

У. М. Княгичева

Тверской государственный университет, 3 курс

Научный руководитель: к.ф.н. Л. В. Самуйлова

ПОВАРЕННЫЙ РЕЦЕПТ КАК ЛИНГВОКУЛЬТОРОЛОГИЧЕСКИЙ ФЕНОМЕН

История возникновения поваренных рецептов уходит далеко в прошлое. За всю историю человечества о еде были написаны миллионы книг. Начиная с первобытных времён, кулинария превратилась из простой человеческой необходимости, из средства выживания в целое искусство. Кулинарный рецепт представляет собой определённую, сложную, исторически сложившуюся текстовую форму. Текст, по определению И.Р. Гальперина, – это «произведение речетворного процесса, обладающее завершенностью, в виде письменного документа, литературно обработанное в соответствии с текстом этого документа, произведение, состоящее из названия (заголовка) и ряда особых единиц (сверхфразовых единств), объединённых разными типами лексической, грамматической, логической, стилистической связи, имеющее определённую целенаправленность и прагматическую установку» [Гальперин 1981: 139].

Кулинарный рецепт представляет собой письменный, монологический, подготовленный, лаконичный текст, содержащий информацию «накопительного» характера, рассчитанную на длительное использование, при этом автор имеет преимущество перед адресатом в определенной области знаний. Адресат-читатель может с помощью этого текста приобрести необходимые сведения и навыки. Ср.: «Kochrezept, das; -[e]s, -e: Anleitung für die Zubereitung von Speisen» [Duden Bedeutungswörterbuch: 920].

Малый объём (20–25 строк) – отличительная черта данного типа текста, при этом он вмещает большой объём передаваемой информации. В структурном аспекте малоформатный текст характеризуется простотой и стереотипностью построения: а) интродуктивный блок (название и ингредиенты); б) основной блок (алгоритм действий); в) заключительный блок. «Мерилом» качества коммуникативных статей является доступность для понимания (понятность) [Бухер 2005: 464]. Добавим, поваренный рецепт создаётся для читателя, его формальное и семантическое исполнение отвечает той степени понятности, для которой в немецком языке существует определение «lesefreundlich».

Наравне с понятностью для кулинарных рецептов и других руководств также стоит пригодность основного значения. Следующими условиями качества для коммуникативных статей являются полнота, ясность, краткость, точность, простота. Поваренный рецепт считается понятным, когда реципиент понимает, какие ингредиенты и в каких количествах используются при приготовлении блюда, какие свойства должны иметь эти

ингредиенты, какие шаги, в каком порядке, как долго, с помощью каких кухонных приборов нужно выполнить и, наконец, каким должен быть результат каждого шага. Чтобы получатель воспринял все сведения правильно, должно быть выполнено одно из двух требований: он должен знать нужные ингредиенты, кухонные приборы, последовательности действий и т.д. и их обозначения, или же знание об этом должно быть ему передано через кулинарный рецепт или любой другой доступный ему источник.

Поваренные рецепты относятся к всемирно известным видам текста. До настоящего времени для лингвистики они служили полезным прототипом для объяснения понятия «текстового вида», так как поваренные рецепты сравнительно просто составлены, и к тому же их могут использовать во всём мире, охватывающем совершенно разные языковые и культурные особенности. Между тем, «классический» кулинарный рецепт, состоящий из списка ингредиентов и инструкции по приготовлению, продолжает развиваться.

575. Schweinskopf mit Kräutern.

Der Schweinskopf wird geflammt, geschaben, in lauem Wasser gewaschen, gesalzen, in warmem Wasser zugefetzt und gefotten. Nach zwei Stunden kommt ein Kohlkopf, in zwei Theile zerschnitten, sechs gelbe Rüben, einige Mohrrübchen und eine zerschnittene Zwiebel dazu. Nach einer weiteren Stunde werden 8—10 Stück rohe Kartoffeln hineingeschnitten und fertig gekocht. Der Schweinskopf wird so transchirt, daß er auf der Platte wieder zusammengefetzt werden kann und wird mit den abgeseihten Kräutern garnirt.

