



Ф.Б. Акбаева

Северо-Кавказская государственная академия

ЛИНГВИСТИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ АНГЛОЯЗЫЧНОГО МАССМЕДИЙНОГО ТЕКСТА О ЗДОРОВОМ ПИТАНИИ (НА МАТЕРИАЛЕ КУЛИНАРНЫХ РЕЦЕПТОВ)

Статья посвящена анализу лингвистических особенностей англоязычного массмедийного текста о здоровом питании. На примере кулинарных рецептов показана специфика их языкового оформления на лексическом, морфологическом и синтаксическом уровнях.

Массмедийный нутрициональный дискурс, текст о здоровом питании, кулинарный рецепт, лексические/морфологические/синтаксические особенности, английский язык.

На современном этапе развития цивилизации проблемы здорового питания и здорового образа жизни в целом регулярно привлекают внимание исследователей из различных областей знания (медицина, психология, философия и др.). Социальная значимость указанных вопросов обусловила их распространенность в пространстве массмедиа, в пределах которых их интерпретация и обоснование имеют определенную прагматическую составляющую и сводятся к воздействию на адресата [8; 11] и убеждению его в целесообразности применения принципов правильного питания.

В силу того что современные СМИ чрезвычайно разнообразны и описать специфику всех их форм в рамках одной работы не представляется возможным, настоящее исследование мы посвятим изучению англоязычных тематических журналов по питанию, сделав особый акцент на кулинарных рецептах и их языковых особенностях.

Материалом исследования выступают 700 кулинарных рецептов, опубликованных в англоязычных журналах BBC good food, Cooking light, Olive и размещенных на сайтах соответствующих издательств. Выбор обозначенной категории текстов объясняется их частотностью в СМИ, а также популярностью у целевой аудитории, стремящейся постичь и освоить на практике принципы здорового питания.

Следует также отметить, что данное исследование базируется на постулатах дискурсивного анализа и подразумевает рассмотрение как непосредственно языка, так и его функции в пределах определенной дискурсивной сферы. В нашем случае, полагаем, речь идет, с одной стороны, о массмедийном дискурсе (анализируемые кулинарные рецепты представлены в СМИ – в печатных и электронных версиях журналов), а с другой – нутрициональном, повествующем о здоровой еде и идеях правильного питания. В результате подобного рода взаимодействия формируется отдельное исследовательское поле, называемое нами «мас-

медийный нутрициональный дискурс», под которым понимаем всю совокупность устных и письменных текстов, репрезентируемых в различных СМИ и затрагивающих ключевые аспекты правильного питания и здоровья.

По мнению исследователей, кулинарный рецепт является особой формой отображения действительности, конкретной исторической эпохи, национальной культуры и идентичности [4; 5; 9; 10 и др.], и именно в кулинарных рецептах аккумулируется огромный пласт новых знаний, столь востребованный целевой аудиторией.

Говоря об особенностях оформления текстов кулинарных рецептов, нельзя не отметить степень важности визуальной репрезентации информации. В силу того что кулинарный рецепт представляет собой креолизованный текст, сочетающий знаки вербальной и невербальной природы [3], он, как правило, сопровождается яркой и запоминающейся иллюстрацией того или иного блюда, использование которой подчинено прагматике СМИ и обусловлено стремлением адресанта оказать воздействие на целевую аудиторию (читателя). Именно оценив внешний вид блюда по изображению, представленному в рецепте, читатель принимает решение продолжить ознакомление с техникой его приготовления.

Подчеркнем, тем не менее, что в контексте настоящего исследования при изучении обозначенной категории массмедийных сообщений особого внимания заслуживает проблема языкового воплощения кулинарных рецептов. Проведенное исследование позволяет нам утверждать, что в рамках кулинарного рецепта наблюдается тщательный подбор средств языка на лексическом, морфологическом, синтаксическом уровнях, обеспечивающих четкость и логичность изложения информации. Рассмотрим лингвистические особенности кулинарных рецептов на всех обозначенных уровнях организации текста.

I. Лексический уровень.

А) использование эмоциональной, оценочной лексики.

