

ИЗ ИСТОРИИ РАЗВИТИЯ СТРУКТУРЫ КУЛИНАРНОГО РЕЦЕПТА НА ТЕРРИТОРИИ ГЕРМАНИИ И РОССИИ

FROM THE HISTORY OF DEVELOPMENT STRUCTURE 'S CULINARY RECIPE IN GERMANY AND RUSSIA

T. Korbmakher

Annotation

The article is devoted to the problem of linguistic research of small-format texts, defining their structure elements. To such texts relates culinary recipe. It deals with the structural features of the culinary recipe of Germany and Russia. The purpose of this work is to trace the history of the development structural feature's of the recipe. The study was carried out by analyzing the history of the development structure's culinary recipe in Germany and Russia. As a result, of an analysis established how the structure of the recipe varied over different periods of time and the main structural features of the recipe in Germany and Russia: the heading, the ingredients, the cooking guide and time.

Keywords: culinary recipe, Germany, Russia. history of development of recipe, structural features.

Корбмахер Татьяна Владимировна
Ст. преподаватель,
Торгово-экономический институт
СФУ, Красноярск, аспирант,
КГПУ им. В.П. Астафьева

Аннотация

Данная статья посвящена проблеме лингвистического исследования малоформатных текстов, определения их элементов структуры. К таким текстам относится кулинарный рецепт. В ней рассматриваются структурные особенности кулинарного рецепта Германии и России. Цель данной работы: проследить историю развития структурных особенностей рецепта. Исследование осуществлялось путем анализа истории развития структуры кулинарного рецепта в Германии и России. В результате анализа установили, как изменялась структура рецепта в разные периоды времени и основные структурные особенности рецепта Германии и России: заголовок, ингредиенты, руководство и время приготовления.

Ключевые слова:

Кулинарный рецепт, Германия, Россия, история развития рецепта, структурные особенности.

Вопросы кулинарии всегда волновали многих ученых, философов с древних времен. Древнегреческий философ Плутарх писал: "Жизнь есть последовательность человеческих дел, большая часть которых имеет предметом добывание и приготовление пищи" [5].

Постепенно процесс приготовления пищи стал описываться в кулинарных рецептах, которые вызвали особый интерес не только у профессиональных поваров или поваров-любителей, но и у многих исследователей, в том числе лингвистов. Ведь кулинарный рецепт – это уникальный текст, а изучение его особенностей позволяет нам познать традиции и культуру той или иной страны [9].

Исследованию кулинарных рецептов посвящено большое количество научных работ. Среди наиболее значимых можно назвать работы А.В. Олянича [13], П. П. Бурковой [2], А. М. Кантуровой, Г. С. Москалюк. Жанр кулинарного рецепта бытовой сферы функционирования был проанализирован А. М. Кантуровой. [8]. Начальный этап процесса становления кулинарных рецептов как особого типа текста рассмотрен в работе Г. С. Москалюк "Становление типа текста кулинарный рецепт" [12]. П. П. Буркова рассматривает кулинарный рецепт как "пись-

менный, монологический, подготовленный текст, хранящий в себе информацию накопительного характера" и лишь общие структурные параметры текста кулинарного рецепта [3]. В этом и заключается новизна исследования, что структура кулинарного рецепта на территории Германии и России в диахронии ещё не была рассмотрена.

История появления кулинарных рецептов берет свои истоки еще в древнем прошлом. Начиная с доисторического периода, кулинария деформировалась из обычной человеческой необходимости, из средства выживания в настоящее целостное мастерство.

Нами была проанализирована история развития структуры кулинарного рецепта в Германии и России [4;6;7;10;11]. Кулинарная история немецкой кухни существует уже на протяжении многих веков и имеет свое географическое расположение. В национальных блюдах Германии не редко прослеживается влияние культур соседних стран – Италии, Бельгии, Франции. Интересным фактом является то, что 16 из всех немецких областей обладают собственными предпочтениями, техниками и традициями в приготовлении пищи. Можно сказать, каждый регион – это обособленная "кулинарная история".

