

Alexandra A. Korenkova. The problematics of psychverb research. – Article.

Summary: The article of deals with the up-to-date phase of psychverb research due to the insufficient level of theoretic study of human mental states in psychology.

Key words: mental states, psychverbs, research phase, psychverb classification, lexical-semantic groups.

УДК 811.161.2.373

Л.О. Гречуха,

кандидат філологічних наук, доцент

В.В. Кузєбна,

кандидат філологічних наук,

Черкаський державний технологічний університет,

м. Черкаси, Україна

ТЕКСТ КУЛІНАРНОГО РЕЦЕПТА ЯК ЛІНГВОВІЗУАЛЬНИЙ ФЕНОМЕН

Анотація. У статті здійснено спробу проаналізувати лінгвовізуальні особливості тексту кулінарного рецепта. Задля успішної реалізації поставленої мети, було проаналізовано наукові праці тих авторів (Н. Алефіренко, М. Бахтін, П. Буркова, І. Гальперін, Ю. Лотман, К. Брінкер, Х. Блінц), які всебічно досліджують поняття «текст», а також проблеми, пов'язані з його функціонуванням. Автори статті зазначають, що звернення до текстів кулінарних рецептів з метою їх вивчення є актуальною тенденцією у сучасному мовознавстві, тож наукова увага зосереджується на провідній ролі вербальних та допоміжній ролі невербальних компонентів у креолізованому тексті рецепта.

Ключові слова: текст, кулінарний рецепт, креолізований текст, вербальний/невербальний компонент, лінгвовізуальний феномен.

Звернення до теми кулінарного рецепта викликано тим, що на сучасному етапі це один з найпоширеніших типів текстів, з якими ми постійно стикаємося у повсякденному житті, не усвідомлюючи цього. Розмежування текстів кулінарного рецепта пов'язано з каналом передачі інформації: при усній формі, яка є вихідною, ми користуємося акустичним каналом, при письмовій – візуальним. Існує ще й уявний різновид реалізації тексту рецепта: людина користується рецептом, готуючи якусь страву, не користуючись ні акустичними, ні графічними засобами, що не вербалізує текст.

В останні роки спостерігається посилення наукового інтересу до проблем пов'язаних з дослідженням тих чи інших аспектів «тексту». Свідченням актуальності цієї проблеми є низка наукових праць, монографічних досліджень та розвідок, автори яких намагаються всебічно висвітлити питання, пов'язані з функціонуванням тексту у різних мовних стилях. Вивченням проблем тексту займаються не лише мовознавці, але й представники споріднених галузей, таких як філософія, психологія, мистецтвознавство, етнографія тощо. Значний внесок у дослідження проблематики тексту зробили вітчизняні та російські Н.Г. Алефіренко [1], М.М. Бахтін [3], П.П. Буркова [4], І.Р. Гальперін [5], Ю.М. Лотман [8], а також зарубіжні вчені К. Брінкер, Х. Блінц [11] та інші.

Створення текстів підпорядковується певним правилам, в залежності від того, на кого ці тексти розраховані, та за яких обставин безпосередньо відбувається процес створення. Для будь-

якого тексту характерні спільні, постійно повторювані виражальні засоби, які залежать від мети і ситуації комунікації.

Слід наголосити, що у різний час переважали різні форми тексту кулінарного рецепта. Спочатку вони передавалися з уст в уста, від кухаря до учня, від матері до доньки, тому основною була усна форма існування рецепта. В наш час усна й письмова фіксація мають рівноправне існування. Усна форма: від майстра учневі, від більш досвідченої господині менш досвідченої, на радіо і телебаченні. Письмова форма отримує реалізацію насамперед у куховарських книгах різного типу, газетах, журналах, на пакетах продуктів швидкого приготування.

Витоки текстів, які містили кулінарні рецепти, сягають ще XIV століття. Саме тоді з'явилася перша в світі кулінарна книга «Le viandier» («М'ясна книга»), написана Гійомом Тірелем, кухарем Карла V. Ця книга може вважатися дійсно унікальною, адже вона вийшла друком в єдиному екземплярі. Однак, за переконанням греків, найперша кулінарна книга була написана саме в Греції, у IV столітті до нашої ери. Оскільки країна розташована на березі Середземного моря, не дивно, що майже третина рецептів цієї книги описують страви з морепродуктів.

Безсумнівним залишається той факт, що найбільш популярна кулінарія серед домогосподарок і любителів готувати. Для задоволення потреб цієї цільової аудиторії необхідно передавати інформацію ефективно. Тож, кулінарний рецепт повинен бути презентований відповідно до певних норм і вимог. З точки зору теорії мовних актів [6, с. 30], якщо в рецепті некоректно будуть вказані будь-які пункти, це спричинить комунікативний крах, і мета однієї із сторін не буде досягнута. Натомість, коли обом учасникам комунікації вдається досягти поставленої мети, обидві сторони залишаються задоволені й конфліктів не виникає. Таким чином, вивчення цієї проблеми вкрай важливе для коректної передачі інформації, задоволення мети обох сторін і запобігання комунікативного краху.

