

ЛЕКСИКО-ГРАМАТИЧНІ ОСОБЛИВОСТІ НІМЕЦЬКОГО КУЛІНАРНОГО ТЕКСТУ

Стаття присвячена характеристиці лексичних та граматичних параметрів кулінарних лексем у складі кулінарного тексту. Крім цього описані властивості кулінарного тексту як окремої текстотвірної одиниці, виділені тематичні групи гастрономів.

Ключові слова: кулінарний текст, рецепт, інструкція, тематична група, морфологічний склад, словотвірна модель.

Статья посвящена проблеме лексико-грамматических особенностей кулинарного текста. В предлагаемой работе приведена характеристика лексического состава кулинарного рецепта, а также определены его грамматические закономерности.

Ключевые слова: кулинарный текст, рецепт, инструкция, тематическая группа, морфологический состав, словотворческая модель.

The article deals with the description of lexical and grammatical parameters of cooking lexemes in the culinary text. The properties of the culinary text as a separate text-forming unit are analysed and thematic groups of gastronomy vocabulary are distinguished.

Key words: culinary text, recipe, instruction, thematic groups, morphological structure, derivational pattern.

Тексти кулінарних рецептів є невід’ємною частиною повсякденного людського життя, тому їх можна зустріти скрізь: у кулінарних книгах, журналах, газетах, на телебаченні, у мережі Інтернет, в усному спілкуванні та художній літературі. Кулінарія як спосіб обробки та споживання продуктів харчування вважається одним із найдавніших занять людства, а виразником досвіду знавців кулінарної справи є кулінарний рецепт як “складний комплекс, що відображає не лише лінгвістичні особливості мови, але й особливості побуту, культурних, соціальних і кулінарних традицій нації” [1: 8]. Проте він довгий час залишався і досі залишається значною мірою поза увагою мовознав-

ців, як і інші тексти малого інформаційного жанру. Однак питанню кулінарного тексту присвячені праці російських філологів Г. С. Москалюк (німецькі кулінарні рецепти XIV–XVI ст.), П. П. Буркової (німецькі та російські кулінарні тексти), а також Р. Барта, А. Вірлахера, У. Енгеля, Т. Мінни та інших. Питання тексту трактується науковцями далеко неоднозначно. Із позицій структурно-семантичного підходу текст виступає як упорядкована структурно-змістова єдність, що об'єднана різними типами лексичного, логічного, лексико-граматичного зв'язку; з позицій комунікативного напрямку текст характеризується як деяка система комунікативних елементів, об'єднаних загальною концепцією або комунікативною інтенцією в єдину замкнуту ієрархічну структуру [2: 112]. Метою нашого дослідження є визначення кількісного складу та якісних показників лексичного фонду кулінарних текстів та характеристика їхніх морфологічних особливостей. Для досягнення поставленої мети доцільним пропонуємо розв'язання таких завдань:

1. квантитативно-квалітативна характеристика лексики у німецьких кулінарних текстах;
2. граматичні особливості речень;
3. властивості кулінарного рецепта як окремої текстотвірної одиниці.

Об'єктом дослідження є корпус кулінарних текстів, сформований методом суцільної вибірки з трьох та часткової вибірки з двох німецькомовних кулінарних книг, загальним обсягом 1480 текстів, а предметом — системно-квантитативні характеристики лексичного та граматичного складу німецьких кулінарних текстів, які характеризуємо як нехудожні фахові тексти прикладного інструкційного характеру, що тематично відносяться до сфери кулінарії. Для аналізу були однаковою мірою залучені рецепти типових страв: салати, закуски, супи, овочеві страви, риба та морепродукти, м'ясо, птиця, дичина, паста та страви зі злаків, запіканки, страви з яєць, соуси, десерти.