Первоначально рецепты передавались лишь устно, из одного поколения в другое. Когда со временем стали сохранять их в письменном виде, то авторами рецептов стали, как и сейчас, в большей степени специалисты этой области – повара, иногда врачи, позже даже хозяйки дворянского происхождения. Тогда, как и сейчас, поварские книги были сборниками, составленными из рецептов, взятых из различных источников. Со временем этот подтип прескриптивного (предписывающего) типа текста подвергся кардинальным изменениям, в том числе и композиционным.

Некоторые же кулинарные рецепты дошли и до нашего времени. Большинство из них относят к Средневековой эпохе, и это вполне объяснимо, так как именно в это время была своя мотивация для сохранения нужных рецептов. Одной из таких предпосылок в свою очередь являлась ситуация в обществе, которая сделала письменную фиксацию необходимой: у богатых людей в то время был свой личный повар.

Первое собрание немецких рецептов обнаружено в Вюрцбурге в "домашней книге" Михаэля Леоне (Michael de Leone): это "Книга о вкусных блюдах" ("buoch von guoter spise"), написанная от руки и состоящая из двух частей, характеризующихся разным стилем и лексикой, время возникновения которой приходится примерно на 1350 год. В ней 96 рецептов расположены произвольно, имеют место повторы [6]. В рецепте имеются лишь две основные части: это заголовок и технология по приготовлению блюда, не сказано какое именно количество ингредиентов необходимо. Заметки поваров, на которых основан сборник рецептов, сохранили своеобразный юмор своих обладателей, можно сказать, что они представляют собой некий образец немецкой шутки. Это тоже, свою очередь, говорит об определенном отношении к своей культуре, традициям и обычаям [16].

Одним из важнейших и наиболее распространенных собраний кулинарных рецептов можно назвать первый печатный немецкий сборник, который выпустили в 1485 году "Поваренное мастерство" ("Kuchenmeistery"). Он выдержал 12 переизданий по причине того, что постоянно делались новые republications до самого 18 века. Автор остался неизвестным, но думается, что им являлся придворный повар. В сборнике представлена вся предшествующая кулинарная традиция, переработанная и дополненная. "Kuchenmeistery" издана была преимущественно для высших сословий. Об этом свидетельствует отсутствие простых рецептов приготовления, и к тому же книга очень дорого стоила. Рецепты 15 века были составлены в основном только для поваров, которые служили богатым хозяевам, таким образом можно объяснить следующие формулировки: "bring dem Herrn", "gib dem Herrn" – "неси господину", "подай господину". Также отсутствовали различные цифровые данные, это говорит

о том, что повару позволялось творчески подходить к готовке и строго не соблюдать представленную ему рецептуру.

Дальнейшая история кулинарного рецепта в Германии связана с книгой Макса Румпольта "Новая кулинарная книга" ("New Kochbuch") (1581) Данная работа включала в себя 150 гравюр, выполненных на дереве и 2000 рецептов. Например, следование рецептов Конрада Хаггера (Conrad Hagger) в труде, состоящем из двух томов, с 300 гравюрами (на меди) основывалось на способе изготовления блюд. Первой женщиной, собравшей кулинарные рецепты в печатном виде, является Анна Веккер (Anna Wecker). Ее рецепты были ориентированы на обычных домохозяек.

В средневековых рецептах можно было увидеть только две основные части – заголовок и руководство по приготовлению блюда. Список ингредиентов мог либо вовсе отсутствовать, либо включаться в основную часть рецепта. Важно отметить, что данных о количестве необходимых продуктов не имелось, возможно, из-за того, что предполагалось, что с рецептами будут работать специалисты и им это вовсе ни к чему, либо же в тот период было сложно рассчитать ингредиенты по причине того, что количество порций на людей разнилось и зависело от их вкуса и предпочтений. Лексическое оформление текста кулинарного рецепта создавало все новые неудобства. Характерными выражениями для текста тех времен являлись следующие: *trage es auf, So lasset es sich wohl essen und so ist es gut*. Доминирующей формой обращения было второе лицо единственного числа повелительного наклонения: *nimm, giesse*, а не позднее появившаяся форма сослагательного наклонения, которую в современных текстах рецепта заменил инфинитив. Очень часто нужная последовательность в тексте рецепта не соблюдалась из-за путаницы мыслей. Какие-то части вообще упускались из виду, потому что некоторые считали их слишком очевидными для того, чтобы включать в рецепт. И в итоге текст рецепта выглядел как непонятная телеграмма. Именно тогда потребовались специалисты, которые понимали в этой области, они могли разъяснить и внести ясность в содержание.