Fig. 230.



Рис. 1: Пример «классического» рецепта (цит. по: [Лёффлер 1843: 161]).

Разнообразие поваренных книг также оказало большое влияние на форму самого рецепта. Для лингвистов поваренные рецепты являются особенно чётко определимым, сравнительно несложным и сильно нормированным видом текста.

Но не только сами кулинарные рецепты пользуются огромной популярностью. Поваренная лексика получила свое отражение во многих как немецких, так и русских фразеологизмах, которые и то сей день активно употребляются в разговорной речи.

Примеры немецких фразеологизмов:

Ja, Kuchen! (разг. фам. Как бы не так! Этот номер не пройдет!);

Es (или die Sache) ist Essig (разг. фам. дело сорвалось; это пропащее дело);

Ein Gesicht wie Essig machen (разг. фам. сделать кислое лицо);

Zu Essig werden (разг. фам. пойти на смарку (о планах и т.д.));

Sich (D) einen backen lassen (разг. ирон. требовать себе жениха на заказ, по особому заказу);

In den sauren Apfel beißen (разг. фам. решительно браться за трудное дело);

J-n schmoren lassen (разг. фам. мариновать кого-л. (заставлять долго ждать));

Aufgehen wie ein Pfannkuchen (разг. расти как на дрожжах);

Vor Wut (oder Zorn) kochen (разг. кипеть от злости);

Salz auf die/in die Wunde streuen (разг. сыпать соль на рану);

Jmdm. Nicht das Salz in der Suppe gönnen (разг. быть очень завистливым, недоброжелательным);

Ein fetter Braten (разг. лакомый кусок);

Das ist ein magerer Braten (разг. здесь не поживишься);

Dem Braten nicht (recht) trauen (разг. относиться с недоверием);

Den Braten riechen (разг. смекнуть, понять, в чем дело);

J-m den Braten versalzen (разг. фам. насолить кому-то);

Da haben wir den Braten (разг. ирон. вот тебе на!);

J-m kocht das Blut in den Adern (разг. кровь в жилах кипит);

Распространённость кулинарного рецепта прослеживается в различных функциональных стилях:

1. К научному стилю относят специальные поваренные книги по технологии приготовления блюд (подобные книги также доступны и в электронном варианте):

Die Produktions-Mise-en-place ist die Bereitstellung der meistverwendeten Gerichtekomponenten einer Küche. Je nach Angebot kann sie von Küche zu Küche variieren und wesentlich umfangreicher sein. Die nachstehend aufgeführten Produktionstätigkeiten sind typisch für ein mittelgroßes, gepflegtes Speiserestaurant mit internationaler Küche.

Schnitt- und Tournierarten

Ein wichtiger Teil der Produktions-Mise-en-place umfasst das Schneiden von Gemüse für das Ansetzen von Fonds, Suppen, Saucen und anderen Gerichten sowie das Schneiden von Einlagen. Die meisten dieser Schnittarten sind hier in Form von Fachausdrücken aufgeführt, da diese international geläufig sind und in den meisten Küchen verstanden werden.

Schneidewerkzeuge

– für kleine oder mittlere Mengen: Tourniermesser, Gemüsemesser, Buntschneidmesser, Ausstecher, Universalhobel (Mandoline) oder Aufschnittmaschine
– für große Mengen: entsprechende Gemüseschneidemaschinen

Immer mit scharfen Messern/Ausstechern arbeiten: Stumpfe Messer erhöhen die Verletzungsgefahr und quetschen zudem die Gemüsezellen unnötig, was zu einem zusätzlichen Saftverlust und einer höheren Oxidation führt (verbunden mit einer Farb- und Geschmacksveränderung). Als Unterlage eignet sich aus hygienischen und sicherheitstechnischen Gründen beispielsweise ein rutschfestes Kunststoffbrett.

