

# РОССИЙСКИЕ ФУД-БЛОГЕРЫ: СТРУКТУРА ТЕКСТА И ОСОБЕННОСТИ КОММУНИКАЦИИ

Смолеева М.А.

Тамбовский государственный университет имени Г.Р. Державина  
[smoleeva.1994@mail.ru](mailto:smoleeva.1994@mail.ru)

Последние десятилетия отмечаются активным ростом блогов в глобальной сети. В современном мире они стали одним из существенных источников информации, составляющих конкуренцию печатным периодическим изданиям.

Интерес потребителей к гастрономической теме растет с каждым годом, в том числе и благодаря тематическим интернет-ресурсам. В 2000-е годы начали появляться онлайн-версии популярных изданий, связанных с гастрономической тематикой, а также глянцевого и лайфстайл-изданий, в которых также есть рубрики, связанные с кулинарией. В марте 1999 года был основан «Живой Журнал» - платформа, благодаря которой появились первые блогеры, среди которых было немало людей, интересующихся гастрономией.

Сегодня в мире существует более 50 миллионов блогов, а в Рунете более 1 млн. 200 тысяч блогов.<sup>1</sup> Одним из самых популярных российских фуд-блогеров является Ника Белоцерковская. Автор путешествует по многим странам мира и сама придумывает рецепты на основе различных национальных кухонь. Кроме того блогер сама снимает видео о готовке и создаёт интересные иллюстрации к своим рецептам, что вызывает неподдельный интерес читателей.

В своих кулинарных заметках Н. Белоцерковская использует специфическую для жанра структуру, трансформируя ее под собственную речевую манеру. Для наглядности приведём пример из блога автора:

*Пирог с мангольдом*

*Ловите чудесный рецепт очень простого, волшебного пирога:*

*Мангольд;*

*Слоённое тесто;*

*Сметана;*

*Пармезан тёртый;*

*Яйцо;*

*Тимьян свежий;*

*Чеснок;*

*Оливковое масло;*

*Морская соль.*

---

<sup>1</sup> Научный форум. Гастрономический текст в России и Европе: от кулинарной книги к блогу // URL: <https://nauchforum.ru/conf/philology/xvii/38339> (дата обращения: 13.03.2019).

*Разогреть духовку до 200 °С.*

*Мангольд (или возьмите порей или грибы и кабачки сюда будут чудесно), спассеровать с тимьяном и чесноком на оливковом масле, присолить.*

*Чеснок потом выбросить. Если делаете с грибами, добавьте лука.*

*Перемешать 1 яйцо со сметаной - 2 ст.л.*

*Тесто выложить в форму, проткнуть часто вилкой, выложить овощи, залить яйцом и сметаной, Посыпать пармезаном (или любым твердым сыром) и в разогретую духовку на 45 минут.*

*Жадно есть!*<sup>2</sup>

По структуре текст состоит из заголовка (*Пирог с мангольдом*), введения (*Ловите чудесный рецепт очень простого, волшебного пирога*), собственного рецепта (список ингредиентов, механизм приготовления), финальной фразы-слогана (*Жадно есть!*)

В этом посте, как и в других Белоцерковская использует просторечия (*Ловите, выбросить, жадно есть*). Также применяется лексика с уменьшительно-ласкательными суффиксами (*присолить, из других заметок – на пол часика, зубчик чеснока, хорошенько отожмите жидкость*). Дополняется пост словами, имеющими эмоциональную окрашенность (*чудесный рецепт, волшебного пирога*).

На основе анализируемых кулинарных заметок Ники Белоцерковской можно сделать несколько выводов: в тексте автора нет существенных отклонений от норм русского языка, экспрессия в основном проявляется в текстовой рамке, а не в самом рецепте. Блогер старается придерживаться доброжелательно-шутливого тона, введения в текст личных комментариев, причём автор занимает позицию опытной подружки, а не учителя.

Отличительными особенностями её речевой коммуникации является – доброжелательное отношение к аудитории, выраженное в особых номинациях пользовательниц (*мои хорошие, милые, девочки, всегда с вами*). Также в постах Н. Белоцерковская постоянно выражает благодарность своим читателям (*спасибо вам огромное! Если бы не вы...*). Нередко автор использует установку на доверительные отношения, раскрывая в иронической форме свои личные секреты, и просит у читателей ответного отклика на заданную тему.

Другой популярный российский фуд-блогер Юлия Высоцкая придерживается другого принципа. Автор более формально излагает текст, оформляя его по законам жанра (*добавьте в сковороду помидоры, посолите, поперчите и тушите на маленьком огне до готовности. Затем протрите томаты через сито или воспользуйтесь насадкой для просеивания*)<sup>3</sup>.

Блогер просто и доступно объясняет последовательность действий, каждое из которых сопровождается соответствующей фотографией. Рецепты

<sup>2</sup> ЖЖ Belonika // URL: <http://belonika.livejournal.com/2008/09/18/> (дата обращения: 20.03.2019).

<sup>3</sup> Кулинарная социальная сеть «Едим Дома» // URL: <https://www.edimdoma.ru/> (дата обращения: 27.03.2019)

в основном состоят из названия блюд, описания, списка ингредиентов и пошаговой инструкции по их приготовлению. Авторское присутствие в текстах минимальное, за исключением советов с основой на личный опыт кулинара (*Сыр натрите, кстати, для этого очень удобно использовать насадку низкоскоростную терку-ломтерезку*).

Сама тема кулинарии в блоге Высоцкой существует достаточно изолированно от более личных тем её блога, составляющих информационное единство. Существование канонов кулинарного текста и тематических интернет-ресурсов позволяют автору сохранить нейтральность изложения, не утратив собственного подчёрка.

Для улучшения коммуникации с аудиторией блогер использует привычные пожелания, выраженные жанровыми клише (*Приятного чаепития, результат превзойдет все ваши ожидания*). Значительную роль для общения с читателями автор выражает посредством видео. В видеороликах Юлия Высоцкая рассказывает поклонникам о себе и даёт ценные советы, касающиеся кинематографа, еды, путешествий, ухода за собой. Также автор ведёт спецпроекты, в которых раскрывает секреты приготовления привычных блюд и даёт различные мастер-классы.

### Список литературы

1. Научный форум. Гастрономический текст в России и Европе: от кулинарной книги к блогу // URL: <https://nauchforum.ru/conf/philology/xvii/38339> (дата обращения: 13.03.2019).

2. ЖЖ Belonika // URL: <http://belonika.livejournal.com/2008/09/18/> (дата обращения: 20.03.2019).

3. Кулинарная социальная сеть «Едим Дома» // URL: <https://www.edimdoma.ru/> (дата обращения: 27.03.2019).