В контексте массмедийных кулинарных рецептов весома роль эмоционально-оценочного корпуса языковых единиц, посредством которого всякое повествование приобретает особую экспрессию, яркость и неповторимость. Приведем примеры:

1. *This vibrant chicken salad, with crunchy green beans and lentils, is low in fat. Plus, it's super simple and ready in 30 minutes – the perfect way to start the week* [12].

2. *Try this healthy chicken pasta bake with peppers, courgette and ricotta for a nutritious midweek dinner. It's sure to be a hit with everyone* [13].

В примерах, представленных выше, подвергаются высокой оценке блюда, обсуждаемые в рецептах, а именно – салат из курицы (1) и запеченная куриная паста. Положительная оценка вербализуется при помощи прилагательных *vibrant/яркий, super simple/супер простой, perfect/идеальный*, а также существительного *hit/xит*, которые вкупе задают эмоциональный тон рецептов, воздействуют на адресата, вызывая в нем интерес и желание попробовать лакомство, приготовив его самостоятельно.

В пространстве СМИ в целом и в рамках кулинарных рецептов в частности одним из наиболее распространенных и эффективных языковых средств, обладающих особой эмоциональной и оценочной природой, а также обеспечивающих воздействие на адресата, является метафора, придающая всякому повествованию экспрессию и уникальность [6]. Приведем примеры:

3. *Robust Italian flavors – piney rosemary, peppery pancetta, zingy lemon – make homey chicken breasts sing in this classic Italian chicken dish* [14].

4. *Crisp on the outside and soft on the inside, these Cheesy Cauliflower Tots are perfect for curbing those fast-food cravings. Flavored with red bell peppers, cheese, and cilantro, they knock the potato version out of the ring* [15].

Примеры (3) и (4) маркированы наличием метафор, образованных на основе яркой ассоциации, в соответствии с которой куриные грудки наделяются способностью петь, подобно человеку (пример 3), а сырные котлеты из цветной капусты сродни спортсмену (боксеру) – особой силой и мощью, вкупе позволяющие им успешно «нейтрализовать» соперников/аналогов (пример 4). Очевидно, что значение метафоры реализуется семантикой глагола *sing/петь* и конструкцией *knock... out of the ring/выбить... из ринга*. Полагаем, что метафора в рамках кулинарного рецепта используется целенаправленно для оказания воздействия на реципиента и создания экспрессии в контексте.

Б) использование специализированной лексики кулинарной отрасли.

Безусловно, в кулинарных рецептах присутствуют лексемы, используемые непосредственно в области кулинарии, в профессиональной коммуникации как специалистов, так и любителей кулинарного искусства. Рассмотрим пример:

5. *Instead of a sauce or side, we serve this Provençal dish as it was originally intended – a simple, humble stew* [16].

В примере (5) отмечаем употребление лексем *sauce/соус, side/заправка, serve/подавать (блюдо), stew/рагу*, служащих для номинации блюд, продуктов питания и активно используемых в кулинарии. Безусловно, некоторые слова получили дальнейшее распространение в пределах других сфер, например, понятие «соус» применяется также в искусстве для обозначения художественных материалов, однако, прежде всего, с указанными лексическими единицами ассоциируется кулинарная отрасль.

В) использование заимствований (названия блюд и отдельных ингредиентов).

Высокая частотность заимствований в кулинарных рецептах объясняется популярностью той или иной национальной кухни, распространением ее влияния в целом на индустрию питания. Помимо этого возможным обоснованием присутствия заимствованной лексики в рецептах служит отсутствие соответствующего понятия (названия) в других языках. Обратимся к примерам:

6. *This silken tofu and miso soup is nourishing, smooth and speedy, too – it's ready in just 15 minutes* [17].

7. *Not only is salty halloumi a satisfying veggie wrap filling, it is a delicious source of protein. Serve with a fresh and bright salad for a quick, nutritious midweek meal* (Там же).

