

## **КОНСТАНТНЫЕ И ВАРИАТИВНЫЕ ПРИЗНАКИ НЕМЕЦКОЯЗЫЧНЫХ КУЛИНАРНЫХ РЕЦЕПТОВ XIV–XVI ВВ.**

*Ключевые слова:* немецкий язык, тип текста, кулинарный рецепт.

Кулинарные рецепты как тип текста представляют собой разнообразные как по объему, так и по структурно-семантическому содержанию образования. Их следует рассматривать как ценные свидетельства бытовой культуры разных эпох. Уже первые письменно фиксированные кулинарные рецепты отражают широкую палитру видов архитектоники текста, синтактико-морфологических способов выражения рекомендаций и возможностей представления личности автора. На протяжении семи столетий с этим типом текста происходили изменения, затронувшие структуру текста и унифицировавшие способы выражения кулинарных действий. Вместе с тем в тексте кулинарного рецепта присутствуют константные признаки прежде всего в сфере семантического наполнения текста и его коммуникативной функции.

G. S. MOSKALYUK

*St. Petersburg State University*

## **CONSTANT AND VARIATIVE CHARACTERISTICS OF GERMAN COOKING RECIPES OF XIV–XVI CENTURIES**

*Keywords:* German, text genre, cooking recipes.

Cooking recipes as a text genre represent/are the foundations which are different in both the volume and the structure&semantic contents. They serve as cultural, social and historical documents which provide the extensive information about human living environment. Even the first recipes certified in written form, reflect the variety of different kinds of text architectonics, ways to express instructions through directive and descriptive morphological and syntactic constructions, possibilities of author's personality representation. During seven centuries the changes of this text genre have been in progress, and they touched upon the text structure and unified the methods of cooking actions expression. Along with that a recipe text stays recognized today. It indicates that there're the constant attributes, primarily in text semantic content and its communicative function.

Кулинарные рецепты следует рассматривать как ценные свидетельства бытовой культуры разных эпох. Они отражают реальную историческую действительность в форме текста с прагматической направленностью. Кулинарный рецепт является темой бытового общения, частью глуттонической коммуникации, прецедентным текстом в художественной литературе (подробнее об анализе ку-

линарного рецепта в качестве объекта исследований см. [1–5; 7; 10; 13; 15; 19; 20–25; 27]).

Кулинарные рецепты как особый тип текста представляют собой неоднородные как по объему, так и по структурно-семантическому содержанию образования. Уже первые письменно зафиксированные кулинарные рецепты середины XIV в. демонстрируют широкий набор композиционных структур текста, способов выражения рекомендаций с помощью директивных и дескриптивных морфологических и синтаксических конструкций, разнообразие возможностей репрезентации личности автора, а также имеют богатый лексический состав. Однако с точки зрения текстовых признаков позднесредневековые немецкоязычные кулинарные рецепты обнаруживают постоянные характеристики, которые позволяют отнести их к особому типу текста, имеющему различные модификации. В качестве основополагающих типологических критериев, выделяющих немецкий кулинарный рецепт из всей совокупности нехудожественных текстов, выступают функционально-прагматический, структурный и семантический признаки, позволяющие осуществить многоуровневый подход к анализу текста.

На современном этапе развития кулинарный рецепт является преимущественно письменным, монологическим, подготовленным, лаконичным текстом, обладающим и «хранящим информацию „накопительного“ характера, рассчитанную на длительное использование, при этом автор имеет преимущество перед адресатом в определенной области знаний, который может приобрести необходимые знания и умения» [2, с. 9].

## **1. Константные признаки кулинарного рецепта**

Кулинарный рецепт сохранил свои первичные функции на протяжении всей истории развития этого типа текста. Он изначально обладал дуалистическим иллокутивным характером: в функции этого типа текста входит как аккумуляция (описательная функция), так и передача сведений по приготовлению чего-либо из определенных ингредиентов (директивная функция), причем значимость той или иной функции нужно рассматривать в зависимости от намерений автора, касающихся использования рецепта. (Подробнее о двойственном характере кулинарного рецепта как типа текста см. работы [6, 16–18, 20].)