Подзаголовок и сноски не применялись в средневековых кулинарных рецептах. Им соответствовало встречавшееся тогда в текстах данного подтипа указание по сервировке стола для конкретного блюда [6]. В некоторых рецептах эпохи Средневековья иногда имелась и завершающая часть. Она почти никогда не оформлялась графически. Она представляла собой формулу, аналогичную и для других похожих текстов тех времен. Примечательно, что в некоторых средневековых рецептах встречаются и медицинские советы для читателя: *Man spricht und das ist wahr/ dass die Kocherei die beste Arznei sei. Wo die Küche gut ist/ bedarf es kaum der Doktoren oder Apotheker*.

"Teutsche Speisekammer" включает в себя следующее предостережение: *Allerlei Krankheiten entstehen von unzeitigem Essen und Trinken, davon bekommen die Arzte den meisten Nutzen* [11].

В Средние века сборники рецептов составлялись в большинстве своем в монастырях и дворянских домах, спустя некоторое время и в бюргерских семьях. До 14–15 веков работы были, преимущественно, анонимные, но имя автора в определенных случаях можно было установить, так как на некоторых книгах остались посвящения (чаще всего такое посвящение может относиться к человеку, заказавшему для себя кулинарный сборник). На данный момент круг реципиентов, конечно, уже не столь ограничен: каждый, кто способен читать, может пользоваться кулинарным рецептом.

Появившееся в начале XV века собрание кулинарных рецептов "Ein alemannisches Buchlein von guter Speise" (Алеманская книжечка о хорошей пище), мастера Ганзена, вюртембергского повара, является самым первым в эпоху Средних веков, на котором было написано имя автора–составителя.



Помимо этого могут быть названы авторы собраний кулинарных рецептов Филиппина Вельзерин (1545), а также Забины Вельзерин (1553). Источники отдельных рецептов не только происходят из разных областей, но и обращаются к разным читательским кругам, чем вызвана их языковая и стилевая вариативность. Со второй половины XVI века кулинарные книги стали более дорогостоящими и сложными с точки зрения языка [7].

В 17 веке количество печатных публикаций кулинарных рецептов возросло еще больше. Их декорировали гравюрами, описывавшими процесс приготовления. Использование подобных экстралингвистических средств позволяет уже на раннем этапе исторического развития причислять тексты кулинарных рецептов к категории креолизованных [1].

Итак, в средневековых немецких рецептах не применялись подзаголовок и сноски, отсутствовали список и количество ингредиентов, можно было увидеть только две основные части – заголовок и руководство по приготовлению блюда, в отличие от современных рецептов, включающих в себя три обязательные части: заголовок, список ингредиентов и руководство по приготовлению (также факультативные части: подзаголовок, иногда краткая характеристика блюда и сноска – возможные варианты, рекомендуемые напитки).

Самым знаменитым и известным автором немецких поваренных книг и справочной литературы 19 века считается Генриетта Давидис. "Практическая кулинарная книга для обычной повседневной и изысканной кухни" (*Praktisches Kochbuch fuer die gewoehnliche und feinere Kueche*) (первое издание 1845 г.) и "Профессия молодой домохозяйки" (*Der Beruf der Jungfrau*) являются руководствами не только приготовления рецептов, а также ведения домашнего хозяйства. Грамматическая форма, которую она применяет в начале рецептов "Man nehme...", со временем станет устойчивой в текстах немецкого кулинарного рецепта, вместо пассивных конструкций в большинстве текстов используется инфинитив глагола.

Из приведенного примера рецепта (см. ниже) Генриетты Давидис, можно увидеть, что текст имеет следующую структуру: название, ингредиенты, пошаговый алгоритм приготовления.