Здесь лексемы *tofu, miso soup, halloumi* представляют собой образцы заимствований, активно используемых в кулинарных рецептах. При этом, изначально зародившись в недрах азиатской кухни (*tofu/тофу, miso soup/мисо суп*) и кипрской кухни (*halloumi/халлуми*), указанные наименования продуктов питания вышли за пределы родной национальной кухни и нашли свое практическое применение в рецептах других стран, в словарном составе которых нет аналогичных понятий (в нашем случае – отсутствие в английском языке подобной аналогии). Однако процессы интеграции, глобализации, а также интернационализации, имеющие место сегодня, способствовали подобного рода переходу и обеспечили понимание целевой аудитории специфики каждого продукта, его уникальных свойств и особенностей.

Г) употребление аббревиатур (для обозначения количества необходимых продуктов).

Экономичный подход к организации кулинарного рецепта обусловил появление в нем аббревиатур, сокращений, например:

8. *Heat 1 tbsp of the oil in a flameproof casserole dish over a medium heat* [18].

9. *Whizz the onion, garlic, ginger and chili with 50 ml of water in a high-powered blender until smooth* [12].

В примерах, представленных выше, фиксируем наличие общеизвестных сокращений (*tbsp/ст. л., ml/мл*), обозначающих меры измерения продуктов и используемых в кулинарных рецептах с целью краткой передачи информации и экономии массмедийного пространства, отведенного на рецепт.

II. Морфологический уровень.

А) использование имен существительных (при перечислении ингредиентов).

10. *2 teaspoons chopped fresh oregano
1/2 teaspoon chopped fresh rosemary
1/2 teaspoon freshly ground black pepper
15 oil-cured olives, pitted and sliced
1 large shallot, sliced
1 lemon, thinly sliced* [19].

Очевидно, что список ингредиентов – неотъемлемая часть всякого кулинарного рецепта. При этом, как показывает пример (10), при перечислении необходимых продуктов весовая роль имен существительных [1], сообщающих подробную информацию рецепиенту.

Б) использование относительных и качественных прилагательных.

Вне всякого сомнения, в аспекте морфологии кулинарный рецепт маркирован наличием широкого спектра имен прилагательных, относительных и качественных, где первые указывают на продукт, из которого приготовлено блюдо, а вторые – выражают оценку и отношение автора текста к обсуждаемому блюду [2]. Приведем примеры:

11. *With sweet, moreish squash, spicy harissa and salty feta, everyone will love this stunning Middle Eastern-style centrepiece. Serve with one of our veg-rich sides for a balanced meal* [20].

12. *Fibre-rich cauliflower is roasted in a miso dressing – also filled with probiotics – and turned into a rustic salad with pickled onions and lentils. It's delicious and great for your gut too* [21].

В представленных примерах отмечаем употребление относительных и качественных прилагательных (*sweet/сладкий, moreish/сочный, spicy/острый, salty/соленый, fibre-rich/богатый клетчаткой, stunning/потрясающий, delicious/вкусный, great/полезный*), которые в купе способствуют созданию особого эмоционального фона, что в контексте стандартизированного кулинарного рецепта не столь типично. Несмотря на то что изначально кулинарный рецепт подразумевал использование нейтральной лексики, в пространстве массмедиа он претерпел определенные изменения и приобрел новые свойства, среди которых отметим экспрессивность, нацеленную на оказание воздействия на получателя информации.

В) употребление числительных.

В силу того что в кулинарном рецепте содержится информация о необходимом количестве тех или иных продуктов, вполне логично и обосновано присутствие здесь числительных. Приведем пример:

13. *Put all the ingredients in a medium pan with 750 ml water. Bring to the boil, then cover and cook for 20 mins. Turn off the heat and leave for 5 mins to absorb any excess moisture. Serve with the curry* [22].

Отмечаем здесь употребление числительных для обозначения четкого количества ингредиентов (воды), а также времени приготовления блюда на той или иной стадии процесса. Очевидно, что числительные в контексте кулинарного рецепта имеют существенное значение, и соблюдение всех заявленных рекомендаций и количественных показателей способствует правильному приготовлению блюда и, как следствие, получению искомого гастрономического удовольствия.

Г) употребление глаголов.

