. Эстетика словесного творчества. - М., 1979. - С. 237-280.
5. Богин Г.И. Речевой жанр как средство индивидуации / Г. И. Богин // Жанры речи. - Вып. 1. - Саратов : Колледж, 1997. - С. 12-22.
6. Брандес М.П. Стилистика немецкого языка. - М.: Высш. шк., 1983. - С. 57.
7. Буркова П.П. Кулинарный рецепт как особый тип текста: на материале русского и немецкого языков: дисс. ... канд. филол. наук : 10.02.19, 10.02.01 / Буркова Полина Павловна. - Ставрополь, 2004. - 212 с.
8. Вежбицка А. Речевые жанры // Жанры речи. - Саратов, 1997. - Вып. 1. - С. 99-111.
9. Глазунова О.И. Грамматика русского языка в упражнениях и комментариях. В 2 ч. - Ч. 2. Синтаксис. - СПб,: 2010. - 416 с.
10. Дементьев В.В. “Текстоцентрическое” и “жанроцентрическое” изучение речи: (К выходу первого вып. сб. “Жанры речи”) // Вопросы стилистики. - Саратов, 1998. - Вып. 27. - С. 21-23.
11. Карабань Н.А. Речевой жанр инструкции // Известия Волгоградского государственного технического университета. - 2008 / № 5 / том 07. - С.97.
12. Кантурова М.А. Деривационные процессы в системе речевых жанров (на примере речевого жанра кулинарного рецепта): дисс. ... канд. филол. наук / Кантурова Мария Александровна - Новосибирск, 2012. - 158 с.
13. Кожина М.Н., Дускаева, Л.Р., Салимовский, В.А. Стилистика русского языка: учебник / М. Н. Кожина, Л.Р. Дускаева, В.А. Салимовский. - М.: Флинта: Наука, 2008.-464 с.

14. Орлова Н.В. Жанры разговорной речи и их “стилистическая обработка”: к вопросу о соотношении стиля и жанра // Жанры речи. - Саратов, 1997. - Вып. 1. - С. 51-56.
15. Орлова Н.В. Коммуникативная ситуация - речевой жанр - языковая личность (на материале «Книги отзывов и предложений») / Н. В. Орлова // Жанры речи: сб. науч. статей. - Вып. 2. - Саратов: Колледж, 1999. - С. 227-235.
16. Похлебкин В.В. кулинарный словарь. - М.: ЭКСМО, 2015.- 456 с.
17. Почепцов Г.Г. О Коммуникативной типологии адресата // Речевые акты в лингвистике и методике: межвуз. Сб. Науч. тр. - Пятигорск, 1986. - С.11-19.
18. Рогова Г.А. Речевой жанр и языковые средства его реализации. Русский язык и литература в пространстве мировой культуры: Материалы XIII Конгресса МАПРЯЛ (г. Гранада, Испания, 13–20 сентября 2015 года) / Ред. кол: Л. А. Вербицкая, К. А. Рогова, Т. И. Попова и др. - В 15 т. - Т. 8. - СПб: МАПРЯЛ, 2015. - С.265-266.
19. Рождественский Ю.В. Общая филология //Москва. Фонда “НОВОЕ ТЫСЯЧЕЛЕНИЕ” - 1996. С. 225-231.
20. Розенталь, Д.Э. Современный русский язык / Д. Э. Розенталь, И.Б. Голуб, М. А. Теленкова. - 13-е изд. - М.: АЙРИС-пресс, 2014. - 448 с.
21. Седов К.Ф. О жанровой природе дискурсивного мышления языковой личности / К.Ф. Седов // Жанры речи: сб. науч. статей. - Вып. 2. - Саратов : Колледж, 1999. - С. 35-73.
22. Седов К.Ф. Жанр и коммуникативная компетенция // Хорошая речь / под ред. М.А. Кормилицыной, О.Б. Сиротининой. - М., 2007 - С. 107-117.
23. Седов К.Ф. Становление дискурсивного мышления языковой личности: Психо- и социолингвистический аспекты / под ред. О. Б. Сиротининой. - Саратов: Изд-во Сарат. ун-та, 1999. - 180с.
24. Федосюк М.Ю. Нерешенные вопросы теории речевых жанров / М.Ю. Федосюк // Вопросы языкознания. - 1997. - № 5. - С. 102-120.
25. Хорохордина О.В. Инструкция как тип текста // Мир русского слова. - 2013 / № 4. - С. 7-14.