Übersicht über die wichtigsten Schnittarten für Gemüse und Obst

Hacken

Zwiebeln und Schalotten

Bereits beim ersten Durchgang möglichst fein hacken, damit ein Nachhacken vermieden werden kann
Schalotten für A-la-minute-Gerichte mit kurzer Garzeit in entsprechendem Fettstoff glasig dünsten

Knoblauch

Kann nach dem Hacken unter Beigabe von etwas Salz mit flach gehaltener Klingenseite zu Paste zerrieben werden
Zum Aufbewahren mit etwas Öl vermischen

Kräuter

Sollten vor dem Hacken möglichst trocken sein (Verklumpung)
Nur effektiven Bedarf hacken und kühl halten (Farb-, Geschmacks- und Vitaminverlust)

Emincé (Geschnetzeltes)

Zwiebeln, Pilze, Zucchini, Kalbfleisch

Mit korrekter Messerführung in Streifen oder Scheibchen schneiden
Zwiebelringe am besten mit der Aufschnittmaschine herstellen



Рис. 2: Скриншот электронного учебника Eugen Pauli «Das Lehrbuch der Küche»

2. Особенность кулинарных рецептов в газетно-публицистическом стиле состоит в том, что они ориентированы на конкретного (в данном случае на молодого) читателя:

Karamellige Apfel-Donuts

Du brauchst: 1 Packung Karamell-Toffee; 2 Äpfel; 125g Butter; 350ml Milch; 1 Packung Pancake-Teig; Zimtucker; Sonnenblumenöl.

Und so geht's: Schneide die Äpfel in Streifen und entnehme das Gehäuse. Schmelze nun die Butter und das Karamell in einem Wasserbad. Fülle jetzt die Löcher der Äpfel mit dem geschmolzenen Karamell. Mische anschließend den Pancake Teig mit 350ml Milch und stelle den Herd zum Frittieren an. Lege die Karamell-Äpfel in den Teig ein und frittire sie anschließend in der Pfanne. Bestreue sie vor dem Abkühlen mit Zimtucker und serviere alles am besten mit frischen Früchten, Ahornsirup und/oder Nutella. («Bild»)

3. В литературно-художественном стиле рецепт служит неким документом, который наглядно демонстрирует отличия в традициях и обычаях разных слоёв населения, как в процессе приготовления блюд, так и потребления пищи:

Leberkäs-Cordon-bleu

Schinken und Käse zwischen zwei dünnere Scheiben Leberkäs legen und ein wenig andrücken. Anschließend von allen Seiten in Mehl, einem verschlagenen Ei und am Schluss in Semmelbrösel wenden. In Butterschmalz gut auf beiden Seiten knusprig anbraten und Kartoffelsalat dazu reichen.

Also bei mir persönlich müssen jetzt die Leberkässcheiben nicht allzu dünn sein. Ganz im Gegenteil. Auch eine zweite Scheibe Schinken oder Käse ist niemals verkehrt. Nur aufpassen, dass der Brunnermeier nicht zufällig in der Nähe ist, während man genießt und schweigt, gell.» (R. Falk. «Leberkäsjunkie»)

4. В разговорном стиле поваренные рецепты являются темой разговоров многих женщин:

Ich muss sagen ich war total skeptisch als ich zufällig auf dieses Rezept gestoßen bin. Brownies mit Süßkartoffel ohne Fett, keine normalen Mehlmengen und ohne Ei. Kann das gut gehen. Eigentlich war ich der Meinung niemals! Aber da ich eine Süßkartoffel und auch Sojamehl zuhause hatte und der Ofen dank einer Ladung Brötchen eh schon an war, packte mich die Probierlaune.

Ich habe die Zutaten in anderer Reihenfolge vermengt, was aber genau so gut ging, und den Zucker durch Diabetikersüße ersetzt. Die Backzeit musste ich um 10 Minuten verlängern.

Das Ergebniss ist unglaublich! Die Brownies sehen aus und duften wie die "echten". Und der Geschmack ist super! Etwas weniger süß (was an meiner Süße liegen könnte weil die ja Süßkraft im Ofen verliert), saftig, luftig. Einfach klasse!!!