У лінгвістиці існує розмаїття підходів до визначення тексту, проте вперше текст як мовознавчий феномен визначив Ілля Гальперін: “Текст — це витвір мовленнєвого процесу, що характеризується завершеністю, є об'єктивованим у вигляді письмового документа, літературно опрацьованим відповідно до типу документа; витвір, який складається із заголовка і низки надфразових єдностей, об'єднаних різними типами лексичного, граматичного, логічного, стилістичного зв'язку, і має певну цілеспрямованість і прагматичну настанову”

[3: 39]. Кулінарний рецепт як тип тексту складався протягом багатьох століть, поступово еволюціонуючи від усної до письмової форми, збільшуючись в обсязі та залучаючи нову сучасну лексику. Перші німецькомовні кулінарні книги почали з'являтися в Німеччині у XV столітті, вже тоді тексти рецептів у таких книгах мали особливу структуру: перелік інгредієнтів і власне сам текст. За своєю структурою кулінарний рецепт має дещо спільне з медичним рецептом, тому обидва ці види тексту відносяться до найдавнішого періоду світової культури, коли границі між ними були досить розпливчасті. Це наглядно демонструють кулінарні рецепти монахині Гільдегарди з Бінгена із XII століття [4: 34], в яких рецепти подані з ретельними медичними коментарями.

Кулінарна книга і текст кулінарного рецепту являють собою універсальний тип тексту, що задовольняє найрізноманітніші потреби [5: 22]. Йдеться про те, що залежно від типу книг, їх можна розглядати в історичному, медичному, естетичному та соціокультурному ракурсі, в залежності від того, яку мету ставить перед собою користувач: приготувати страву, отримати естетичне задоволення від оформлення, дізнатись про харчування у минулому та ін. Кулінарні книги відіграють у нашому житті значно важливішу роль, ніж би здавалось на перший погляд, вони “як посередники ремісничих, ботанічно-фармацевтичних, медичних і гастрономічно-кулінарних знань зберігають культурний капітал попередніх поколінь” [6: 230]. Кулінарний рецепт — логічно зв'язаний текст, що складається з 10–12 речень, мета яких — перерахування послідовності дій для приготування та сервірування певної страви. Це один із видів малоформатних текстів, де, незалежно від невеликого об'єму, передається значний обсяг інформації завдяки лапідарності викладу матеріалу за рахунок компресії мовних засобів та зворотів.

Кулінарний текст характеризується відсутністю експресії, стилістичною нейтральністю та мало- або моносемічністю термінів. Текст кулінарного рецепту за характером побудови є інфінітивним текстом, за функціонально-смісловим призначенням — інструкція, за формою репрезентації — письмовий, за стильовою належністю — нехудожній, розмовно-побутовий, за кількістю мовців — монолог. Його інформативна функція реалізується у передачі масовому читачеві накопиченого протягом тривалого часу досвіду та навичок.

Кулінарний текст — особистісно зорієнтований тип спілкування, в якому можна виділити суб'єкт (продукти рослинного та тваринно-

го походження, гастрономія), об'єкт (особа, яка повинна проводити певні маніпуляції із суб'єктом), а також характер відносин між ними, що виявляється як семантичні класи дієслів, а саме:

1. первинна обробка: *waschen, pellen* — 61 лексема (20 %)
2. подрібнення: *schneiden, vierteln* — 77 (25 %);
3. з'єднання: *mischen, zufügen* — 54 (17,5 %);
4. термообробка: *kochen, backen* — 84 (27,3 %);
5. надання смаку: *salzen, pfeffern* — 23 (7,5 %);
6. сервірування: *anrichten, servieren* — 8 (2,7 %).

Суб'єкти можна також тематично поділити на такі підгрупи:

1. продукти для приготування (74,4 %)
 - 1.1. рослинного походження
 - 1.1.1. овочі та спеції: *Möhre, Dill* — 141(17,4 %);
 - 1.1.2. фрукти: *Apfel, Birne* — 35 (4,3 %);
 - 1.1.3. гриби: *Steinpilze, Pfefferlinge* — 4 (1,2 %);
 - 1.1.4. горіхи: *Aschanti, Muskat* — 13 (1,6 %);
 - 1.2. тваринного походження
 - 1.2.1. м'ясо: *Schenkel, Schweinefleisch* — 107 (13,2 %);
 - 1.2.2. риба: *Aal, Brachse* — 31 (3,8 %);
 - 1.2.3. молочні продукти: *Milch, Sahne* — 16(1,9 %);
 - 1.3. гастрономічні товари та напівфабрикати: *Essig, Blätterteig* — 221 (27,3 %)
 - 1.4. напої
 - 1.4.1. алкогольні: *Rum, Kirschwasser* — 19 (2,3 %);
 - 1.4.2. безалкогольні: *Saft, Mineralwasser* — 12 (1,4 %);
2. інструментарій (11,7 %)
 - 2.1. посуд: *Teller, Schüssel* — 54 (6,6 %);
 - 2.2. (електро)прилади: *Mixer, Elektroherd* — 29 (3,5 %);
3. глютоніми: *Labskaus, Tiramisu* —126 (13,9 %).