Кроме основных функций, константным признаком кулинарного рецепта в диахронии является его словарный состав. В лексическом составе первых и современных кулинарных рецептов наблюдается сочетание узкоспециальной и общепотребительной, регионально окрашенной и интернациональной, стилистически нейтральной и эмоциональной, экспрессивно-оценочной лексики.

Особенности лексического состава кулинарного рецепта определяются его функциональной направленностью. Так, например, отмечается очевидная насыщенность позднесредневековых рецептов глаголами действия, поскольку целью кулинарного рецепта является передача способов действия с базовыми продуктами, видов обработки гастрономических ингредиентов (ср. [12]). Кулинарные рецепты изобилуют широким выбором специализированных глаголов кулинарной обработки — „*verba cocinae*“: *abziehen* (BvgS: 8) = abziehen; *abhären* (DK: 3) = die Haare entfernen; *beizen* (BvgS: 55) = beizen, mürbe machen; *besengen* (AB: 15b) = abbrennen; *erlesen* (Usch: 14) = von den Gräten lösen; *fidern* (Cgm 725, II: 10) = rupfen, von den Federn lösen; *schu<sup>u</sup>pen* (BvgS: 17) = abschuppen, von den Schuppen lösen.

Наряду с глаголами, отражающими действия кулинарного характера, неотъемлемой частью кулинарного рецепта являются существительные, обозначающие **ингредиенты**: *Swais* (DO: 7) = Blut; *hu<sup>o</sup>n* (BvgS: 4); *ayr* (Cgm 725, I: 1) = Eier; *hase* (RfK: 35) = Hase; *arbas* (Clm 15632: 52) = Erbsen; *oppeffel* (Usch: 53) = Apfel; *brot* (BvgS: 7) = Brot; **инвентарь**, с которым работает повар: *ofenn* (Clm 15632: 4) = Backofen; *rost* (BaK: 17) = Bratrost; *spis* (Cgm 725, II: 11) = Bratspieß; *pfeffertuch* (DK: 45) = ein Tuch zum Durchseihen; а также характеризующие их **прилагательные** и **причастия**: *ghel* (MndK: 103) = gelb; *swart* (MndK: 27) = schwarz; *versch* (MndK: 5); *gron* (MndK: 8), *grün* (KK: 12.2) = frisch, grün; *hertt* (DO: 1), *dick* (Cgm 725, II: 8), *keck* (AB: 23) = alem. keck, fest, dick; *rösch* (KK: 8.3) = bair. resch, knusprig; *zach* = süddt. zach, schwerflüssig; *gebratten* (KK: 5.2) = gebraten; *gebresset* (AB: 5) = gepresst; *gederret* (RfK: 10) = gedörrt.

Основная часть исходных лексем сохранилась в современном словарном составе, изменив лишь графико-фонетический облик. Те же из слов, которые не вошли в современный «общенациональный» лексикон, сохранились в территориальных вариантах немецкого языка. Например, прилагательные *rösch*, *zach*, *keck* встречаются в современных южнонемецких диалектах (баварском и алеманнском).

Региональная вариативность и наличие заимствований являются особенностью лексического состава позднесредневековых кулинарных рецептов. Региональные и диалектальные варианты можно обнаружить в составе лексических групп, обозначающих кулинарные процессы, наименования блюд, ингредиентов и инвентаря. Например, лесной орех назывался на разных территориях по-разному: *wel-lischnuß* (BaK: 45) — на нижнеалеманском диалекте в Базеле, *walsche / grote not* (MndK: 53) — на остфальском в Нижней Саксонии, *baum-nusz* (RfK: 74) — на восточно-франкском, *boun nuß* (Cgm 384, I: 11) — на алеманнском диалекте. Глиняный или керамический горшок был универсальным кухонным прибором, в котором варились, парились или хранились приготовленные блюда. На северных территориях для его обозначения использовалась восточносреднемецкая и нижненемецкая лексемы: *top* (GMN 3227a: 2), *towe* (MndK: 27), на юге этот горшок назывался: *haffen* (Cgm 725, II: 3), *heffen* (Clm 15632: 23), *heffelin* (BaK: 45) = Topf, Haffen. На южных территориях глаголу «чистить, очищать» соответствуют лексемы *vurben* (Cgm 725, II: 10) и *erclauben* (Usch: 50), для передачи того же понятия на севере употребляется лексическая единица *affschyren* (MndK: 4).