Інтернет, як неймовірно популярна і постійно зростаюча система збереження і передачі інформації, наповнюється статтями про кулінарію. В силу того, що у кіберпросторі немає кордонів, рецепти приходять до нас як від українських авторів, так і від зарубіжних, які перекладаються українськими користувачами і завантажуються у всесвітню мережу. Як правило, користувачі, які викладають рецепти, не мають відповідного досвіду з їх оформлення. Подібне невігластво може спричинити негативні наслідки у вигляді помилок відправника, а, отже, і неправильному трактуванні цієї інформації одержувачем.

На прилавках газетних кіосків можна знайти безліч кулінарних журналів і газет, а майже всі жіночі журнали, містять кілька сторінок з рецептами.

Оскільки ринок преси пропонує покупцеві достатню кількість товарів, ми стикаємося з великою кількістю кулінарної літератури. Тож, цілком виправдано, що причин для вивчення організації кулінарних рецептів достатньо, і ця проблема є актуальною на сьогоднішній день. Отже, існує необхідність систематизувати рецепти за певним і для всіх зрозумілим принципом, щоб доступний текст був складений коректно з урахуванням лексичних і граматичних норм. Завдяки умінню правильно побудувати текст рецептів можна досягти повного розуміння з реципієнтом, а за допомогою цього і суспільного успіху, якщо застосовувати корисні знання на практиці при написанні книги або веденні блогу.

Текст кулінарного рецепту – це особливий вид тексту, головна мета якого полягає у спонуканні адресата приготувати якусь страву або інструктуванні, як її приготувати у формі логічних, покрокових описових вказівок. Прикметною ознакою такого тексту є невеликий обсяг, який одночасно має містити великий обсяг інформації [11].

Характерна ознака тексту кулінарного рецепта – це його структура, яка складається з декількох обов'язкових частин, а саме: передмови автора, заголовка, переліку інгредієнтів, основного тексту з описом процесу приготування (алгоритм дій), вказівок щодо сервірування (містять не усі рецепти) та фотографій або схем.

Слід наголосити, що передмова автора присутня не в усіх рецептах. Але наявність передмови

відіграє важливу роль: дає читачеві уявлення про те, що він бачить перед собою або можливо збирається готувати. Заголовок відіграє надзвичайно важливу роль, адже саме він є тим інформативним джерелом, яке надає стислий опис того, що реципієнту пропонується приготувати. Задля надання заголовку привабливості, використовують шрифт більшого розміру, а іноді й іншого кольору, при цьому відокремлюючи його від основного тексту, оскільки окрім описової та демонстративної, ніяких інших функцій він не виконує.

Заголовок складається з назви страви, включаючи додаткові, нетипові для нього інгредієнти, які, з одного боку, привертають увагу читача, «рекламують» блюдо, викликають апетит і бажання його приготувати, а, з іншого боку, вказують на те, що цей рецепт може бути не стандартним блюдом конкретного типу, а якою-небудь варіацією. Якщо з певних причин цей рецепт не підходить, можна продовжувати пошук бажаною страви.

Блок «Інгредієнти» зазвичай складається з одного або двох відокремлених та завершених за змістом абзаців. Самі ж складові перераховуються через кому або кожен з них записується з наступного рядка. У першому випадку створюється економія місця, що корисно для написання маленьких брошур, тонких книг і журнальних кулінарних статей. Але запис інгредієнтів на окремих рядках допомагає легше зосередитися на кожному з них, увиразнює повідомлення та створює можливість для читача відзначити відсутні інгредієнти відповідною позначкою. Якщо присутні дробові кількості, то в англійських рецептах ставиться «/», коли йдеться про кількість, яка вимірюється ложками або чашками, а вага й обсяг вимірюється до десятків.

Деякі джерела містять, на нашу думку, корисні відомості щодо тривалості (часу) приготування страви, кількості порцій, а також кількості кілокалорій. Подібна інформація також допомагає привернути увагу читачів, адже в сучасному світі люди цінують свій час і надають перевагу здоровому способу життя.

Важливою ознакою тексту кулінарного рецепта є те, що значна увага приділяється стислості описів. «Нагромадження» тексту вставними конструкціями, дієприкметниковими оборотами і зайвими означеннями призводить до того, що читач заплутується й дезорієнтується, а це, в свою чергу, може спричинити помилку, яка призведе до порушення дій алгоритму, й як наслідок можливе зменшення зацікавлення й попиту до рецептів цього автора [10, с. 52].