Глютонімами прийнято називати власне назви страв, рідше інгредієнти у їх складі [7: 6]. Приправи та спеції живаються у текстах у давальному відмінку із прийменником “mit“: *Mit Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren würzen* [8: 243].

Відповідно можна поділити також властивості суб'єктів, виражені прикметниками:

1. густативні властивості: *süß, sauer* — 12 (41,3 %);
2. термічні якості: *kalt, lauwarm* — 5 (17,2 %);
3. ступінь готовності: *gar, medium* — 4 (14 %);
4. консистенція: *dünn, dickflüssig* — 8 (27,5 %).

Терміни у кулінарних рецептах зазвичай тяжіють до однозначності, стилістично нейтральні, вільні від асоціацій. До кулінарних термінів відносимо вузькоспеціалізовану лексику, напівтермінами вважають загальнофахову лексику (кулінарна лексика суміжна із лексикою сфери біології), окремим пластом виділяємо лексику загального вжитку. Вузькогалузеві терміни поділяються на три групи: 1. базові, які мають відповідники практично в будь-якій мові (*kochen, braten*); 2. інтернаціональні (*blanchieren, filetieren*); 3. національні (*Eisbein, Eintopf*). Аббревіатури представлені головним чином в інтродуктивному блоці, хоча в меншій кількості також і в інших частинах тексту. Найпоширеніші з них: g, kg, L, Eßl. (Essl.), Teel. та ін.

Крім директивних для кулінарного рецепту характерні репрезентативні елементи (переважно це складні речення), які можна поділити на певні групи:

1. результат дії

– відносно консистенції страви: *Falls die Sauce zu dickflüssig ist, noch etwas Zitronensaft unterrühren* [8: 19];

– відносно кольору: *Mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit die leuchtende Farbe erhalten bleibt* [8: 19];

– відносно форми страви: *Vom Feldsalat die Würzelchen so abschneiden, dass die Pflänzchen noch zusammenhalten* [8: 24];

– відносно готовності страви: *Wenn sie gar sind, läßt sich ein Blatt zur Probe leicht herauszupfen* [8: 56];

– відносно запаху: *Reife Mangos erkennt man an ihren Duft* [8: 68];

– відносно смаку: *Im mittelheißen Öl (nicht zu heiß, sonst werden sie zäh) knapp weich braten* [8: 68].

Одним із репрезентативних типів інформації є довідкова кулінарна практика, що у рецепті презентована, як правило, у підрозділі “Tipp(s)“. Ця інформація поповнює фонові знання адресата але ніяк не впливає на дії у тексті. Часто такий розділ містить оцінку страви чи окремих інгредієнтів: *Unter der Bezeichnung Passionsfrucht werden verschiedene Arten angeboten, vor allem die gelbliche Maracuja, die orangefarbene Grenadille oder die braun-violette Passionsfrucht* [8: 453]; *Diese erfrischende Speise kommt aus Kolumbien und ist überaus beliebt* [8: 441]. Оцінка в значній мірі розкриває уподобання автора, таким чином адресант передає свій кулінарний смак та знання реципієнту. На відміну від основної частини це розповідні особові прості та складні речення, де присудок виражений “традиційними“ часовими формами, а не інфінітивом. Крім оцінки у таких підрозділах міститься інформація про:

1. харчову цінність інгредієнтів — *Sauerkraut enthält viele Ballaststoffe ist reich an Vitamin C und das alles bei nur 25 kcal pro 100g* [8: 16];
2. альтернативний вибір інгредієнтів — *Anstelle der Kürbiskerne können Sie auch Pinienkerne verwenden*[8: 20];
3. особливості засвоєння страви — *Dieser Kohlsalat ist leicht verdaulich und wird auch von denen vertragen, die sonst kohlempfindlich sind* [8: 33];
4. поради відносно вибору продуктів при закупівлі — *Beim Einkauf der Artischocken darauf achten, daß die Knospen fest geschlossen sind und keine schwarzen Stellen aufweisen* [8: 106];
5. поданий синонімічний ряд одного з ключових інгредієнтів — *Rucola, auch bekannt unter Rauke, Ruca, Roquette...* [8: 16];
6. настанови щодо використання відповідного інвентарю — *Zum Aushöhlen der Zucchini kann man ein Pariser Messer verwenden, ein sehr praktisches kleines Instrument* [8: 138];
7. зроблений історичний екскурс — *Ursprünglich wird das Schweinefleisch in einen Ausbackteig getaucht, im Fett ausgebacken und dann unter eine fruchtige Gemüsesauce gemischt* [8: 228];
8. регіональні особливості — *Echte schwäbische Spätzle werden vom Brett geschabt* [8: 299].

Аналіз морфологічного складу кулінарних текстів розпочнемо з іменників. Кількісно це найбільша група кулінаронімів відносно морфологічних характеристик. В аналізованих текстах було виявлено 808 іменників на позначення кулінарної лексики, виражених у 10339 слововживаннях: 7873 — у реченнях (76 %), 2466 — у словосполученнях (24 %). Більша кількість іменників у реченнях пояснюється більшою кількістю речень та їх значнішим об'ємом. За родами іменники розподіляються наступним чином:

Таблиця 1

Розподіл іменників за родами (%)

Род	Кількість слів	Відсоткова характеристика
жіночий рід	308	38
чоловічий рід	293	36
середній рід	200	24
pluralia tantum	7	2

Іменники також по-різному розподілені за ознакою числа, більшість із них представлена в однині. За числами іменники розподілені так (за слововживаннями):

Таблиця 2

Розподіл іменників за числами (%)

Число	кількість слів	Відсоткова характеристика
Однина	8317	80,4
Множина	2022	19,6

У текстах використані іменники таких словотвірних моделей:

Таблиця 3

Розподіл іменників за способом словотвору (%)

Іменники	складні іменники		прості іменники			
	дво- склад.	три- склад.	кореневі	суфікс.	суфікс.- префіксальні	префікс.
кількість слів	479	25	84	206	8	6
відсоткова характеристика	59,3	3	10,3	25,4	1,1	0,9

Як бачимо з таблиці складних іменників більше, це можна пояснити тим, що композити розрізняють відтінки значень, замінюючи ціле пояснювальне словосполучення.

Для аналізу було використано 307 дієслів, які виражені у 6410 слововживаннях, з них 6304 (98,3 %) — речення і лише 106 (1,7 %) — словосполучення. Ці дієслова утворені також різними словотвірними способами.

Таблиця 4

Розподіл дієслів за способом словотвору (%)

Дієслова	складні дієслова		прості дієслова	
	двоскладові	кореневі	префіксальні	
кількість слів	28	107	172	
відсоткова характеристика	9,2	34,8	56	

Дієслова, утворені способом префіксації, містять такі префікси: **aus-** (*ausbraten*), **ab-** (*abbrennen*), **an-** (*anmachen*), **auf-** (*auftragen*), **bei-** (*beifügen*), **be-** (*bemehlen*), **durch-** (*durchschlagen*), **ein-** (*eindicken*), **ent-** (*entsteinen*), **er-** (*erkalten*), **los-** (*loskochen*), **nach-** (*nachsalzen*), **über-** (*überstäuben*), **um-** (*umwickeln*), **unter-** (*unterheben*), **ver-** (*verschmelzen*), **vor-** (*vordünsten*), **zer-** (*zerhacken*), **zu-** (*zufügen*). У реченнях та словосполученнях дієслова виступають у різних часових та інфінітивних формах.

