

## ДЕРИВАЦИОННЫЙ ПРОЦЕСС МОДИФИКАЦИИ В СИСТЕМЕ РЕЧЕВЫХ ЖАНРОВ (НА ПРИМЕРЕ РЕЧЕВОГО ЖАНРА КУЛИНАРНОГО РЕЦЕПТА)

В статье продолжается исследование деривационных процессов в системе речевых жанров. Рассматривается процесс модификации – внутрижанрового изменения, при котором жанр приобретает дополнительные значения, не меняющие основного смысла. На примере речевого жанра кулинарного рецепта показаны особенности внутрижанрового изменения и выявлены параметры, от которых зависит модификация жанра – смена сферы функционирования (для жанра кулинарного рецепта – с профессиональной на бытовую, «гастрономическую» или эстетическую) и изменение одного или нескольких жанрообразующих признаков (для жанра кулинарного рецепта – выполняемых функций, образа адресата или образа автора).

**Ключевые слова:** речевые жанры; деривация; модификация.

Как мы выявили в предыдущих исследованиях [1], деривационные процессы в системе речевых жанров делятся на модификационные и мутационные. В данной статье мы рассмотрим процесс модификации в системе речевых жанров.

Понятие модификации появилось как обозначение типов семантических отношений при изучении деривационных отношений в лексике. Под модификацией понимается такой тип отношений между производным и производящим, при котором создается смысл, отличающийся от исходного какими-нибудь дополнительными семантическими компонентами, не меняющими ядро лексического значения [2]. При дальнейшем расширении понятия «деривация» этот термин был спроецирован в область синтаксической деривации, а также деривации текста (см. работы Т.В. Шмелевой, В.А. Белошапковой [3, 4], И.Г. Разиной [5], Н.В. Мельник [6] и др.). Так, в синтаксической деривации модификация определяется как «семантическое осложнение пропозиции некоторыми смыслами рамочного, сопроводительного характера» [3. С. 87]. Соответственно, можно допустить использование этих терминов и при описании деривации речевых жанров. Процессу *модификации* соответствуют внутрижанровые изменения – когда жанр остается тем же самым, но приобретает какие-то новые оттенки смысла. За инвариант в данном случае принимаются характеристики жанра, свойственные ядерной сфере его функционирования. При изменении сферы функционирования образуются варианты жанра.

Для кулинарного рецепта характерны следующие сферы функционирования: профессиональная, бытовая, «гастрономическая» и эстетическая (художественная) [7]. Инвариантом является кулинарный рецепт профессиональной сферы функционирования, поскольку рецепты именно этой сферы обладают признаками, наиболее четко отличающими их от других жанров. Модификации жанра связаны с его переходом из одной сферы в другую. Эти модификации синхронны, т.е. и инвариант, и варианты жанра сосуществуют в языке одновременно.

Жанрообразующими признаками для кулинарного рецепта профессиональной сферы являются коммуникативная цель (выполняемые функции – императивная и информативная; императивная преобладает над информативной), образ автора (обобщенный, не выражен в тексте), образ адресата (исполнитель-профессионал), событийное содержание и лингвистическое воплощение (отсутствует эмоциональная лексика, элементы разговорного стиля). Модификации жанра в разных

сферах связаны с качественным изменением одного или нескольких жанрообразующих признаков.

Первый параметр, изменение которого влияет на изменение жанра, – это выполняемые жанром *функции*. Кулинарный рецепт профессиональной сферы функционирования выполняет две функции – информативную и императивную. При изменении сферы функционирования на бытовую изменяется соотношение этих функций: значимость императивной функции понижается, уменьшается обличительность рецепта. Если в «профессиональном» рецепте предполагается точное следование ему (именно так и никак иначе, иначе это будет уже другое блюдо, на которое необходимо разрабатывать новый рецепт), то в рецепте бытовой сферы может быть заложена достаточно широкая возможность варьирования (*начинка любая; взять любое повидло; специи по вкусу*). Более того, даже если адресат изменит что-либо не оговоренным в рецепте образом (скажем, возьмет варенье вместо повидла), во многих случаях это не повлияет на качество блюда.

В «гастрономической» сфере обличительность становится еще более низкой:

*Руллет из сгущенного молока*

*Меня этот рецепт часто выручает, когда около девяти вечера на пороге показывается группа приятелей, которых никто не ждал. Чертыхаясь себе под нос, я мило говорю вслух:*

*– Очень рада, раздевайтесь, мойте руки, сейчас станем пить чай.*

*Пока незваные гости толкаются в прихожей и ходят в санузел, я несусь к холодильнику. Специально для такого случая держу на полке одну банку сгущенки.*

*Открыв консервы, вываливаю содержимое в кастрюльку, добавляю туда 1 яйцо, размешиваю, кладу чуть-чуть соды, погашенной уксусом или лимоном, и опрокидываю в массу один стакан муки. Быстро перемешиваю тесто, оно получается по консистенции как сметана или майонез.*

*Затем достаю противень, мажу маслом, выливаю тесто на него, разравниваю ложкой и запикиваю в духовку. Весь процесс, включая доставание продуктов из холодильника, занимает от силы пять минут...*

(Д. Донцова. Кулинарная книга лентяйки)

Как видим, автор вовсе не побуждает адресата к приготовлению, он просто делится своим жизненным опытом, что подчеркивается использованием глаголов первого лица (*вываливаю, добавляю, размешиваю*).