В силу того что кулинарный рецепт характеризуется перформативной (действенной) природой, так как это,

прежде всего, инструкция по приготовлению того или иного блюда [7], оправдана высокая частотность глаголов в анализируемых текстах. Рассмотрим пример:

14. *Place the parchment and dough on a flat baking sheet. Bake at 500°F for 3 minutes. Spread marinara sauce on the crust. Top evenly with tomato, corn, cheese, and garlic. Sprinkle with salt and black pepper. Gently slide the pizza onto the preheated pizza stone. Bake at 500°F for 12 minutes or until crust is browned and edges are crispy. Sprinkle basil and crushed red pepper evenly over top; drizzle with oil and balsamic glaze. Cut into 6 slices* [23].

Исходя из примера (14), каждое действие, предполагаемое от адресата, оформляется отдельным предложением и, с точки зрения языкового воплощения, актуализируется при помощи соответствующего глагола (*place/разместите, bake/выпекайте, spread/смажьте, top/распределите* и т.д.). Используя данный прием, автор приглашает рецепиента (читателя) к совместной деятельности или к деятельности под его руководством. Безусловно, для достижения желаемого результата критично выполнение всего алгоритма в строго заявленной последовательности.

III. Синтаксический уровень.

Оформление текста кулинарного рецепта с позиции синтаксиса обусловлено самой его спецификой, стремлением к четкости и краткости изложения информации. В связи с чем анализируемые в работе тексты лаконичны, логичны, и транслируемое адресату сообщение понимается им конкретно и однозначно.

А) доминирование простых предложений над сложными.

15. *Place the black beans in a pile in the corner of a shallow bowl. Heat a small skillet over medium-high. Add the oil to the pan; swirl to coat. Add the tomatoes; cook until charred but not collapsing, about 3 minutes, shaking the pan once to turn the tomatoes. Place the tomatoes next to the beans in the bowl* [24].

В приведенном примере представлен пошаговый алгоритм действий, необходимых для приготовления блюда, при этом каждое действие оформляется отдельным простым предложением, что обеспечивает усвоение информации рецепиентом и максимальную синхронность с рецептом его действий. Безусловно, простые предложения, которыми изобилуют кулинарные рецепты, легки для восприятия и последующей практической реализации в ходе приготовления того или иного блюда.

Б) большое количество однородных членов предложения.

Использование однородных членов предложения также определяется экономией слов в масштабе всего рецепта, а также необходимостью передачи четкой и однозначной информации. Обратимся к примерам:

16. *In a large mixing bowl, combine yogurt, ginger, paprika, cumin, garlic, lemon juice and salt* [25].

17. *Heat a medium/large frying pan over a medium heat and add the olive oil. Cook the onion until turning translucent, then add the garlic and chilli, and cook for 5 minutes. Add in the butter, lemon juice, parmesan, mustard and plenty of seasoning, and cook on a low-medium heat until the cheese is melted and everything is combined (reserve a little sauce to drizzle over the broccoli)* [26].

В представленных примерах фиксируем наличие однородных членов предложения, при помощи которых автор текста перечисляет ингредиенты, задействованные на конкретном этапе приготовления блюда. Номинация каждого отдельно взятого компонента посредством нового предложения здесь лишена смысла еще и потому, что все обозначенные ингредиенты подвергаются одновременно одному и тому же действию (смешиванию), поэтому оформление предложения с однородными членами в данной ситуации закономерно и логично.

В) употребление вопросительных и побудительных предложений.

Высокая степень репрезентации вопросительных и побудительных предложений в анализируемых текстах определяется спецификой массмедийной коммуникации и стремлением авторов установить эмоциональный контакт с целевой аудиторией, а также перформативной природой сообщений. Рассмотрим примеры:

18. *Who says salads aren't for breakfast? There are a million and one uses for diced avocado – but we especially love it in this simple green salad* [9].

19. *Try our spaghetti dinner for two, with king prawns and harissa dressing! It only takes 20 minutes to make and is healthy too – great for a midweek meal* [27].