Диалектальные различия проявляются в наименованиях мучных блюд, встречающихся только на отдельных территориях. Так, например, *morsserkuchenn* (DO: 20) выпекается только на северо-востоке, а *geske* (MndK: 43) и *spisekoke* (MndK: 44) = *grober Kuchen* — только в восточной Вестфалии и Нижней Саксонии. В наименованиях молочных блюд также находит отражение диалектальная окраска. Так, на баварско-австрийских территориях творожная масса называется *topfen* (DK: 1), *chotten* (Usch: 70) или *ziger* (DK: 40), на рейнско-франкском диалекте в рецептах присутствует только *czeger* (RfK: 46).

Среди названий блюд встречаются слова иностранного происхождения — заимствования из латыни, итальянского, французского языков. Например, слово «galrey» имеет латинские корни (от mlat. *geladria*, *gelatus*) и упоминается впервые в форме „galreide“ в Баварии в 1214 г. Обобщенные названия бульонов и соусов „jüssel“ и „salse“ восходят к mlat. *juscellum* и *salsa*. На словарь кулинарных рецептов накладывает отпечаток специфика типа текста, подразумевающая использование профессионального языка, который, однако, поначалу характеризовался низкой частотностью терминологических элементов.

Единственным диахроническим изменением на лексическом уровне можно считать отношение автора текста к количественным маркерам. В отличие от современных рецептов, в самых старых текстах элементы, выражающие «время приготовления» и «количество используемых ингредиентов», являются лексической группой, которая представлена чрезвычайно слабо. Т. Глонинг объясняет этот феномен отсутствием в XIV–XV вв. устоявшейся общепринятой системы мер времени и количества/веса, используемой на кухне [20, с. 533].

## 2. Вариативные признаки кулинарного рецепта

Среди вариативных признаков кулинарных рецептов можно выделить *макроструктуру* текста, а также *морфологические и синтаксические конструкции* в составе микротекста кулинарного рецепта.

На формальном уровне в кулинарном рецепте ранненовонемецкого периода, в терминологии Ф. Зиммера, традиционно выделяются две макроструктуры: *инициатор* и основная часть, содержащая практические указания или рабочие шаги (ср. [19; 20; 26]). Членение рецепта направлено на внешнее отграничение текстов друг от друга в составе сборников кулинарных рецептов. Части кулинарного рецепта функционально неравноправны. Инициатор, как правило, лишь репрезентирует определенное блюдо, маркирует начало и, имплицитно, конец текста, в то время как именно инструктирующая часть — описание рабочих шагов — является значимой для реципиента, объясняет цель написания кулинарного рецепта. В отдельных рецептах можно также выделить *терминатор* — высказывание номинативного, оценочного или комментирующего характера, подводющее итог тексту рецепта [11]:

<p><b>Ein agraz</b> Nim holtzpefele vnd peterlin vnd bezzin / vnd stoz daz zv° sammene / vnd dru°k-kez vz / daz die petersilie ein wenic zv° var / daz heizzet auch agraz (BvgS: 35)</p>	<p><b>Аграс</b> Возьми плоды дикой яблони и петрушку и турнепс и измельчи их вместе, и отожди их, чтобы петрушка немного разошлась. Это называется также аграс.</p>
--	---

Заглавие подчеркивает автономность и целостность отдельного рецепта, сигнализируя о его начале в собрании рецептов. Как правило, в тексте позднесредневекового кулинарного рецепта заглавие

размещается над указаниями по приготовлению блюда или перед ними. Заглавие эксплицируется посредством рубрикации или выделения инициалами первых букв слова, «открывающего» рецепт. В то же время в ранних текстах зачастую отсутствует деление на основную часть и заглавие. Первый коммуникативный блок текста может оказаться «пустым», т. е. заглавие как таковое может отсутствовать.