Варто зазначити, що кулінарний рецепт складається не лише з вербального тексту, а також з певних елементів креолізації (невербальних частин) – малюнків, схем, фотографій. Текст кулінарного рецепта зазвичай складається з двох компонентів – мовного (вербального тексту) й іконічного повідомлення (візуальний текст). Більшість текстів кулінарних рецептів в сучасних поварених книгах, газетах і журналах, Інтернет ресурсах, супроводжуються зображенням: малюнком, чорно-білою або кольоровою фотографією. Для тексту, що складається з двох частин – вербальної і невербальної – у сучасній лінгвістичній літературі використовується поняття «креолізованого тексту». Під таким видом тексту розуміють ілюстрований текст, в якому вербально виражена інформація сполучається із зображенням; вербальні й зображувальні компоненти утворюють візуальне, структурне, змістове і функціональне ціле, яке забезпечує комплексний, прагматичний вплив на адресата [4, с. 159–160]. Креолізований текст – це особливий лінгвовізуальний феномен, в якому вербальний і образотворчий компоненти утворюють одне візуальне, структурне, смислове та функціональне ціле, що спричиняє відповідний вплив на адресата.

Основними компонентами креолізованого тексту кулінарного рецепта є вербальна частина (підпис або вербальний текст) і невербальна / іконічна частина (малюнок або фотографія). У кулінарних рецептах журналах, книгах, чи Інтернет ресурсах вони зустрічаються в різних комбінаціях. До найбільш поширених моделей належать: зображення і підпис (We cook good, Brigitte); основний вербальний текст і зображення без підпису (Наша кухня, Бутерброди, Men's Health); серія зображень та супроводжуючі їх вербальні тексти (1st of March Day of Cooking). У текстах кулінарного рецепта вербальний текст зазвичай супроводжується кольоровими

фотографіями.

Між вербальною і образотворчою частинами встановлюються відносини взаємозалежності: зображення залежить від вербального тексту, який визначає його розуміння. Без тексту сенс зображення може бути незрозумілий. Вербальна частина в тексті кулінарного рецепта виконує первинну, основну функцію [9, с. 312]. Залежно від наявності зображення і характеру його зв'язку з вербальною частиною можна виділити три основні групи креолізованого тексту кулінарного рецепта: тексти з нульовою креолізацією, з частковою та повною креолізацією.

У текстах з нульовою креолізацією зображення не представлено і не має значення для організації тексту. У текстах кулінарних рецептів з частковою креолізацією вербальна частина автономна, незалежна від зображення. Між вербальними і образотворчими компонентами складаються автосемантичні відносини. Зображення супроводжує вербальний текст і є факультативним елементом в організації тексту рецепта. У текстах з повною креолізацією вербальна частина має тісний зв'язок із зображенням. Між текстом і зображенням встановлюються семантичні відносини, таким чином вербальний текст орієнтований на зображення або відсилає до нього.

Зображення як засіб візуальної комунікації в тексті кулінарного рецепта виконує чотири основних функції: атрактивну, інформативну, експресивну і естетичну [2, с. 124]. Завдання зображення в атрактивній функції – привертати увагу адресата і брати участь в організації візуального сприйняття тексту та впливати на його емоційний стан. Це викликає у нього не тільки бажання прочитати вербальний текст, а й довіру до тексту [7].

Інформативна функція полягає у передачі певної інформації. Зображення за допомогою наочних образів частково відтворює інформацію, виражену в тексті вербально: як приготувати ту чи іншу страву, з чим її подати, як її прикрасити. Образотворчі знаки в цьому випадку відрізняються більшою зрозумілістю. Наприклад, на малюнку зображений батон хліба і ніж, а нижче скибочки, як результат нарізки батона. Будь-яка людина при погляді на цей малюнок зрозуміє, як потрібно нарізати батон. Але для того, щоб дізнатися, що всередині батона, необхідно прочитати текст рецепта, що вимагає знання мови. Таким чином, повідомлення, виражене умовними знаками, виглядає як закодоване, що вимагає для розуміння володіння спеціальним шифром, а образотворчі знаки представлені природними і зрозумілими [1, с. 49].

Завдання фотографії у експресивній та естетичній функціях полягає у чуттєвому сприйнятті образу та впливу на естетичні почуття та емоції адресата, у тому, щоб викликати бажання спробувати, приготувати ту чи іншу страву. Таким чином, відбувається реалізація спонукальної функції.

Одним із важливих елементів кулінарного тексту є колір. Він є носієм атрактивної, експресивної та естетичної функцій. Кольорові фотографії, що супроводжують кулінарні рецепти, утворюючи з вербальним текстом одне ціле, привертають увагу адресата, полегшують сприйняття і здатні впливати на емоції людини, на його естетичні почуття.