26. Хороходина О.В. Поликодовые реализации инструктивных речевых единиц: типологический аспект // Мир русского слова. – 2016. – № 4. С. 19 – 29.
27. Чабан Т.Ю. Инструкция / Т.Ю. Чабан // Культура русской речи: энциклопедический словарь-справочник / под ред. Л.Ю. Иванова, А.П. Сквородникова, Е.Н. Ширяева и др. - М.: Флинта: Наука, 2003. - С. 213-214.
28. Шерстяных И.В. Теория речевых жанров: лекционно-практический курс для магистрантов. - М.: Наука, ФЛИНТА, 2014.- 546 с.
29. Шмелева Т.В. Речевой жанр: опыт общелингвистического осмысления // Collegium. - Киев, 1995. - №1/2. - С. 57-65.
30. Шмелева Т.В. Модель речевого жанра / Т.В. Шмелева // Жанры речи : сб. науч. статей. - Вып. 1. - Саратов: Колледж, 1997. - С. 88-99.
31. Шмелева Т.В. Повседневная речь как лингвистический объект // Русситика сегодня. Функционирование языка: лексика и грамматика. - М., 1992 - С. 5-15.
32. 姜丽艳: 俄汉公文事务语体的语言特点及翻译策略 2009年
33. 黄伯荣、廖序东: 现代汉语 (增订四版) 下册, 高等教育出版社2007年版
34. 刘月华, 潘文娱, 故韡: 实用现代汉语语法, 商务印书馆2001年版

#### **СПИСОК СЛОВАРЕЙ:**

1. Беляев Н.В. Большой рецептурный кулинарный словарь / Авт.- сост. - Мн.: Литература, 1998. - 752с.
2. Васильева Н.В. И др. Краткий словарь лингвистических терминов.-М.: рус. яз., 1995.-175 с.
3. Жеребило Т.В. Словарь лингвистических терминов: Изд. 5-е, испр-е и дополн. - Назрань: Пилигрим, 2010. -486с.

#### **ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ:**

1. [http://lingvistics\\_dictionary.academic.ru/35/%D0%B0%D0%B2%D1%82%D0%BE%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5\\_%D0%BC%D1%8B](http://lingvistics_dictionary.academic.ru/35/%D0%B0%D0%B2%D1%82%D0%BE%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5_%D0%BC%D1%8B)

2. <http://www.gastronom.ru/recipe/group/3211/vtorye-blyuda>      3. <http://baike.baidu.com/item/%E7%82%9D%E9%94%85>

4. <https://bkrs.info/slovo.php?ch=%E5%B0%B1>

5. <http://www.zhonga.ru/chinese-russian/%E5%8F%A6/ss0x5>

6. <http://www.zhonga.ru/chinese-russian/%E5%B0%B1/5dtyr>

## **ПРИЛОЖЕНИЕ 1. НАЗВАНИЯ БЛЮД КИТАЙСКОЙ КУХНИ НА РУССКОМ ЯЗЫКЕ**

Блюда с рисом:

1. Жареный рис с яйцом по-китайски.
2. Жареный китайский рис с креветками и сладким перцем.
3. Рис по-кантонезийски.
4. Жареный рис с яйцом.
5. Жареный рис с мясом.

Блюда со свининой:

1. Свинина в кисло-сладком соусе.
2. Свинина в кисло-сладком соусе.
3. Свинина в кисло-сладком соусе.
4. Жаркое из свинины - чао жоудин.
5. Свинина в кисло-сладком соусе.

Блюдо из утки:

1. Утка по-пекински.
2. Утка по-пекински.
3. Утка по-пекински.
4. Утка по-пекински.
5. Утка по-пекински.

