Usherovich Polina

Student

Faculty of Foreign Languages and Area Studies

Lomonosov Moscow State University

E-mail: p.usherovich@gmail.com

**The evolution of a British culinary recipe**

The article aims to find the sequence of changes that have affected the written British recipe. It demonstrates the main structural and thematic parts of a recipe and evaluates their functional features. The study focuses on the analysis of the structural elements of the text under consideration.

Key words: text structure, method, language means, culinary books, gastronomic discourse.

Ушерович Полина Евгеньевна

Студент

Факультет иностранных языков и регионоведения

Московский Государственный Университет

им. М. В. Ломоносова

E-mail: p.usherovich@gmail.com

**Динамика развития текста кулинарного рецепта**

**(на материале английского языка)**

В исследовании прослеживается последовательность трансформаций, которые произошли с текстом печатного британского кулинарного рецепта в течение трехсот лет. В работе выявляются основные структурно-тематические блоки рецепта и анализируются их функциональные особенности. Особое внимание уделяется анализу структуры современного кулинарного рецепта.

Ключевые слова: структура текста, алгоритм приготовления, языковые средства, поваренные книги, гастрономический дискурс.

Британская кулинарная традиция, в том числе и традиции составления кулинарного рецепта, имеет глубокие корни. На начальном этапе своего развития кулинарные рецепты передавались из уст в уста, от одного поколения к другому. Впоследствии авторы рецептов приступили к их письменной фиксации. Создание рукописных кулинарных книг было трудоёмким процессом, в связи с этим рецепты, включённые в состав этих книг, отличались простотой и краткостью. Целью данного исследования является рассмотрение отличительных характеристик текстов кулинарного рецепта на различных этапах его развития. Материалом исследования является корпус текстов кулинарных рецептов, датируемых с начала XVI в. до начала XXI в.

Издание поваренных книг открыло новый этап в развитии кулинарного искусства, позволило сохранить и воспроизводить большее количество рецептов, совершенствовать их тексты. В Англии первая печатная поваренная книга A Noble Boke of Cookery вышла в 1508 году. Рецепт начинает существовать в виде письменно оформленного текста. Вплоть до середины XVIII в. тексты, представленные в манускриптах и книгах, не имели ярко выраженной структуры и представляли собой одно сложное предложение, в котором описывалась необходимая последовательность действий. В таком виде мы находим рецепты, например, в A Propre new booke of Cokery, 1545; A Book of Cookrye, by A.W., 1591; Robert May, The accomplisht cook, or The Art and Mystery of Cookery, 1671; Bradley Richard, The Country Housewife and Lady’s, 1732.

Поставленные цели и специфика материала определили выбор исследовательских методов, в ряду которых следует указать лингвостилистический анализ, контент-анализ, метод наблюдения, структурно-синтаксический анализ.

Исследование показало, что только в конце XVIII в. в книге The experienced English housekeeper (1787) Элизабет Раффолд в тексте кулинарного рецепта появляются новые элементы. Во-первых, речь идёт о времени приготовления блюда или времени совершения определённой операции: beat them all together ten minutes. Во-вторых, в конце рецептов теперь находится авторский комментарий, где даются рекомендации по поводу времени приема блюда (It is a pretty corner-dish for dinner) и/или способа подачи блюда (It may be eat either hot or cold) [Raffald 1787: 257]. Также в этих комментариях автор предлагает хозяйке проявлять творчество и изменять рецепт, ориентируясь на личные предпочтения.

Следующий этап в развитии британского кулинарного рецепта ознаменовался появлением книги English Housewifery Элизабет Моксон (1804). Основное нововведение этой книги - нумерация каждого рецепта. В этой книге также появились ремарки-подсказки, цель которых состояла в контроле результатов разных стадий приготовления блюда и оказании помощи исполнителю рецепта: stir it all the time until it be as thick as cream, but don’t let it boil. Кроме этого, уже в отдельный блок выделены авторские комментарии – рекомендации, указывающие на возможности преобразования рецепта: You may have half the quantity if you please [Moxon 1804: 115].

В 1817 году Доктор Вильям Китченер опубликовал коллекцию кулинарных рецептов под названием The Cook’s Oracle. Используемые продукты стали называться словом ingredients, а их наименования стали писаться с прописной буквы, что сразу сделало текст более наглядным.

Выделение списка продуктов в отдельный блок ввела Элиза Эктон в книге Modern Cookery for Private Families в 1845 году. Теперь текст рецепта состоит из нескольких абзацев, и в нем прослеживаются следующие элементы: название, инструкция по приготовлению, список продуктов с указанием их количества и авторские комментарии. Для лучшего восприятия читателем количественные показатели врецепте стали оформляться цифрами, а для мер используемых продуктов были введены сокращения: 2 oz, 1 pint [Acton 1860: 483].

В 1852 в книге Чарльза Франкателли The Modern Cook; A Practical Guide to the Culinary Art группа необходимых продуктов названа словом Ingredients. Этот блок рецепта стал печататься в начале текста сразу под заголовком.

Современные английские кулинарные рецепты уходят своими корнями в 1861 год, когда Изабеллой Мэри Битон была издана ставшая самой популярной в Викторианскую эпоху книга по кулинарии и домоводству The Book of Household Management. В ней британский кулинарный рецепт окончательно оформился, и его стандартом стало разделение на структурно-тематические блоки: заголовок, ingredients - ингредиенты, mode/method - порядок действий (инструкция), time - время приготовления блюда, average cost - примерная стоимость, sufficiency - количество порций, season - учёт сезонности продуктов, note - примечание (авторский комментарий). Кулинарный рецепт также сопровождается информацией невербального характера.

С конца XX века в связи с повышенным вниманием к здоровому образу жизни в тексте рецепта появились такие дополнительные блоки, как dietary (facts) - информация для тех групп людей, у которых имеются ограничения по питанию, и nutrition (per serving) - калорийность блюда и содержание в нём белков, жиров и углеводов. Также в некоторых источниках указывается категория difficulty/effort - степень сложности приготовления блюда. Категорию season перестали выделять в современных кулинарных рецептах в связи с тем, что сезонность продуктов потеряла свою актуальность из-за их доступности в любое время года. Общее время приготовления блюда разделилось на время подготовки (preparation time) и время приготовления (cooking time).

На основе проведенного анализа представляется возможным сделать следующие выводы:

- британский кулинарный рецепт прошёл многовековой путь своего становления;

- изменения в тексте отражают изменения в образе жизни людей;

- преобразования структуры текста обусловлены креативными авторскими находками;

- структура современного кулинарного рецепта характеризуется простотой и стереотипностью;

- текст кулинарного рецепта продолжает развиваться и в лексическом, и в структурном аспектах, что определяет дальнейшие перспективы исследований в обсуждаемом направлении.

Список используемых источников

**Acton, E.** 1860. *Modern Cookery for Private Families.* URL: https://archive.org/details/moderncookeryfo00actogoog

**Moxon, E**. 1804. *English Housewifery.* URL: https://archive.org/stream/b2152452x#page/n5/mode/2up

**Raffald, E.** 1787. *The Experienced English Housekeeper.* URL: https://archive.org/stream/b21532060#page/256/mode/2up