Для аналізу було використано 29 прикметників, які виражені у 678 слововживаннях, з яких 595 (87,7 %) втілені у реченнях, 83 (12,3 %) — у словосполученнях.

Таблиця 5

Розподіл прикметників за способом словотвору (%)

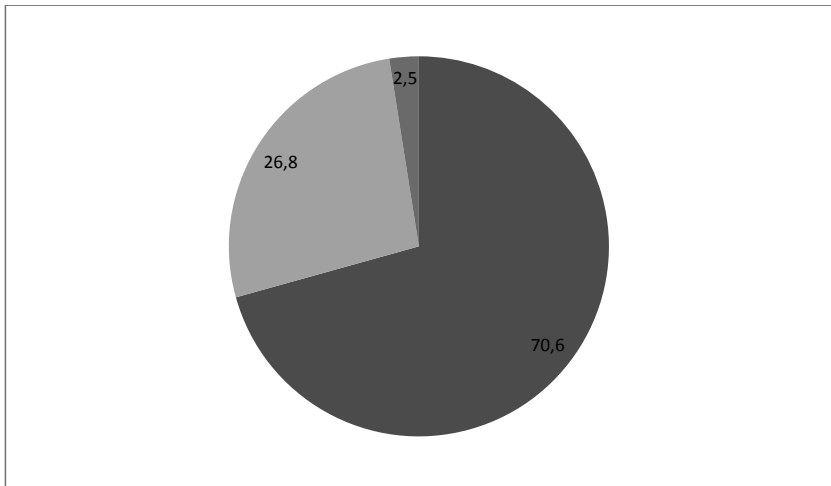
Дієслова	складні дієслова		
	двоскладові	кореневі	суфіксальні
кількість слів	4	16	9
відсоткова характеристика	14	55	31

Більшість прикметників вжиті у звичайному ступені порівняння, лише у розділі “Tipp“ ми знайшли 6 прикметників у вищому та 9 у найвищому ступенях порівняння: *Das beste Aroma haben Freiland-Salatgurken* [8: 16]. Повні форми вживання прикметника переважають над короткими.

Морфологічні категорії по-різному представлені у різних блоках: в інтродуктивному переважають іменники, основний блок практично рівномірно насичений іменниками та дієсловами, прикметники наповнюють переважно завершальну частину. Типовим для німецького кулінарного тексту є вживання поширеного означення: *In der ersten Stunde den sich oft bildenden Schaum regelmäßig abschöpfen* [8: 212]. Дієслова переважно виражають дії інструктивного характеру, у реченні виступають у формі інфінітива та у складі модальних конструкцій: *Der Teig soll leicht und locker sein* [8: 226]. Інфінітивні слововживання становлять 90 %, серед інших часових форм зафіксовані теперішній час дійсного способу пасивного стану (5 %), активного стану (3 %), перфект дійсного способу активного стану (2 %). Часто вживаною є інфінітивна конструкція з дієсловом “lassen“: *Den Teig 30 Minuten ruhen lassen* [8: 406].

Речення як правило не містять окремих тем, а слугують для розкриття єдиної теми, взаємно доповнюючи одне одного. Для зв'язку речень в єдине ціле використовується рекурентність ключових слів, що часто буквально або тематично задекларовані у заголовку. Використання особливих синтаксичних конструкцій, простих лексико-семантичних структур, чіткість зв'язків і логічність викладу матеріалу забезпечують заохочувальний характер кулінарного тексту. Загалом розподіл кулінаронімів має такий вигляд:

Морфологічний розподіл лексики у кулінарних рецептах (%)



70,6 % (808 слів) — іменники
 26,8 % (307 слів) — дієслова
 2,5 % (29 слів) — прикметники

23 % усієї лексики (260 слів) становлять запозичення, переважно із французької, італійської та англійської мов решта (77 %, 884 слова) — автохтонна лексика. Серед запозичень переважають іменники (93 %), менше дієслів (5 %) і лише 2 % прикметників. Запозичені слова в більшості прості (52,6 %, 137 слів), решта (47,4 %, 123 слова) — складні слова, які, за винятком трьох трискладових композит, містять по два компоненти.