ваю). Информативная функция преобладает над императивной.

При функционировании жанра в эстетической сфере происходит изменение выполняемых им функций. Вместо информативной и императивной на первый план выходит эстетическая функция. Целью автора становится не передача информации о процессе приготовления какого-либо блюда, а воздействие на читателя, стремление вызвать в нем «присоединение» к тексту и «переживание» его.

Изменение этого параметра является определяющим для всего жанра – прочие изменения жанра рецепта в художественной сфере связаны именно с изменением выполняемой им функции. Поскольку цель «сообщить информацию о приготовлении блюда» больше не стоит, текст рецепта можно сокращать, оставляя лишь элементы, необходимые для создания художественного впечатления. Модификация жанра рецепта в этой сфере связана с действием механизма компрессии – рецепт «свертывается» до заголовка или «мини-текста», становясь некоторым «знаком» рецепта:

*А заказать изволю. Первым делом – кувшинчик тминной с солью. К нему – окуньков, томленных на углях. Крупных, но не слишком жирных. Еще подайте тонких ржаных хлебцов и запеканку с базиликом.*

(Г.Л. Олди. Шмагия)

В этом примере герой, страдающий от последствий вчерашнего чревоугодия, заказывает в трактире нежирную, легкую пищу. Для того чтобы обозначить «диетический» характер данных блюд, автору достаточно перечислить их названия: *окуньки, томленные на углях; запеканка с базиликом*. Полный рецепт блюда в данном случае неважен. Однако, поскольку упоминаются реально существующие блюда, рецепт можно попытаться «восстановить». Приведем несколько рецептов, найденных нами в Интернете по соответствующим запросам:

#### *Окунь на углях*

*Свежепойманный окунь среднего размера (чуть больше ладони) разрезается по хребту на 2 половинки, но брюшко оставляем целым. Убираем потроха. Важный момент: чистить рыбу не надо. Внутри солим, перчим по вкусу, кладем веточку укропа и пропекаем на углях с обеих сторон до готовности. Если есть решетка, на решетке удобнее.*

(Денис Нестеров. Окунь на углях. Ханто.рф)

#### *Запеканка луковая с базиликом и козым сыром*

*Зелень мелко порезать. Сыр потереть на терке и перемешать с яйцами и сливками. Добавить соль, перец. Зелень залить сырно-яичной смесью и тщательно перемешать. Выложить в форму и вытекать в разогретой до 180°C духовке 30–40 мин.*

(Сима. Запеканка луковая с базиликом и козым сыром. [www.edimdoma.ru](http://www.edimdoma.ru))

В результате компрессии рецепты «сократились» до названия. Заметим также, что рецептов «окуней на углях» и «запеканки с базиликом» существует очень мно-

го, и по одному названию мы не можем определить, какой именно рецепт имел в виду автор (овощную запеканку, запеканку из макарон, запеканку с ветчиной и базиликом, вышеприведенную луковую запеканку или какую-то еще). Для восприятия текста это и не важно. Однако первоначальная функция рецепта – информировать о способе приготовления какого-то блюда – полностью теряется; мы даже не можем восстановить, что конкретно это за блюдо.

Для эстетической сферы наиболее важным параметром, от которого зависит модификация жанра, являются выполняемые функции. На модификации рецептов основных сфер функционирования (бытовой и «гастрономической») влияют и другие параметры.

Наиболее существенным параметром для модификации жанра в бытовой сфере является *образ адресата*. Если рецепт профессиональной сферы адресован профессионалу, готовящему на предприятии общественного питания, то адресат кулинарного рецепта бытовой сферы, хотя и обобщен и не индивидуализирован (как и в профессиональной), но не является специалистом. Это любой человек, решивший приготовить данное блюдо в домашних условиях. Поскольку речь идет о непрофессиональной готовке, рецепт становится более свободен и вариативен как на уровне языкового воплощения, так и на уровне структуры. Так, например, в лексике появляются элементы разговорного стиля; количество продуктов может указываться приблизительно (в домашнем приготовлении пищи нормы расхода продуктов не нормированы так, как в профессиональной), нормы закладки указываются исходя из удобства адресата (подробнее о языковых особенностях рецептов бытовой сферы см. в наших предыдущих работах [8]).