У кулінарних рецептах саме кольорові фото, які є елементом супроводу часто виконують спонукальну функцію. Як засіб спонукання використовуються розповідні речення, які супроводжуються фотографією із зображенням рекомендованих страв. «*Ідеальна страва під час посту (і не тільки) – простий, поживний і апетитний салат з буряків і квашеної капусти*»; «*A simple and quick scone recipe that has a great sweet finish – the crunchy sugar top adds texture too*». Подібний «супровід» є змістовно і функціонально важливим компонентом креолізованого тексту забезпечуючи прагматичне вплив на адресата.

Таким чином, текст кулінарного рецепта представляє своєрідний алгоритм, якому притаманний поетапний характер. Кожен етап чітко відмежований від попереднього, але тісно з ним пов'язаний. Ретельний відбір мовних засобів сприяє чіткості та логічності викладу. Особливе значення в тексті кулінарного рецепта мають ілюстрації: багато текстів забезпечені малюнками, фотографіями.

ЛІТЕРАТУРА

1. Алефиренко Н.Ф. Спорные проблемы семантики: Монография. – Волгоград: Перемена, 1999. – 274 с.
2. Арнольд И.В. Стилистика. Современный английский язык: Учебник для вузов. – 4-е изд., испр. и доп. – М.: Флинта: Наука, 2002. – 384 с.
3. Бахтин М.М. Эстетика словесного творчества. – 2 изд. – М.: Искусство, 1986. – 444с.
4. Буркова П.П. Кулинарный рецепт как особый тип текста: дис. канд. филолог. наук: 10.02.19; Специальность 10.02.01 – Ставрополь, 2004. – 212 с.
5. Гальперин И. Р. Текст как объект лингвистического анализа. – М.: Наука, 1981. – 140 с.
6. Ермакова О.Н., Земская Е.А. К построению типологии коммуникативных неудач (на материале естественного русского диалога // Русский язык в его функционировании. – М.: Наука, 1993. – С. 30-64.
7. Кулинарный рецепт. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://uk.wikipedia.org/wiki/кулинарный_рецепт
8. Лотман Ю.М. Избранные статьи: в 3т. – Таллин: Александра, 1992. – Т.1 – Статьи по семиотике и типологии культуры. – 1992. – 480с.
9. Проблемы типологии текста: Сборник научно-аналит. обзоров. – М.: ИНИОН, 1984. – 176 с.
10. Скобликова Е.С. Современный русский язык. Синтаксис простого предложения: Учеб. пособие для студ. пед. ин-тов. – М.: Просвещение, 1979. – 184 с.
11. Beaugrande, Robert-Alain. Introduction to Text Linguistics [Электронный ресурс] / Robert-Alain de Beaugrande // XIV Congress of Linguists. – Berlin, 2002. – Режим доступа: http://beaugrande.com/introduction_to_text_linguistics.htm

Л.А. Гречуха, В.В. Кузедна. Текст кулинарного рецепта как лингвовизуальный феномен. – Статья.

Аннотация. В статье проводится исследование и анализ лингвовизуальных особенностей текста кулинарного рецепта. Для успешной реализации поставленной задачи, авторы статьи обращаются к работам Н. Алефиренко, М. Бахтина, П. Бурковой, И. Гальперина, которые многоаспектно исследуют понятие «текст», а также проблемы его функционирования. Авторы статьи утверждают, что обращение к текстам кулинарных рецептов является актуальной тенденцией в современной лингвистике, вследствие чего поле научного интереса сосредоточено на ведущей роли вербальных и вспомогательной роли невербальных компонентов в креолизованном тексте рецепта.

Ключевые слова: текст, кулинарный рецепт, креолизованный текст, вербальный/невербальный компонент, лингвовизуальный феномен.

Lesya A. Hrechukha, Vladislava V. Kuzebna. Text Cooking Recipe as Lingua-visual Phenomenon. – Article.

Summary. The article deals with the problem of linguistic and visual peculiarities of recipe text. The works of such leading scientists as N. Alephirenko, M. Bakhtin, P. Burkova serve the theoretical background of our study. The topicality of the given paper is to investigate the specific features of recipe text making a scientific emphasis on such important issues as verbal and non-verbal components.

Key words: text, recipe, creolization, verbal/non-verbal component, linguistic and visual phenomenon.

УДК 81'25

А.Н. Леонтьев,
старший преподаватель,
Международный гуманитарный университет,
г. Одесса, Украина

АНАЛИЗ СТИХОТВОРЕНИЯ Т.ГАРДИ «ДРОЗД В СУМЕРКАХ» В ПЕРЕВОДЕ Г.КРУЖКОВА

Томаса Гарди знаменит, в первую очередь, своими великолепными романами («Тэсс из рода д'Эрбервиллей» и «Джуд незаметный»). Между тем, Гарди был замечательным поэтом, с именем которого связана целая эпоха в развитии английской поэзии.