Блюда с лапшой:

1. Лапша с креветками.
2. Лапша с овощами по-китайски.
3. Китайская лапша по-сычуаньски.
4. Лапша по-китайски с курицей.
5. Лапша соевая с курицей и овощами.

Пельмени:

1. Пельмени по-китайски.
2. Пельмени по-китайски "Jiao Zi".
3. Пельмени по-китайски.
4. Китайские пельмени «золотые монеты».

5.Китайские пельмени (цзяоцзы).

Блюда с фунчозой:

1.Фунчоза.

2.Фунчоза с овощами и курицей.

3.Салат фунчоза с мясом и чесночными стрелками.

4.Фунчоза с говядиной.

5.Фунчоза по-дунгански.

Супы:

1.Грибной суп по-китайски.

2.Китайский рыбный суп.

3.Китайский кисло-острый суп.

4.Суп китайский с рисовой лапшой.

5. Суп по-китайски с кукурузой и луком.

Китайские лепешки:

1.Китайские лепешки с зеленым луком.

2.Китайские лепешки с кунжутными семенами.

3.Китайские лепешки с мясом.

4.Лепешки с яйцом.

5.Китайские луковые лепешки Кон ю бин.

Салаты:

1.Салат из картофеля кисло-сладкий.

2.Салат "Китайский".

3.Огурцы в остром маринаде.

4.Салат из китайской капусты.

5.Теплый салат (По мотивам китайской кухни).

Блюда с баклажанами:

1.Баклажаны по-китайски.

2.Баклажаны остро-сладкие по-китайски.

3.Баклажаны в кисло-сладком соусе.

4.Баклажаны по-китайски под соевым соусом.

5.Баклажаны по-китайски.

Блюда с кальмаром:

1. Кальмар в кисло-сладком соусе.
2. Жареный кальмар по-сычуаньски.
3. Кольца кальмаров в сухарях.
4. Кисло-сладкие кальмары, тушеные с овощами.
5. Кальмар в сухарях по-китайски.

Курицы гунбао:

1. Цыпленок "Кунг-Пао".
2. Курица гунбао.
3. Курица гунбао.
4. Курица гунбао (kung рао).
5. Курица гунбао.

Манты:

1. Баоцзы по шаньдунски.
2. Баоцзы со свиной.
3. Китайские пирожки на пару со свиной и креветками.
4. Баоцзы заварные со свиной и мясом креветок.
5. Баоцзы со свиной.

Тофу:

1. Острый сыр тофу по-китайски.
2. Острый Тофу по-китайски.
3. Тофу с овощами по-китайски.
4. Салат "Тофу по-китайски".
5. Оригинальный рецепт тофу с овощами.

Чайные яйца:

1. "Мраморные" яйца.
2. "Мраморные" яйца.
3. Чайные яйца по-китайски.
4. Чайные яйца по-китайски.
5. Маринованные яйца.

Рыбы в кисло-сладком соусе:

1. Рыба в кисло-сладком соусе.
2. Рыба в кисло-сладком соусе по-китайски.
3. Кусочки жареной рыбы в кисло-сладком соусе по-китайски.
4. Карп в кисло-сладком соусе.
5. Хрустящая рыба в кисло-сладком соусе.

Жареные помидоры с яйцом:

1. Жареные яйца с помидорами.
2. Китайская яичница с помидорами.
3. Китайская яичница с помидорами.
4. Помидоры с яйцом по-китайски.
5. Яйца, тушеные с помидорами и луком.

Яичные тарталетки:

1. Китайские "Яичные тарталетки".
2. Яичные тарталетки по-гонконгски (Hong Kong Style Egg Tarts).
3. Яичные тарталетки.
4. Китайские Яичные тарталетки.
5. Яичные тарталетки.

Лунные пряники:

1. Лунный пряник Юэбин (月饼).
2. Юэбин (Китайский лунный пряник).
3. китайский лунный пряник Юэбин.
4. Лунный пряник юэбин (mooncake) с начинкой из сладкой бобовой пасты.
5. Лунные пряники по-китайски.

Китайские чай:

1. Чай по-китайски.
2. Молочный улун.
3. Имбирный чай.
4. Китайский чай пуэр.
5. Чай Пуэр.