Einzigstes kleines Manko: Sie liessen sich schlecht schneiden. Dabei bröckelte der Rand etwas und sie liessen sich dabei schnell zerdrücken.

Vielen Dank für das super Rezept! ****

Neuer Kommentar Kommentar beantworten Kommentar hilfreich? 😊 😞

danke :-)
habe die dinger selbst lange nicht mehr probiert, muss ich auch mal wieder starten

Neuer Kommentar Kommentar beantworten Kommentar hilfreich? 😊 😞

Рис. 3: Скриншот форума *Chefkoch.de*

Выделяются три основные функции текста кулинарного рецепта:

1. побудительная;
2. информационная;

3. обучающая.

Задача побудительной функции в кулинарном рецепте – вызвать желание у реципиента приготовить то или иное блюдо, давая определенный алгоритм действий, который необходимо выполнить. Также в данном типе текста реализуется информационная функция, сообщая получателю, какое это блюдо, и что нужно для того, чтобы его приготовить. И, наконец, обучающая функция помогает читателю овладеть знаниями по приготовлению какого-либо блюда, т. е. научить определенному алгоритму действий.

Обращение к текстам кулинарных рецептов для изучения их грамматических особенностей носит актуальный характер. Текст кулинарного рецепта традиционно относится к официально-деловому стилю, который выделяется среди других книжных стилей своей стабильностью, замкнутостью и унифицированностью. Заметим, однако, что приведённые выше примеры дают возможность несколько расширить исторически функционально-стилистические рамки этого типа текста. Тем интереснее представляется анализ грамматической канвы поваренного рецепта.

Поваренный рецепт – это плановая инструкция по приготовлению того или иного блюда. Однако сегодняшние доступные коллекции рецептов и различные концепции поваренной книги порождают обоснованные сомнения относительно простоты и традиционной области применения этих текстовых видов. «Классический» рецепт является, главным образом, лишь частью в рамках одной всеобъемлющей концепции книги, которая за пределами раздела рецептов может также содержать множество других компонентов: изображения, повествовательные элементы, справочную информацию, торговые советы и т.д. Доступные сегодня поваренные книги методически отличаются друг от друга – инструкции для приготовления пищи в течении последних столетий значительно эволюционировали. Рецепты и инструкции по приготовлению пищи сначала передавались в устной, а позже и в письменной форме. В некоторых регионах Земли, например, в Африке и Северной Америке устная традиция передачи кулинарного рецепта сохраняется по сей день. Однако письменная форма передачи рецептов все же преобладает над устной, как, например, на европейском континенте. Даже в пределах одной семьи кулинарные рецепты предпочтительнее передаются письменно (при этом в сокращенном или в адаптируемом формате).

ЛИТЕРАТУРА

- Гальперин И. Р. Стилистика. - М.: Высшая школа, 1981. – 139 с.
Риас-Бухер. Б. Фуршетные фантазии. – М.: Мой мир, 2005. – 464 с.
Bild Zeitung [электронный ресурс]. – URL: <https://www.bild.de/lifestyle/rezepte/futtern/der-beste-start-in-den-morgen-zum-fruehstueck-gibts-karamell-apfel-donuts-54260610.bild.html> (дата обращения: 15.02.2018)
Chefkoch Magazin [Электронный ресурс]. – URL: <https://www.chefkoch.de/rezepete/522171148559254/Schneller-Nusskuchen.html> (дата обращения: 20.02.2017)

Duden. Bedeutungswörterbuch. – Bibliographisches Institut, Mannheim, 1985. – 920 s.

Falk, Rita. Ein Provinzkrimi. Leberkäsjunkie. – München: dtv Verlagsgesellschaft, 2016. – 250 S.

Löffler H. Henriette Löffler's Grosses illustriertes Kochbuch für einfachen Tisch. – Ulm, 1843. – 161 S.

Pauli E. Das Lehrbuch der Küche. – 1975. – URL: <https://pauliph.com/download/182/Schnittarten.pdf>. (дата обращения: 07.02.2018).