Заголовок позднесредневекового кулинарного рецепта чаще всего выполняет номинативную функцию, передавая наименование блюда, называя его основной компонент, способ его приготовления или давая ему определенную оценочную характеристику. С точки зрения морфологии и синтаксиса средневековые заголовки характеризуются большим многообразием. Если в настоящее время основным типом заглавия немецкого кулинарного рецепта является субстантивная группа (ср. [19, с.236]), то в старинных рецептах обнаруживается большее разнообразие синтаксических конструкций.

С точки зрения формы выражения семантического ядра в кулинарных рецептах позднего средневековья можно выделить следующие ведущие типы заглавий: **субстантивное заглавие**: Ein condiment oder ein gmüs (DoK: 99); Ein gepratener putter (Bvgs: 49); заглавие, начинающееся с Wiltu: Wiltu ain basteten machen (Cgm 384, II: 1); а также периферийные **типы заглавий**: **императивное заглавие**: Eyn mo<sup>s</sup> van groten noten make alsus (MndK: 5); инфинитивное заглавие: Item machen drig ku<sup>o</sup>chen (KK:7.1); **заглавие в форме простого предложения с личным местоимением** или „тап“ в роли подлежащего: Conkauelit maht man von kirsen, von den suren kirsen, daz sint wiseln (BvgS: 83) (Подробнее виды заглавий кулинарных рецептов в диахронии описаны в работах [8; 19].)

*Терминатор* — завершающее звено кулинарного рецепта — как правило, не выделен графически, он является неотъемлемой частью основного текста рецепта. При этом он выделяется как элемент структуры на основе функциональной значимости и частоты появления в виде определенных формул, повторяющихся из рецепта в рецепт. Наиболее часто употребляемая формула завершения рецепта — предложение подать приготовленное блюдо на стол: Unde gyff se hen (MndK: 9). Завершающее высказывание может быть расширено за счет указания на способ подачи, на сочетание с другими блюдами для достижения наилучшего результата: die salse ist gut zu

einem braden (RfK: 62). Автор может также дать в завершении рецепта совет о наилучшем с его точки зрения способе или времени приема пищи: *Daz ist gůt kalt ze essen* (Usch: 94). Очень часто в качестве завершающего элемента выступает директивное напоминание о необходимости приправить блюдо: *vnd besteych ez mit czucker* (Cgm 15632: 45). Завершающий элемент может представлять собой оценочную характеристику приготовленного блюда — это всегда положительная оценка, указание на приятные вкусовые качества блюда: *Und daz ist ain edel praten* (Usch: 113). В завершение рецепта может быть также включено подтверждение готовности блюда: *So ist es gerecht vnd beraitt* (Cgm 725, II: 1).

Следует отметить, что наличие всех элементов макроструктуры кулинарного рецепта — заголовка, основной части и завершающего комплекса — нечастое явление в текстах позднесредневековых кулинарных рецептов. Как правило, один или несколько элементов отсутствуют в макроструктуре текста. Если такие элементы структуры, как инициатор и терминатор, факультативны на раннем этапе развития типа текста «кулинарный рецепт», то основная часть входит в состав всех текстов рецептов, так как является наиболее значимым отрезком текста.

Являясь малоформатным текстом, кулинарный рецепт на протяжении всей своей истории имеет, как правило, относительно небольшой объем, но при этом содержит большое количество информации. Наибольшая изменчивость в процессе исторического развития отмечается в морфосинтаксическом оформлении основной части кулинарного рецепта. Доминирующей тенденцией для синтаксической организации современного кулинарного рецепта является малое количество сложных предложений. В тексте нет избыточности, отсутствуют повторы, рабочий процесс продвигается вперед постепенно, без каких-либо нарушений прагматической координации [28, с. 33–35].

В старейших кулинарных рецептах тот же эффект синхронизации достигается путем построения текста, состоящего преимущественно из сложносочиненных предложений, в составе которых простые предложения связываются бессоюзным способом или соединительным союзом „und“. Весь текст рецепта может состоять из одного высказывания, представляющего собой простое перечисление процессуальных шагов: *Slach arbaiss durch ain sib, slach vil aier darczu, pach sy mit smalcz oder puttern, sneid sy zu stuken, prat sy*

an ainem spiss, beslach sy mit aiern, gibhs hin (DK: 9). Несмотря на одинаковый тип построения предложений, очевидно, что длина позднесредневекового текста-предложения значительно превышает размеры современного предложения в составе текста кулинарного рецепта. Вместе с тем в XIV–XVI вв. еще не были сформированы и закреплены правила пунктуации, что осложняет подсчет длины сложных предложений.