Для рецептов «гастрономической» сферы образ адресата тоже важен. В этой сфере адресат приобретает более четкие характеристики (относится к определенной социальной или гендерной группе). Но основной параметр, от изменения которого зависит модификация жанра в «гастрономической сфере», – это *образ автора*. В этой сфере автор становится важным, эксплицируется. При этом не обязательно указывается имя автора (хотя это происходит в подавляющем большинстве случаев), но всегда личность автора начинает проявляться в тексте, влиять на него:

#### *Меню для будущих умников*

*Можно ли стать умнее хотя бы ненадолго, на ответственный период? Причем не учиться для этого долго, тупо и нудно, а всего лишь со вкусом составить себе меню? Оказывается, можно, и даже легко. <...>*

*Ученые Института питания РАМН, короче, яйцеголовые всякие, изучая влияние пищи на работоспособность мозга, сделали ряд важных заключений по нашей теме. Деятельность клеток мозга можно стимулировать с помощью пищи, причем самой обычной. <...>*

*Для укрепления памяти нам рекомендуют есть больше моркови, ананасов и авокадо. Морковь стимулирует обмен веществ и облегчает запоминание, заучивание необходимого материала. Студентам и школьникам перед экзаменом совсем неплохо съесть большую порцию тертой моркови с растительным маслом. Ананас необходим людям творческих профес-*

сий (бухгалтерам по черному налу, например), тем, кому нужно удерживать в памяти большие объемы текста или нотных знаков. <...> Авокадо благодаря высокому содержанию жирных кислот – отличный источник энергии для кратковременной памяти.

<...> Репчатый лук снимает умственное переутомление и психическую усталость, хотя не все употребляют его в сауне с релаксаторшами. Орехи укрепляют нервную систему, стимулируют деятельность головного мозга. Ешьте больше орехов, когда готовите ответственный доклад, выступление, ну и так далее, вы меня понимаете... Креветки снабжают мозг жирными кислотами, которые укрепляют внимание. Но необходимо учесть, что солить их нужно лишь после кулинарной обработки.

#### Салат «Коста Брава»

300 г очищенных креветок, 2 апельсина, 1 огурец, 100 г майонеза, соль по вкусу.

Креветки отварить в кипящей подсоленной воде в течение 5 минут. Апельсин очистить от кожуры и косточек, разделить на дольки, нарезать небольшими кусочками, огурец натереть на крупной терке <...>.

(«Новая Сибирь». 2010. № 8)

В данной рубрике рецепт выступает как ответ на какие-то предполагаемые потребности читателей – стать умнее, поднять тонус, определить сексуальное качество мужчины по его пристрастиям в еде (в других номерах газеты). Автор подробно объясняет, как и чем

полезны именно эти продукты (способствует также разжижению крови, улучшает питание мозга кислородом). Текст рецепта неотделим от сопровождающего текста, так как является логическим выводом из него. В представленном примере после рассказа о полезных свойствах авокадо, лука, креветок идут рецепты блюд, включающих в себя эти продукты.

Автор объединяет себя и адресата в одну группу (по нашей теме, нам рекомендуют), налаживает контакт с адресатом с помощью личной обращенности к нему (деловые люди, сами знаете, много думают; ну и так далее, вы меня понимаете), дает ему советы (ешьте больше орехов, когда готовите ответственный доклад), шутит (людям творческих профессий (бухгалтерам по черному налу, например)). Все это способствует сближению автора и адресата.

От изменения этого параметра зависят изменения других жанрообразующих признаков: возможность появления коммуникативного будущего и коммуникативного прошлого, большая, чем даже в бытовой сфере, свобода в лингвистическом и структурном воплощениях (подробнее об особенностях рецептов «гастрономической» сферы см. в наших предыдущих работах [8]).

Мы можем сделать следующие выводы. Для речевых жанров характерен процесс модификации – внутрижанрового изменения, при котором сам жанр не меняется, но приобретает какие-то дополнительные значения. Модификацию речевого жанра вызывают изменение сферы функционирования и качественное изменение одного или нескольких жанрообразующих признаков.

## ЛИТЕРАТУРА

1. Кантурова М.А. Виды деривационных процессов в системе речевых жанров // Молодая филология. Новосибирск, 2011. С. 31–36.
2. Земская Е.А. Словообразование как деятельность. М., 1992.
3. Шмелева Т.В. Деривационный потенциал модели предложения // Деривация и текст : сб. науч. тр. Пермь, 1984.
4. Белошапкова В.А., Шмелева Т.В. Деривационная парадигма предложения // Вестник МГУ. Сер. 9: Филология. 1981. № 2.
5. Разина И.Г. Механизмы деривационного порождения текста: семантика – синтактика – прагматика: на материале романа В.В. Набокова «Король, дама, валет» и его перевода на английский язык : дис. ... канд. филол. наук. Томск, 2005.
6. Мельник Н.В. Деривационное функционирование текста: лингвоцентрический и персоноцентрический аспекты : автореф. дис. ... д-ра филол. наук. Кемерово, 2011.
7. Кантурова М.А. Структурные особенности жанра кулинарного рецепта // Очерки гуманитарных исследований : сб. науч. трудов / под ред. проф. Е.В. Лукашевич. Барнаул : Концепт, 2010. Вып. 8. С. 43–52.
8. Кантурова М.А. Жанрообразующие признаки кулинарного рецепта // Молодая филология (по материалам исследований молодых ученых) : межвуз. сб. науч. трудов. Новосибирск, 2010. С. 117–125.

Статья представлена научной редакцией «Филология» 20 октября 2011 г.