"Kummelkuchen" (булочка с тмином) 75 Gramm geriebenes Weißbrot, 75 Gramm gestoßener Zwieback, 1 gehaufter Eßloffel feine Starke oder feines Mehl, 3 Eier, reichlich 1/4 Liter Milch, 2 Teelöffel schwarzer Kochkummel und etwas Salz.

Das Eiweiß wird zu Schaum geschlagen, der Teig möglichst schnell gerührt und mit dem Schaum vermischt. In der Pfanne hat man vorher fein gewurfelten Speck ausgebraten und backt nun hierin den Kuchen [19].

Кулинарные традиции различных стран, как правило, первоначально фиксировали в летописях монахи еще с 11 века. Первые кулинарные записи России можно найти в письменах Ростова, Древнего Киева, Новгорода и других городах. С Древней Руси и до сегодняшнего момента кулинарное искусство пережило большое количество этапов развития, и представляется нам такой, какой является на данный момент. Но сама русская кухня как таковая появилась сравнительно недавно только во второй половине 19 века. Именно в тот период писалось большинство поваренных книг в России. Одной из самых известных и популярных тогда была "Книга о вкусной и здоровой пище" автора А. И. Микояна.

Рецепты конца 15 начала 16 веков поначалу последовательно и неспешно составлялись, представляли собой несколько тетрадей. Затем их объединил в "Книге во

весь год, что в столы яству подают" один священник кремлевского благовещенского собора в Москве – протоп Сильвестр. Характерно и примечательно то, что самих рецептов как таковых и не содержалось, а шло перечисление названий тех блюд, которые были известны в то время и готовились на кухнях всей Руси. Один из примеров: "Как квас прости медвяной сытити. А квас медвяной сытити прости: взяти меду патоки в четверо, да процедит ситом чисто, да положить в мерьник, а наквасити колачем простым мяжким, без дрожжеи, а как уксиснет – ино сливай в бочки" [4].

В "Поваренных записках" С. Друковцева 1779 года приводятся сведения о русской национальной кухне и о русских национальных блюдах. Но он не стал заострять внимание на подробной характеристике приготовления, а напротив, сформулировал все кратко. В тот период за рубежом также издавались кулинарные книги в большом количестве, но они были ориентированы на королевскую и придворную кухню, включали в себя рецепты парадных блюд и не имели никакого отношения к народной кухне. Во второй половине 17 века основное меню осталось неизменным, таким, как и 200 лет назад, и лишь в конце 17 века отмечается проникновение некоторых блюд стран Западной Европы, в основном десертных, на стол русской знати.

Василий Левшин в подробном описании "Поварни русской" 1816 года, позволяет восстановить технологию приготовления блюд русской национальной кухни. Кроме того, он также обобщил имеющуюся информацию о русской кухне эпохи Петра I. Можно сказать, уже в 18 веке текст рецепта состоял из следующих составных частей: названия и описания технологии приготовления, не было данных об отдельно выделенных необходимых компонентах и о времени приготовления, изменились некоторые кулинарные термины. Кроме рецептов и рекомендаций приготовления блюд, автор привел многочисленные медицинские замечания о пользе и особенностях различных продуктов.

Справочную, системную форму подачи материала кулинарных рецептов использовала Екатерина Алексеевна Авдеева, первая женщина в России, написавшая кулинарную книгу – "Ручная книга русской опытной хозяйки" (1842), в тексте рецепта уже указаны точные меры веса, необходимые для приготовления блюда, в то время как большинство авторов были мужчины, рецепты которых отличались хаотичностью и бессистемностью подачи материала, в них было трудно ориентироваться [14].

Самым известным автором по эффективности рецептуры кулинарных рецептов, по детализации изложения, по полноте охвата предмета является Елена Молоховец ("Подарок молодым хозяйкам", изданная в 1881 году). Для её рецептов характерны объемные развернутые за-

головки, по которым можно понять, что входит в основной текст и какие ингредиенты будут необходимы. Также ее заголовки нередко содержат оценку блюд. В качестве примеров названий можно привести следующие: пирожки, жаренные во фритюре, с мясным фаршем [10].

