

МОРФОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ТЕКСТОВ АНГЛОЯЗЫЧНЫХ РЕЦЕПТОВ (НА МАТЕРИАЛЕ INSTAGRAM- БЛОГОВ)

Юргелевич Е. В.

Белорусский государственный университет, 4 курс

Аннотация. В статье рассматриваются морфологические характеристики текстов кулинарных рецептов в Instagram-блогах; анализируются частеречные особенности указанных текстов с точки зрения частотности употребления той или иной части речи.

Ключевые слова: морфология, кулинария, блог, Instagram, рецепт.

Фактическим материалом для исследования в данной статье послужили тексты рецептов гастрономических блогов, размещённые на онлайн-платформе Instagram, которые отбирались методом сплошной выборки из десяти наиболее популярных и влиятельных Instagram-аккаунтов, ориентированных на гастрономию. Всего было проанализировано 150 текстов кулинарных интернет-рецептов, опубликованных в 2022-начале 2023 гг.

Тексты рецептов в Instagram обычно имеют ярко выраженные морфологические особенности, которые отличают их от других типов текстов на платформе.

Существительные являются основополагающим аспектом кулинарных рецептов, обеспечивая основу для наименования блюд и ингредиентов.

Существительные единственного числа (80%) обозначают конкретные ингредиенты, такие как *tomato, onion, garlic, carrot, celery, apple, banana,*

rice, pasta, bread, flour и др., и кухонные инструменты, такие как *knife, colander, saucepan* и др. Существительные во множественном числе (20%) обозначают несколько предметов, например, *apples, bananas, oranges, carrots, onions, peppers* и др. Как видим из статистических данных, существительные единственного числа составляют большинство и обозначают конкретные ингредиенты и кухонные инструменты, а существительные во множественном числе указывают на типы необходимых ингредиентов.

Следует отметить, что в текстах рецептов часто используются **составные существительные**, образованные путём объединения двух или более существительных, для создания новых терминов, описывающих определённые блюда или ингредиенты. Например, *avocado toast, spaghetti carbonara, chicken parmesan* и др.

В текстах кулинарных рецептов в Instagram-блогах для описания ингредиентов и процесса приготовления используются как **конкретные**, так и **абстрактные существительные**.

Конкретные существительные (85%) относятся к физическим объектам, которые можно воспринимать с помощью органов чувств. Например, *flour, sugar, eggs, butter* и др. – все эти существительные составляют физические компоненты блюда. Кроме того, конкретные существительные могут использоваться для описания инструментов и оборудования, используемых при приготовлении пищи, например, *measuring cup, a mixing bowl, a baking sheet* и др. Абстрактные существительные (15%), с другой стороны, относятся к неосознаваемым понятиям или идеям и используются для описания качеств, характеристик и процессов, относящихся к рецепту: *flavor, texture, consistency, browning, caramelization, emulsification* и др.

В текстах онлайн-рецептов центральное место занимают **глаголы действия**. В данном исследовании мы опирались на классификацию Магдалены Батор [2], но адаптировали её для анализа употребления глаголов в текстах рецептов Instagram-блогов. Ниже приведён список частотности глаголов, который точно отражает их распространённость в конкретном контексте:

1. Глаголы с семантикой «добавление», составляющие 22% от общего числа глаголов: *add, pour, sprinkle, drizzle, drop, ladle* и др.

2. Глаголы с семантикой «смешивание и комбинирование», составляющие 19% от общего числа глаголов: *mix, blend, stir, fold, knead, whisk, beat* и др.

3. Глаголы с семантикой «нарезка», составляющие 16% от общего количества использованных глаголов: *chop, dice, slice, mince, grate, peel, shred, cut into pieces* и др.

4. Глаголы с семантикой «тепловая обработка», составляющие 14% от общего числа глаголов: *bake, blanch, roast, boil, grill, sauté* и др.

5. Глаголы с семантикой «приправление», составляющие 10% от общего числа глаголов: *salt, pepper, season, marinate, rub* и др.