Переважна більшість лексики — це однозначні слова (71 %, 812 слів), проте досить значний відсоток (29 %, 332 слова) припадає на полісемію, причому кількість значень коливається від 2 до 40. Серед слів, що мають від 2 до 8 значень, переважають іменники, серед слів із 10 та 11 значеннями домінують дієслова, слова із дуже великою кількістю значень представлені лише поодинокими випадками. Серед багатозначних слів ми виявили 48 випадків поліномінації (14,1 %), що значно затрудняє процес розуміння змісту, особливо для непрофесіоналів.

Усі виявлені кулінарні лексеми стилістично нейтральні, проте деякі з них (7,6 %, 88 слів) мають територіальні маркування, а саме:

1. österreichisch — 49 слів (55,6 %);
2. bayrisch-österreichisch — 25 слів (28,4 %);
3. norddeutsch — 5 слів (5,6 %);
4. wienerisch — 3 слова (3,8 %);
5. bayrisch, oberdeutsch, ostmitteldeutsch, schwdbisch, schweizerisch, vorarlbergisch — по одному слову (по 1,1 %).

Таким чином текст кулінарного рецепта є відображенням реальної дійсності, ставить перед собою відповідні цілі, має прагматичну установку, зафіксований у письмовому вигляді, оформлений відповідно до вимог тексту такого типу, складається із ряду обов'язкових та факультативних одиниць, об'єднаних між собою різними типами лексичних, граматичних та логічних зв'язків. Лексика у таких текстах характеризується нейтральністю, наявністю термінів чи напівтермінів, значною кількістю запозичень, абрєвіацією. Морфологічною особливістю німецького кулінарного тексту є превалювання іменників, значно меншою є кількість дієслів, зовсім незначний відсоток складають прикметники. Загалом для аналізу було використано 1144 кулінарні лексеми, виявлені в 17427 слововживаннях, серед яких 14 772 (84,7 %) у реченнях, а 2655 — у словосполученнях. За словотвірною моделлю переважають двоскладові композити (44,6 %), слова, утворені способом суфіксації — 18,7 %, кореневі слова — 18 %, слова, утворені способом префіксації — 15,5 %, трискладові композити — 2,1 %, слова, утворені префіксально-суфіксальним способом — 1,1 %.

Як перспективу подальшого дослідження розглядаємо можливість збільшення об'єму вибірки, зокрема залучення рецептів із Інтернет сайтів.

ПОСИЛАННЯ ТА ПРИМІТКИ

1. Буркова П. П. Кулинарный рецепт как особый тип текста (на материале русского и немецкого языков): Дисс. ... канд. филол. наук. Специальности 10.02.19 “Теория языка”, 10.02.01 “Русский язык”. — Ставрополь, 2004. — 211 с.
2. Колісник Ю. Текст і дискурс // Вісник Національного університету “Львівська політехніка”: Серія “Проблеми української термінології”. — 2010. — № 675. — С. 111–114
3. Гальперин И. Р. Текст как объект лингвистического исследования. — М.: Наука, 1981. — 136 с.
4. Braun P. Kulturgeschichte der deutschen Küche. — München: Verlag C. H. Beck oHG, 2008. — 254 S.
5. Почепцов Г. Г. Теория коммуникации. — М.: Рефл-бук; К.: Ваклер, 2001. — 656 с.

6. Wierlacher A. Der gastronomische Diskurs. Essen und Trinken als Gegenstand der Kulturwissenschaft // Zeitschrift für kulturgeschichtliche Literaturwissenschaft. — Berlin: Akademie Verlag, 2003. — Band 3 (2003), Heft 1. — S. 37–230.
7. Головницкая Н. П. Лингвокультурные характеристики немецкоязычного гастрономического дискурса: Автореф. ... канд. филол. наук. Специальность 10.02.04 “Германские языки”. — Волгоград, 2007. — 18 с.
8. Wir kochen gut. Verlag für die Frau, DDR, Leipzig 1968 18. Auflage — 240 S.