У автора 1190 кулинарных рецептов М. Ределина ("Старинное искусство приготовления пищи" 1895 года) каждый текст рецепта содержит помету, на сколько человек рассчитано данное количество продуктов, имеет все структурные компоненты современного текста: название, ингредиенты, пошаговый алгоритм приготовления блюда, необходимое время, отличается только формой глагола: вместо 3 лица множественного числа в современных текстах используется инфинитив глаголов совершенного вида, который должен придавать тексту рекомендательный характер [15].

В тексте рецепта того периода уже указаны точные меры веса, необходимые для приготовления блюда.

"Бульон для ужина"

Необходимо взять говядину с костями, курицу, нежирную ветчину и обжарить на сливочном масле до тех пор, пока мясные продукты не станут румяными, после этого залить воду, добавить коренья (петрушку, сельдерей) и тушить 2–3 часа, добавить соль. Бульон процедить сквозь салфетку и подать горячим в бульонных чашках к ужину. 3 фунта говядины, 4 фунта курицы, 1 фунт ветчины, 4 лота масла сливочного, 1 унция петрушки, 1 унция сельдерея, 10 бутылок воды, 3 лота соли [17].

Рецепт эпохи Новейшего времени имеет следующие структурные компоненты: заголовок, список ингредиентов (меры веса), руководство по приготовлению, время приготовления, факультативные части: подзаголовок и сноски.

"Тыква, фаршированная фаршем"

Время приготовления 1 час

Ингредиенты:

Свиной фарш 200 г

Тыква (небольшая) 1 шт

Помидоры 2 шт

Луковица 1 шт

Морковь 1 шт

Растительное масло 3 ст. л.

Прованские травы 1/4 ч. л.

Соль по вкусу

Небольшую тыкву тщательно промыть. Срезать крышечку и вынуть косточки и мякоть. На сковороде с растительным маслом обжарить мелко нашинкованный лук и морковь, которую необходимо предварительно нарезать кубиками. Добавить мясной фарш и готовить еще 1–2 минуты. Добавить кубиками нарезанные помидоры, соль и сухие травы. Хорошо перемешать начинку и нафарши-

ровать тыкву. Завернуть тыкву в мокрый пергамент и поставить в духовку на 180 градусов С, примерно на 30–40 минут (это завит от того, какая тыква по объему и величине). После тыкву немного остудить и выложить на блюдо. Наша тыква, фаршированная фаршем, готова. Можно подавать к столу [18].

Можем сделать вывод, что средневековый русский рецепт состоял уже из названия и описания самого процесса приготовления (как и текст немецкого кулинарного рецепта того времени), отсутствовали только отдельно выделенные необходимые ингредиенты и указания времени приготовления. Текст рецепта 19 века отличался от текста "Домостроя" и текстов 18 века, так как в нем уже указывались точные меры и единицы веса, характерны развернутые заголовки, содержит помету, на какое количество персон рассчитывалось данное количество ингредиентов, также имелись все структурные элементы современного текста: название, ингредиенты, пошаговая последовательность приготовления блюда, необходимое время для приготовления. Отличием было лишь использование формы глагола (инфинитива совершенного вида), думалось, что это придает тексту рекомендательный характер.

Итак, в целом, историю развития структуры кулинарного рецепта в России и Германии можно проследить по смене исторических эпох:

- ◆ в эпоху Средневековья в кулинарных рецептах можно было увидеть только две основные части – заголовок и руководство по приготовлению блюда;
- ◆ с 19 века кулинарный рецепт имеет следующую структуру: название, ингредиенты (точные меры веса), пошаговый алгоритм и время приготовления. Текст носит рекомендательный характер (используется инфинитив глаголов совершенного вида);
- ◆ рецепт эпохи Новейшего времени включает три обязательные части: заголовок, список ингредиентов (точные меры веса) и руководство по приготовлению, также факультативные части: подзаголовок и сноски.

РЕЗУЛЬТАТЫ

В эпоху технического прогресса тысячи рецептов появляются каждый день. В общей совокупности они составляют миллионы.

