

Лингвокультурологические особенности средневекового немецкого рецепта на материале книги *Ein Buch von guter spise*

Научный руководитель – Парина Ирина Сергеевна

Антонова Анна Михайловна

Студент (бакалавр)

Нижегородский государственный лингвистический университет им. Н.А. Добролюбова,
Нижний Новгород, Россия

E-mail: antonova.am2000@mail.ru

Искусство кулинарии — одно из древнейших искусств, которое прошло долгий путь становления и развития. Современные рестораторы ищут различные способы привлечения гостей, и один из них - воспроизведение аутентичных блюд определенной исторической эпохи.

Сведения о популярных блюдах эпохи Средневековья можно почерпнуть в немецком сборнике рецептов “*Ein Buch von guter spise*” - самой ранней средневековой поваренной книге, составленной в период с 1345 по 1352 год. В современном понимании она представляет собой скорее собрание различных рецептов, а не цельную поваренную книгу. Ее автором считается нотариус епископа вюрцбургского Михаэль де Леон, который в частном порядке занимался сбором рецептов. Эти рецепты являются дополнением к текстам по ведению домашнего хозяйства в его *Hausbuch* («Домашней книге») [5].

Целью данного исследования является выявление лингвистических и культурологических особенностей немецких рецептов XIV века путем сравнения с современными немецкоязычными рецептами аналогичных блюд.

В ходе анализа были рассмотрены рецепты из электронной версии книги “*Ein Buch von guter spise*” в оригинале и в переводе на английский язык, выполненном А. Атлас [4]: *Wilt du machen einen blamensier* (Приготовим бланманже), *Ein konkavelite* (Конкавелите), *Wilt du heidinische haubt* (Приготовим «Голову язычника»).

В результате исследования были выделены некоторые культурологические и лингвистические особенности, которыми обладают средневековые рецепты.

В рассмотренных рецептах можно заметить следующие реалии: *vasten*, *Konkavelite*, *blamensier*, а также *die heidinische haubt*. Для многих рецептов из книги Михаэля де Леона предлагается два варианта приготовления - в обычные и постные дни (*in der vasten*). *Konkavelite*, классический средневековый десерт, предположительно восходит по своему названию к латинскому словосочетанию “*concauum electum*” («изысканная чаша») [3], потому что по форме напоминает миску, из которой его едят. *Blamensier*, в отличие от современного бланманже, представляет собой не десерт, а мясное блюдо, в состав которого входят козье молоко, миндаль, рис, куриная грудка (или щука в постные дни), жир, протертая фиалка и сахар.

Die heidinische haubt (дословно «голова язычника») - мясной пирог из остатков дичи, внешне оформленный в виде головы. Рецепт возник во времена крестовых походов против «неверных». Впервые упоминается в англо-нормандском манускрипте “*Teste de Turke*” 1290-го года [2].

Помимо реалий - названий блюд, в оригинальных рецептах присутствуют нетипичные для современных немецких рецептов единицы измерения (*ein halp phunt*, *virduc*, *ein halbe mark*- букв. *половина фунта*, *четверть фунта*, *полмарки*), необычные ингредиенты (козье молоко, чистый жир, сало, фиалка, голова телянка). Средневековый рецепт отличается

от современного по структуре: в нем не указывается количество персон, точное количество некоторых ингредиентов, время приготовления. Не сказано, например, сколько соли необходимо, однако есть рекомендация: *und versaltz niht* (букв. «и не пересоли»). Есть указания по украшению блюда (*daz es schoene werde von saffrane* - «добавь шафран, чтобы блюдо приобрело приятный цвет») [4].

Также изученные тексты немецких рецептов обладают рядом орфографических особенностей, характерных для средневековых рукописей в целом [1]: написание существительных с маленькой буквы (*epfele*, совр. *Apfel*), *teyge*, совр. *Teig*); использование буквосочетания *ph* для передачи аффрикаты *pf* (*phannen*, *phunt*) Также отличается от современного написание некоторых дифтонгов (*eyern*, совр. *Eiern*), нерегулярно используется буквосочетание **sch** (*kirschen* - совр. *Kirschen*, *smalz* совр. *Schmalz*, *smeltzte* совр. *schmelzte*, *beslagen* совр. *beschlagen* - но *fleische*, совр. *Fleisch*), *h* используется для передачи на письме *ich-Laut* и *ach-Laut*, а не долготы гласного (*wol* - совр. *wohl*, *gemaht niht* - совр. *gemacht nicht*, однако можно заметить также и написания *ch*, соответствующие современным: *machen*, *milich*). Встречаются стяженные формы *und gibz hin*, *gibs im genue*.

Средневековые рецепты обладают и грамматическими особенностями. В основе предложения чередуются формы повелительного наклонения второго лица единственного числа сказуемого и формы изъявительного наклонения третьего лица единственного числа сказуемого в сочетании с неопределенно-личным местоимением **man** в качестве подлежащего (**man sol nemen ein phunt mandels. und sol mit wine die milich verstozen. und kirschen ein phunt. und slahe sie durch ein sip. und tu die kirschen in die milich. und nim eine vierdung rises, den sol man stozzen zu mele**). Отсутствует рамочная конструкция (*Wie man sol machen einen blamenser. Man sol nemen zigenin milich und mache mandels ein halp phunt*). Рецепты отличаются параллелизмом и многосоюзием - множеством повторений союза **und** (*und würtzez genue wol. und mengez mit eyern. und schiuzez in eyenen ofen*), а также можно отметить членение предложений - парцелляцию (*Einen vierdunc rises sol man stozzen zu mele. und tu daz in die milich kalt*).

Таким образом, рецепты из средневековой книги *Ein Buch von guter spise* представляют интерес не только с кулинарной, но и с лингвистической точки зрения.

Источники и литература

- 1) Колотилова Н. С. Курс лекций по истории немецкого языка. Ряз. гос. ун-т им. С.А. Есенина. Рязань, 2007.
- 2) Bator Magdalena. A formal analysis of the culinary recipe – Middle English vs. Anglo-Norman. University of Social Sciences, Warsaw, 2016.
- 3) Olympio Saskya. Die Untersuchung mittelalterlicher Kochrezepte am Beispiel "Daz buoch von guoter spise". Ludwig-Maximilians-Universität München, 2009.
- 4) Atlas Alia. An electronic version of Ein Buch von guter spise. <http://www.medievalcooker.com/etexts/buch.html>
- 5) de Leone Michael. Hausbuch. <https://www.bavarikon.de/object/bav:UBM-HSS-00000BAV80000017>