В примере (18) содержится вопрос (*Who says salads aren't for breakfast?/Кто сказал, что салаты нельзя есть на завтрак?*), подразумевающий от адресата определенный ответ (опровержение излагаемой информации). Полагаем, что подобного рода тактика нацелена на привлечение и удержание внимания и интереса читателей, итогом которой станет знакомство с рецептом и, возможно, последующее приготовление обсуждаемого блюда. Пример (19) – образец побудительного предложения (*Try our spaghetti dinner for two, with king prawns and harissa dressing!/Попробуйте наш ужин на двоих из спагетти с королевскими креветками и соусом из хариссы!*), используя которое автор текста призывает реципиента совершить конкретное действие – отведать описываемое блюдо и подчеркивает его пользу и быстроту приготовления.

Завершая наш обзор, отметим, что в рамках настоящей статьи были обозначены наиболее существенные лингвистические особенности массмедийного текста о здоровом питании, а именно – кулинарного рецепта как одной из самых распространенных форм его реализации в масштабе англоязычных тематических журналов.

Опираясь на результаты проведенного исследования, сформулируем основные выводы:

1. Текст кулинарного рецепта является одной из форм реализации массмедийного нутриционного дискурса и, выступая самостоятельным жанром, относится к категории текстов-инструкций, которому характерны как универсальные признаки текста, так и исключительно собственные свойства.

2. С прагматической точки зрения, массмедийный кулинарный рецепт призван воздействовать на целевую аудиторию, обратить внимание читателей на те или иные кулинарные творения и в итоге вызвать у них интерес и желание приготовить блюдо самостоятельно.

3. С точки зрения языкового оформления, кулинарный рецепт имеет свои особенности организации

на лексическом (распространенность эмоционально-оценочной лексики, профессиональной кулинарной лексики, заимствований, аббревиатур), морфологическом (частое использование имен существительных, прилагательных, числительных, глаголов), синтаксическом (доминирование простых предложений над сложными, употребление однородных членов предложения, использование вопросительных и побудительных предложений) уровнях.

Литература

1. Буркова, П. П. Морфологический уровень организации кулинарного дискурса / П. П. Буркова // Вестник Московского университета. – 2012. – № 2. – С. 61–63.

2. Буркова, П. П. Общие структурные параметры кулинарного текста / П. П. Буркова. – URL: http://superinf.ru/view_helpstud.php?id=4471/ (дата обращения: 10.11.2022). – Текст : электронный.

3. Буркова, П. П. Текст кулинарного рецепта как лингвизуальный феномен / П. П. Буркова // Лингвистическое образование: профессия, миссия, карьера : материалы. – Ставрополь : Издательство Ставропольского госуниверситета, 2003. – С. 87–94.

4. Волкова, А. Ю. Текст кулинарного рецепта в свете современных теорий текста / А. Ю. Волкова // Интеллектуальный потенциал XXI века: ступени познания. – 2011. – № 8. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/tekst-kulinarnogo-retsept-a-v-svete-sovremennyh-teoriy-teksta> (дата обращения: 10.11.2022). – Текст : электронный.

5. Китайгородская, М. В. Кулинарный рецепт как жанр устной речи / М. В. Китайгородская, Н. Н. Розанова // Русский язык сегодня. X Шмелевские чтения : сборник докладов. Институт русского языка им. В. В. Виноградова РАН. – 2012. – С. 202–210.

6. Милетова, Е. В. Процесс метафоризации в дискурсе СМИ (на материале британской газеты The Guardian) / Е. В. Милетова, Ю. П. Чалая // Профессиональная коммуникация: актуальные вопросы лингвистики и методики. – 2022. – № 15. – С. 125–134.

7. Хорохордина, О. В. Инструкция как тип текста / О. В. Хорохордина // Мир русского слова. – 2013. – № 4. – С. 7–14.

8. Ширяева, Т. А. Когнитивно-дискурсивные механизмы генерирования нового знания в англоязычных научно-популярных изданиях / Т. А. Ширяева, О. М. Литвишко // Когнитивные исследования языка. – 2021. – № 3 (46). – С. 701–704.