6. Глаголы с семантикой «преобразование» (для создания новых вкусов и текстур), составляющие 8% от общего числа глаголов: *puree, crush, grind, mash, blend into a paste* и др.

7. Глаголы с семантикой «презентация», составляющие 6% от общего числа глаголов: *garnish, decorate, serve, arrange* и др.

8. Глаголы с семантикой «хранение и консервация», составляющие 3% от общего числа глаголов: *refrigerate, freeze, can, jar, preserve, pickle* и др.

9. Глаголы с семантикой «измерение», составляющие 2% от общего числа глаголов: *measure, weigh, count, scoop, pour into a measuring cup* и др.

Числительные в рецептах кулинарных блогов можно разделить на две категории: количественные и порядковые. Количественные числительные (97%) используются для обозначения количества ингредиента, необходимого для рецепта, например, *2 cups of sugar* или *3 tablespoons of butter*. Они также могут быть записаны в виде дробей, десятичных дробей или процентов, в зависимости от контекста и требуемой конкретности (*1/2 cup of flour, 0.25 teaspoon of salt*). Порядковые числительные (3%) используются для указания порядка добавления ингредиентов или выполнения шагов в рецепте. Например, *the third step, the fourth step* и т.д.

Качественные и относительные прилагательные играют важнейшую роль в рецептах кулинарных блогов в Интернете. Так, качественные прилагательные (35%) описывают присущие ингредиентам и блюдам качества, такие как цвет, текстура, вкус и аромат. Например, в рецепте могут быть указаны *ripe red tomatoes, crispy bacon, или juicy chicken breast*. Эти прилагательные помогают читателю понять, каким должно быть конечное блюдо на вид и вкус, а также могут повлиять на его ожидания и восторг от рецепта. Относительные прилагательные (65%) служат средством описания качеств блюд, подчёркивая связь с конкретными материалами или ингредиентами, используемыми в блюде: *citrusy, berry-filled, nutty, chocolatey* и др.

Английские прилагательные можно разделить на три группы по составу слова:

1. Простые прилагательные (85%) описывают существительное или местоимение и предоставляют дополнительную информацию о качествах или признаках этого существительного или местоимения: *fresh, rich, bitter, tender, sweet, tangy, hot, cold, mild* и т.д.

2. Производные прилагательные (10%) часто имеют родственное значение с исходным словом, но могут иметь несколько иной оттенок или

употребление. Например, *delicious* является производным от *delight* и означает ‘having a very pleasant taste or smell’ (<https://clck.ru/33VSGs>). В кулинарных блогах производные слова могут использоваться для описания вкуса, текстуры или внешнего вида блюда.

3. Сложные (составные) прилагательные (5%) в кулинарных рецептах часто используются для описания ингредиентов и техники приготовления. Например, *sweet-and-sour sauce, oven-roasted chicken, slow-cooked pork, pan-fry, deep-fry, gluten-free, dairy-free* и т.д.

Наречия являются неотъемлемой частью языка, в том числе в текстах Интернет-рецептов кулинарных Instagram-блогов. Так, наречия образа действия (50%) в кулинарных Instagram-блогах используются для описания техники приготовления пищи, методов подготовки и стилей сервировки (*quickly, slowly, carefully, delicately, lightly*), наречия частотности (48%) – для описания того, как часто происходит то или иное действие в процессе приготовления пищи, либо как часто употребляется то или иное блюдо (*often, rarely, frequently, occasionally, regularly*), наречия времени (2%) – для указания времени приготовления пищи, подачи блюд, сохранения и употребления продуктов (*now, soon, later, last night, today, yesterday, tomorrow, already*).

В целом морфология кулинарных рецептов в Instagram имеет решающее значение для создания рецептов, которые легко понять и воспроизвести.

Список литературы

1. Рафикова, К. В. Гастрономический дискурс в социальных медиа: функции и формы реализации / К. В. Рафикова // Вестник Самарского муниципального института управления. – 2017. – №1. – С. 131–136.

2. Bator, M. Culinary verbs in Middle English / Magdalena Bator // Peterlang, 2014. – 210 p.