Сейчас рецепты фиксируются и печатаются для их большего распространения среди людей. Традиция сохранения собственных кулинарных идей в письменном виде до сих пор не утратила своей актуальности и популярности, и многие кулинарные книги возникают из поданных манускриптов.

Так как кулинарный рецепт по своим характеристикам является текстом, то одной из перспектив дальнейшего исследования может стать анализ языковых особенностей текста немецкого кулинарного рецепта.

Выводы исследования представлены в таблице:

Рецепт эпохи Средневековья	Рецепт эпохи Нового времени	Рецепт эпохи Новейшего времени
заголовок руководство по приготовлению	заголовок список ингредиентов (точные меры веса) руководство по приготовлению время приготовления рекомендательный характер (инфинитив)	заголовок список ингредиентов (точные меры веса) руководство по приготовлению время приготовления факультативные части: подзаголовок и сноски

ЛИТЕРАТУРА

1. Анисимова Е.Е. Лингвистика текста и межкультурная коммуникация (на материале креолизованных текстов). М.: Академия, 2003. 128 с.
2. Буркова, П. П. Кулинарный рецепт как особый тип текста (на материале русского и немецкого языков): дис. ... канд. филол. наук. Ставрополь, 2004. 212 с.
3. Буркова П. П. Общие структурные параметры кулинарного текста. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://superinf.ru/view_helpstud/ / (дата обращения: 5.04.2018).
4. Домострой. М.: Худож. лит-ра, 1991. 317 с.
5. Душенко К. В. Мысли и изречения древних с указанием источника. М.: Эксмо, 2008. 560 с.
6. Заболотская Е.Д. К вопросу об истории немецкого кулинарного рецепта // Материалы I Международного симпозиума "Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира (30 октября – 1 ноября 2014 г.)". М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2015. С. 115–122.
7. Заболотская Е.Д. К вопросу о развитии языка немецких кулинарных книг // Актуальные проблемы гуманитарных и естественных наук (журнал научных публикаций). 2009. №3. С. 58–62.

8. Кантурова М. А. Образование вторичного речевого жанра как деривационный процесс (на примере речевого жанра кулинарного рецепта). / М. А. Кантурова. Сибирский филологический журнал. 2011. №2. С. 222–2269. Лазеева Н.В. Структурные и языковые особенности кулинарных рецептов поваренной книги "Cooking for friends" Г. Рамзи // Международный научный журнал "Инновационная наука". 2016. №3. С. 176–179.
9. Молоховец Е. Старая русская кухня. Ростов на/Д.: Ростов, книжн. изд-во, 1991. 480 с.
10. Москалюк Г.С. Немецкоязычный кулинарный рецепт XIV–XVI вв. как тип текста // Русская германистика: Ежегодник Российского союза германистов. Т. 5. М.: Языки славянской культуры, 2009. С. 270–278.
11. Москалюк, Г. С. Становление типа текста "Кулинарный рецепт" (на материале немецкоязычных кулинарных собраний XIV–XVI вв.): дис. ... канд. филол. наук : 10.02.04 / Москалюк Галина Сергеевна. СПб., 2005. 260 с.
12. Олянич А. В. Потребности – дискурс – коммуникация / А.В. Олянич. Монография. Волгоград: Парадигма, 2004. 507 с.
13. Похлебкин В.В. Моя кухня и мое меню. М.: Центрполиграф, 2009. 510с.
14. Ределин М. Старинное искусство приготовления пищи. М.: ННН, 1997. 456 с.
15. Шхумишхова А.Р. Лингвокультурологический аспект кулинарных эссе Александра Гениса // Вестник Адыгейского государственного университета. 2015. №4. С. 87–91.
16. esskultur.net [Электронный ресурс]: <http://www.esskultur.net> (дата обращения: 31.10.2017).
17. kedem.ru [Электронный ресурс]: <http://www.kedem.ru> (дата обращения: 31.10.2017).
18. spiegel.de [Электронный ресурс]: <http://www.spiegel.de> (дата обращения: 31.10.2017).

© Т.В. Корбмахер, (korbmacher14@mail.ru), Журнал «Современная наука: актуальные проблемы теории и практики»,