9. Diemer, S. Recipes and food discourse in English – a historical menu / S. Diemer // Culinary Linguistics: The chef's special Culture and Language Use. – John Benjamins Publishing, 2013. – P. 139–155.

10. Eriksson, G. Discourses of 'Good Food': the commercialization of healthy and ethical eating discourse / G. Eriksson, D. Machin. – doi:10.1016/j.dcm.2019.100365 // Context & Media. – 2020. – Vol. 33, 100365.

11. Isernia, P. The Role of the Media in Increasing Awareness of Food Security and Sustainability / P. Isernia, A. Marcolin. – doi:10.1016/B978-0-08-100596-5.22411-6 // Encyclopedia of Food Security and Sustainability. – 2019. – Vol. 1. – P. 165–171.

Источники

12. Olive. – URL: <https://www.olivemagazine.com/recipes/collection/best-ever-healthy-low-fat-recipes/> (дата обращения: 10.11.2022). – Text : electronic.

13. BBC good food. – URL: <https://www.bbcgoodfood.com/recipes/healthy-chicken-pasta-bake> (дата обращения: 10.11.2022). – Text : electronic.

14. Cooking light. – URL: <https://www.cookinglight.com/recipes/chicken-artichoke-pan-sauce> (дата обращения: 10.11.2022). – Text : electronic.
15. Cooking light. – URL: <https://www.cookinglight.com/eating-smart/smart-choices/cauliflower-carb-swaps> (дата обращения: 10.11.2022). – Text : electronic.
16. Cooking light. – URL: <https://www.cookinglight.com/recipes/skillet-ratatouille> (дата обращения: 10.11.2022). – Text : electronic.
17. Olive. – URL: <https://www.olivemagazine.com/recipes/collection/high-protein-vegetarian-meals/> (дата обращения: 10.11.2022). – Text : electronic.
18. BBC good food. – URL: <https://www.bbcgoodfood.com/recipes/healthy-tikka-masala> (дата обращения: 10.11.2022). – Text : electronic.
19. Cooking light. – URL: <https://www.cookinglight.com/food/in-season/cooking-with-rosemary> (дата обращения: 10.11.2022). – Text : electronic.
20. Olive. – URL: <https://www.olivemagazine.com/recipes/collection/healthy-dinner-ideas/> (дата обращения: 10.11.2022). – Text : electronic.
21. Olive. – URL: <https://www.olivemagazine.com/recipes/healthy/miso-roasted-cauliflower-avocado-and-lentil-salad/> (дата обращения: 10.11.2022). – Text : electronic.
22. BBC good food. – URL: <https://www.bbcgoodfood.com/recipes/cardamom-chicken-lime-leaves> (дата обращения: 10.11.2022). – Text : electronic.
23. Cooking light. – URL: <https://www.cookinglight.com/recipes/tomato-basil-corn-pizza> (дата обращения: 10.11.2022). – Text : electronic.
24. Cooking light. – URL: <https://www.cookinglight.com/recipes/avocado-black-bean-and-charred-tomato-bowl> (дата обращения: 10.11.2022). – Text : electronic.
25. Cooking light. – URL: <https://www.cookinglight.com/chicken-paprika-in-yogurt-sauce/> (дата обращения: 10.11.2022). – Text : electronic.
26. Olive. – URL: <https://www.olivemagazine.com/recipes/vegetarian/garlic-butter-gnocchi-broccoli/> (дата обращения: 10.11.2022). – Text: electronic.
27. BBC good food. – URL: <https://www.bbcgoodfood.com/recipes/prawn-harissa-spaghetti> (дата обращения: 10.11.2022). – Text : electronic.

F.B. Akbaeva

**LINGUISTIC FEATURES OF THE ENGLISH MASS MEDIA TEXT ON HEALTHY NUTRITION
(BASED ON CULINARY RECIPES)**

The article is devoted to the analysis of linguistic features of the English mass media text on healthy nutrition. The specificity of language at the lexical, morphological and syntactic levels is shown on the example of culinary recipes.

Mass media discourse, nutritional discourse, text on healthy nutrition, culinary recipe, linguistic features, lexical / morphological / syntactic features, English.