

ЛИНГВОКУЛЬТУРОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ РЕЦЕПТА
В ГАСТРОНОМИЧЕСКОМ ДИСКУРСЕ

Кулинарный рецепт является малоформатным типом текста. Малый объем – отличительная особенность данного типа текста (20–25 строк), при этом рецепт вмещает в себя достаточно большое количество передаваемой информации. По своей структуре этот малоформатный текст является простым – его можно разделить на три блока: а) интродукция (название и ингредиенты); б) основа (алгоритм действий); в) заключение (советы по подаче, хранению блюда).

Интродукция состоит из названия блюда, компонентов, входящих в блюдо, и их количества. Название блюда – это обязательная часть текста рецепта. В нем читатель узнает информацию о блюде: какие основные ингредиенты будут использоваться, где или кем оно было придумано, какой способ приготовления является основным и т.д.

Выделяют 8 основных способов образования наименований блюд: наименования блюд относительно времени их приготовления – *slow-cooked fiery lamb*; наименования блюд с географическим компонентом – *North African eggs*; наименования блюд с обозначением основных ингредиентов – *coconut pancakes with mango slices and lime syrup*; наименования блюд с компонентом антропонимов – *Pimm's jellies*; наименования блюд относительно способа их приготовления – *baked cheesecake*; наименования блюд относительно цвета основного ингредиента – *green papaya salad*; наименования блюд с описательным компонентом – *spicy beef salad*; *fresh prawn rolls*; наименования блюд с компонентом профессий – *fisherman's stew*. Интересно, что названия блюд с обозначением основных ингредиентов и наименования блюд относительно способа их приготовления встречаются чаще, чем наименования блюд с другими компонентами, что свидетельствует о намерении в интродукции дать читателю краткое описание содержания рецепта.

Основа рецепта содержит главную информацию о процессе приготовления блюда – алгоритм действий. Текст обычно состоит из 1–3 абзацев, что отражает логический переход от одной части действия к другой. Первый абзац основной части рецепта обычно начинается с идентичных указаний: *bring a pot of salted water to a boil*; *bring a large pot of salted water to a boil*; *heat a tablespoon of olive oil in a large, heavy-based pan until hot, etc.*

Второй абзац основной части рецепта самый большой, он включает последовательность обработки ингредиентов, приготовление соусов, гарниров и т.д.

В третьем блоке – заключении – описаны заключающие действия – время выпекания блюда (*bake until the topping is golden brown, 15–20 minutes*), советы по подаче (*bring to the table and serve at once, divide the baked beets and lentils among individual serving plates, divide the risotto among warm plates and sprinkle with the minced parsley. Serve immediately*), информация о соединении приготовленных ингредиентов (*add the mushrooms to the risotto and stir well to mix, taste and adjust the seasoning, then stir through the chopped nuts and herbs*).