

К вопросу о развитии языка немецких кулинарных книг

Заболотская Екатерина Дмитриевна

Студентка Московского государственного университета имени М.В. Ломоносова,
Москва, Россия

В эпоху Средневековья тяготение к сохранению кулинарных текстов в письменной форме было мотивировано другими предпосылками, нежели в наше время. В первую очередь это было связано с ситуацией в обществе, которая сделала письменную фиксацию необходимой: у богатых людей в то время был так называемый личный повар, который, как лейб-медик, заботился об их здоровье. Внезапная смерть такого повара могла стать практически невозполнимой потерей.

Сегодня рецепты записываются и публикуются с целью их распространения среди как можно большего числа реципиентов. Традиция сохранения собственных кулинарных идей в письменном виде также существует, и многие кулинарные книги возникают из подобных манускриптов. В Средние века сборники рецептов составлялись в основном в монастырях и дворянских домах, позже и в бюргерских семьях. До XIV–XV веков работы были, как правило, анонимные.

Самыми ранними из дошедших до нас немецких кулинарных книг являются «Buch von guter Speise» и «Würzburger Pergamentenhandschrift» (середина XIV в.).

«Buch von guter Speise» включает в себя 101 рецепт и состоит из двух частей, характеризующихся разным стилем и лексикой, принадлежит к домовому книге Михаэля де Леон из Вюрцбурга.

Появившаяся в начале XV в. книга «Ein alemannisches Büchlein von guter Speise», представленная в одном из манускриптов государственной библиотеки Мюнхена, содержит 69 рецептов, там же находится и «Würzburger Pergamentenhandschrift».

Первый печатный немецкий сборник рецептов относится к 1485 г. Это сборник Петера Вагнера «Die Küchenmeisterei». Еще в XV в. эта книга выдержала 12 переизданий. В этой работе представлена вся предшествующая кулинарная традиция, переработанная и дополненная.

Со второй половины XVI в. кулинарные сборники стали дороже и объемнее, что привело к развитию языковых форм, которые стали более разнообразными. Отдельные источники этих книг не только исходят из разных областей, но и обращаются к различным читательским кругам, чем вызвана их языковая и стилевая вариативность.

Наиболее существенной чертой рецепта как типа текста, имеющего инструктивную функцию, является на синтаксическом уровне побудительное предложение.

В средневековом немецком рецепте представлено множество вариантов выражения предписания и побуждения. Часто в одном и том же рецепте встречаются различные формы, в то время как в рецептах других составителей доминирует какая-либо определенная форма глагола.

Наиболее частотное употребление императива во втором лице единственного числа: **nim** einen reinen honicsaum, den **süde**, und **nim** denne... [Hajek: 15].

Императивные формы второго лица множественного числа лишь иногда могли заменять формы единственного числа.

Конъюнктив настоящего времени, особенно популярный в XIX в., представлен в средневековых текстах редкими примерами. Но в собрании «Das Buch von guter Speise» они есть: und einen vierdunc zuckers **tu man** dorin und **gebs hin**.

Во втором лице единственного и множественного числа встречаются три вида модальных глаголов, а именно: *mögen*, *müssen*, *sollen*. Несмотря на то, что все три глагола могут выражать побуждение, в основных своих значениях они имеют различия. Так, глагол *müssen* выражает необходимость, обусловленную сложившейся ситуацией, внутренней логикой событий, и переводится на русский язык наречиями *нужно*, *необходимо*, *надо*; *sollen* выражает долженствование, обусловленное требованием, распоряжением, указанием другого лица либо внешними условиями, на русский язык

переводится наречием *нужно* либо глаголами *следует*, *надлежит*; глагол *mögen* выражает желание, возможность:

- so **mugt jrs** geben an kelberfiesß oder hirschinfiesß [Stopp: 74];
- du **muoßt** haben milich;
- die **solt du** sueden mit smaltze... [Hajek: 36].

Модальные глаголы могут употребляться также с неопределенно-личным местоимением *man*:

- **man muß** aber erst den kaponer oder hennen abnemen [Stopp: 34];
- darein **man** den kaponer thon **mag**;
- Ain wilden Schweinskopf **soll man** jnn wasser woll siedен...

Логично понимать эти формы как императивы. За счет того, что деятель в тексте не конкретизирован, читателю представляется возможным самому поставить себя на его место. Готовность к подобной идентификации проявляется уже в факте чтения кулинарной книги. До конца XVIII в. в кулинарных книгах доминирует прямое обращение к реципиенту: *Nimm schönes Mehl und kaltes Brunnenwasser, mache einen dichten Teig an...* [Eger: 323].

Для современного немецкого кулинарного рецепта преимущественно характерно употребление инфинитива в императивной функции. Эта форма непрямого побуждения встречается с 80-х гг. XX в. Инфинитив, принимающий на себя функцию императива, является типичным структурным элементом для всех видов инструкций и, в особенности, для кулинарного рецепта: *Den Saft in einen Topf **abgießen** und die Äpfel warm **halten**.* [Fischer: 44].

Р.А. Салахов также отмечает, что в настоящее время в текстах рецептов уже не встречаются формы конъюнктива с местоимением *man* (*man nehme*) [Салахов: 155].

Таким образом, историческое развитие данного типа текста являет собой яркий пример поэтапного становления, трансформирования системы языка кулинарного рецепта. Как, несомненно, один из самых древних, но актуальных во все времена видов текста, рецепт претерпел много преобразований, что отражено в приводимых при анализе примерах из кулинарных сборников.

Литература

- Салахов Р.А.* Практическая грамматика немецкого языка. М., 1998.
Eger S. Leipziger Kochbuch von 1745. Leipzig, 2005.
Fischer R. Backen süß und herzlich. Köln, 2004.
Hajek H. Das Buch von guter Speise. Berlin, 1958.
Stopp H. Das Kochbuch der Sabina Welserin. Heidelberg, 1980.