

УДК 621.452.32

## РУССКИЙ ПИСЬМЕННЫЙ КУЛИНАРНЫЙ РЕЦЕПТ: ЭВОЛЮЦИЯ ЖАНРА

© Сазонова А.М.

Самарский национальный исследовательский университет  
имени академика С.П. Королева, г. Самара, Российская Федерация

e-mail: asazonova2707@gmail.com

Научный руководитель: Темникова Н.Ю., канд. филол. наук, доцент  
Самарский национальный исследовательский университет  
имени академика С.П. Королева, г. Самара, Российская Федерация

Ключевые слова: кулинарный рецепт, жанр, язык.

Цель публикации – комплексное рассмотрение письменного жанра русского кулинарного рецепта начиная с XVIII века до наших дней. В рамках исследования проведен анализ структуры и содержания кулинарных рецептов.

Были проанализированы следующие источники: «Краткия поваренныя записки» С.В. Друковцева (1765 г.), «Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве» Е.И. Молоховец (1861 г.); «112 обедов. Книжка для молодых хозяек» (1907), выпуск журнала «Люблю готовить» за 2007 г.

В текстах XVIII и XIX вв. можно найти языковые элементы, которые соответствуют старым нормам и сегодня воспринимаются как архаичные: 1) на уровне фонетики: *анишоус*; *дурхилак*; *пуддингъ*; *яшинья желтки*; *протчие поваренные припасы*; 2) на уровне морфемики: а) суффиксальные и приставочные образования: *цыплячьи крылушки*, *филейчики*, *бульюн*; *разсыпчатую*; 3) на уровне морфологии: окончания, соответствующие дореволюционной орфографии: *куры руския, индейския; жестяныя и волосяныя ситы; белого хлеба; тщательно снимать пену ложкою, а не шумовкою*; 4) на уровне синтаксиса: порядок слов (*под них соус жидкий* (вместо *жидкий соус*)).

В рецептах XVIII и XIX веков находим большое число устаревшей лексики. Например, в книге Друковцева: *иготи(?) каменные, вески* (маленькие весы) *разныя, рашперы* (решетки для жарки на углях), *пекловальныя доски, приспешныя формы*. Среди слов, ушедших в пассивный запас, существенную часть составляют термины: *подсырывать* (совр. поджарить), *лабред* (сок из жаркого с жиром и салом); *брез* (крепкий говяжий бульон); *рашпер* (решетка для жаренья), *чухонское масло*. Встречаются устаревшие иноязычные названия блюд: *Прянтаньер* – весенний суп с кореньями и зеленью (от франц. Printemps – «весна»); *галантир* – франц. галантин, холодное, заливное блюдо. Используются старые меры веса: *Золотник* (равен 96 долям, 1/3 лота, 4,266 грамма); *фунт* (0,45359237 килограмма).

Смешение иноязычных наименований с исконно русскими (с преобладанием первых) можно видеть и в современных рецептах: с одной стороны, *экстрактивные вещества, ромштекс, бифштекс, антрекот, карбонад, ростбиф, форимак, чатбуллар* (шведские фрикадельки), *лангет* (фр. languette – «язычок»), *поповская яхния* (мясное рагу под названием «яхни» возникло в средневековой Персии), с другой – *жаренка, крученики, завиванцы*. Такое смешение является следствием многовекового культурного обмена между странами.

Обратимся к структуре рецепта. В русской традиции письменный жанр рецепта восходит к формату личных заметок в записных книжках. Например, в книге Друковцева: *Взять карасей, подсырывать с мукой, накатить раствором, положить ракового масла, петрушки, и зелени*. Автор записывает последовательность действий при приготовлении блюда как бы в виде инструкции для себя самого. В XVIII в. еще отсутствует список ингредиентов с граммовкой. В этот период еще нет названий для разновидностей блюд:

в разделах «о супах»; «о соусах», «о жарком», «о рыбном кушанье» и т. п. просто перечисляются рецепты разных супов, соусов и т. д. без названий. В книге отсутствует оглавление.

В XIX веке формат личных заметок остается, однако рецепт претерпевает изменения. Например, в книге Е. Молоховец наряду с тем, что многие обозначения остаются неопределенными (*очень жаркая печь*), в рецептах появляется граммовка: *На 6 человек выдавать на основной бульон 3 фунта говядины. От 13 до 18 увеличить порцию в 2½ раза, т. е. 7½ ф. говядины.* Сохраняется инструктивный характер рецепта с использованием модальности долженствования: *Оставлять бульон, до следующего дня, надо всегда процеженным.* Появляются названия видов блюд: *Бульон желтый, попроще, Крепкий бульон с вином, Бульон из устриц для больных.*

В начале XX века кулинарный рецепт сохраняет инструктивный характер, но рецептурные книги становятся более структурированными. Например, в издании «112 обедов. Книжка для молодых хозяек» 1907 года материал разделен по дням недели. Отдельных списков ингредиентов и подробной граммовки по-прежнему нет, все это указано в самом рецепте: *Один фунт миндаля вычистить и хорошо истолочь, прибавить полфунта сахара, взять десяток яиц...* Названия отражают видовые отличия блюд: «Красный суп», «Суп с тертым хлебом», «Бульон с рыжиками», «Телячий суп», «Фаршированная грудинка».

Во второй половине XX века и в XXI веке письменный рецепт приобретает большую определенность: появляются отдельные списки ингредиентов с четкими и подробными граммовками: *7 картофелин; 300 г мясного фарша; 400 мл молока.* Рецепты приобретают интересные названия: *Салат «Диковинка», салат «Прелесть», пирог с курицей и картофелем «Просто сказка!».* Названия также становятся более подробными: *Салат из авокадо с брынзой, Гречневая каша со свиной, Слоеный салат с кальмарами.*

Мы видим, что в форме русского письменного кулинарного рецепта более чем за 300 лет функционирования существенной трансформации не произошло. Изменения шли в направлении большей детализации, четкости структурирования как всей книги, так и отдельно взятого рецепта внутри нее.

Однако огромные изменения происходят в самом содержании текстов. Так, рецепт XVIII и особенно XIX века явно отражает меню господствующих классов, в нем используются дорогостоящие и экзотические продукты, совершенно недоступные простым людям, ср. в книге Молоховец: *устрицы, оливки, каперсы, раковое масло, лососина, глухарь, молочный поросёнок.* Сами блюда свидетельствуют о привилегированном положении тех, кому они предназначены: *стерляжья уха с прокипячённым шампанским «Клико» или налимьими печёнками, паишет из раков* и др. В рецептах XX и XXI веков набор продуктов демократичен, рассчитан на обычный достаток (*картофель, лук, гречневая каша, свинина*).

Анализ показал, как на протяжении почти трех с половиной веков менялся письменный русский рецепт: при почти полной неизменности формы произошла существенная демократизация содержания (от дорогостоящих, экзотических блюд типа *стерляжьей ухи с шампанским Клико* – к продуктам общедоступным) и изменения в языке – главным образом, в сфере грамматики и лексики.

### Библиографический список

1. Друковцев, С.В. Поваренные записки / С.В. Друковцев. – М.: Типография Императорского Московского Университета, 1779. – 63 с.
2. Молоховец, Е.И. Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве / Е.И. Молоховец. – СПб.: Тип. Губ. Правления, 1861. – 930 с.
4. Сто двенадцать обедов. Книжка для молодых хозяек. – М.: Типография Т-ва И. Д. Сытина, Пятницкая улица, свой домъ, 1907 – 128 с.
5. Журнал «Люблю готовить!». – 2007. – № 6. – 32 с.