## ПРИЛОЖЕНИЕ 2. НАЗВАНИЯ БЛЮД КИТАЙСКОЙ КУХНИ НА КИТАЙСКОМ ЯЗЫКЕ

Блюда с рисом:

- 1.炒米饭
- 2.蛋炒饭
- 3.炒米饭
- 4.炒米饭
- 5.炒米饭

Блюда со свиной:

- 1.糖醋里脊
- 2.糖醋里脊
- 3.糖醋里脊
- 4.糖醋里脊
- 5.糖醋里脊

Блюда из утки:

- 1.北京烤鸭
- 2.北京烤鸭
- 3.北京烤鸭
- 4.北京烤鸭
- 5.北京烤鸭

Блюда с лапшой:

- 1.西红柿鸡蛋面
- 2.番茄煮面
- 3.西红柿鸡蛋面
- 4.家常打卤面



## 5.西红柿鸡蛋面

### пельмени:

- 1.猪肉白菜馅饺子
- 2.芹菜胡萝卜猪肉水饺
- 3.饺子
- 4.菠菜汁香菇猪肉饺子
- 5.韭菜猪肉水饺

### Блюда с фунчозой:

- 1.包菜粉丝炒鸡蛋
- 2.肉末粉丝
- 3.海带拌粉丝
- 4.家味粉丝汤
- 5.桂花炒粉丝

### Супы:

- 1.蘑菇浓汤
- 2.香菇鸡汤
- 3.黑木耳红枣炖鸡汤
- 4.酸辣汤
- 5.鸭血粉丝汤

### Лепешки:

- 1.葱油饼
- 2.葱油饼
- 3.鸡蛋饼
- 4.京味家常肉饼
- 5.千层肉饼

Салаты:

- 1.凉拌土豆丝
- 2.凉拌黄瓜
- 3.凉拌黄瓜
- 4.凉拌大头菜
- 5.凉拌大头菜

Блюда с баклажанами:

- 1.家常炒茄子
- 2.炒茄子
- 3.炒茄子
- 4.鱼香茄子
- 5.炒茄子

Блюда с кальмаром:

- 1.炒鱿鱼
- 2.爆炒鱿鱼
- 3.爆炒鱿鱼
- 4.炒鱿鱼（粤菜）
- 5.洋葱炒鱿鱼

Курицы гунбао:

- 1.宫保鸡丁
- 2.家常味宫保鸡丁
- 3.宫保鸡丁
- 4.家味宫保鸡
- 5.宫保鸡丁

Манты:

- 1.豆角包子
- 2.鲜肉包子
- 3.猪肉大葱包子
- 4.猪肉茴香包
- 5.鲜肉包子

Тофу:

- 1.葱蒜四季豆炒豆腐
- 2.辣炒豆腐
- 3.家常炒豆腐
- 4.炒豆腐
- 5.麻婆豆腐

Чайные яйца:

- 1.五香茶叶蛋
- 2.五香茶叶蛋
- 3.茶叶蛋
- 4.五香茶叶蛋
- 5.茶叶蛋

РЫБЫ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ:

- 1.糖醋鱼块
- 2.糖醋鱼
- 3.糖醋鲤鱼--年年有余
- 4.糖醋鱼
- 5.糖醋鱼

Жареные помидоры с яйцом:

- 1.西红柿炒鸡蛋

- 2.西红柿炒蛋
- 3.西红柿炒鸡蛋
- 4.西红柿炒鸡蛋
- 5.番茄炒蛋

Яичные тарталетки:

1. 葡式蛋挞
2. 葡式蛋挞
3. 港式蛋挞
4. 港式蛋挞（蛋挞皮+蛋挞液）
5. 葡式蛋挞

Лунные пряники:

- 1.五仁月饼
- 2.广式莲蓉蛋黄月饼
- 3.广式月饼-蛋黄莲蓉月饼
- 4.广式果干五仁月饼
- 5.莲蓉蛋黄月饼

Чай:

- 1.沏茶
- 2.泡茶
- 3.沏茶
- 4.泡茶
- 5.泡茶