В старейших кулинарных рецептах нередко встречаются сложные предложения с подчинительной связью, нехарактерные для современного кулинарного рецепта. Они не затрудняют непосредственное восприятие содержания текста и воспроизведение описанных действий, поскольку в них отражаются временные и причинно-следственные отношения между действиями, уже описанными ранее, и последующими процессами: *wenn es also ain rechty dünni gewinn, so ist es gerecht* (AB: 50); *als der visch gar heiz si, so slahe den teuc dor vf* (BvgS: 38). Подчинительные наречия и союзы конкретизируют и уточняют, расширяют и дифференцируют значения одновременности — разновременности в отношении порядка следования действий, длительности, краткости, повторяемости, временного интервала, а также способны служить в качестве пограничных сигналов начала и конца действия. (Подробнее о синтаксической организации кулинарных рецептов см. [14].)

В кулинарных рецептах позднего средневековья наблюдается широкая морфосинтаксическая вариативность. В качестве основных способов выражения директивности использовались: императивы, сочетания модальных глаголов долженствования и возможности *suln*, *müssen*, *mügen* с инфинитивами, глаголы в личных формах презенса индикатива или конъюнктива, инфинитивы и пассивные конструкции. При этом косвенные формы выражения указания способа действия (модальные глаголы, презенс, инфинитив, пассив) употребляются в позднесредневековых кулинарных рецептах, оставаясь в численном меньшинстве по сравнению с прямыми директивами (императив). (Подробнее о способах выражения рекомендаций: [9].)

На протяжении семи столетий с немецкоязычным кулинарным рецептом происходили изменения, затронувшие структуру теста, унифицировавшие способы передачи кулинарных действий. Вместе с тем текст кулинарного рецепта остается узнаваемым до сих пор. Это связано с рядом константных признаков, обусловленных



прежде всего коммуникативной функцией и спецификой семантического наполнения текста.

#### Источники и сокращения

- BvgS = Das buoch von guoter spise / Aus der Würzburg-Münchener Handschrift / Hrsg. H. Hajek. Berlin, 1958. 48 S.
- DO = *Gollub H.* Aus der Küche der deutschen Ordensritter // Prussia. Zeitschr. Heimatkunde und Heimatschutz. 1935. H. 31. S. 118–149.
- RfK = Rheinfränkisches Kochbuch (um 1445) / Hrsg. H. R. Adelman; kulturhistorische Würdigung v. Tr. Ehlert; Text, Übersetzung, Anmerkungen und Glossar v. Th. Gloning. Frankfurt/M.: Donauwörth, 1998. 187 S.
- AB = Ein alemannisches Büchlein von guter Speise // Sitzungsberichte der Königlich bayerischen Akademie der Wissenschaften zu München. Phil.-hist. Klasse / Hrsg. A. Birlinger. Bd. II. München, 1865. S. 171–206.
- DK = *Danner B.* Alte Kochrezepte aus dem bayrischen Inntal // Ostbairische Grenzmarken. 1970. Bd. 12. S. 118–128.
- MndK = *Wiswe H.* Ein mittelniederdeutsches Kochbuch des 15. Jahrhunderts // Braunschweigisches Jahrbuch. 1956. Bd. 37. S. 19–55.
- Usch (1466–1473) = *Fouquet G.* Goldene Speisen in den Maien: Das Kochbuch des Augsburger Zunftbürgermeisters Ulrich Schwarz / Hrsg. G. Fouquet. St. Katharinen: Scripta mercaturae, 2000. 202 S.
- KK = *Ehlert T.* Die (Koch)rezepte der Konstanzer Handschrift A I 1. Edition und Kommentar / Hrsg. I. Kühn, G. Lechner: Von wyßheit würt der mensch geert... Festschrift f. Manfred Lemmer zum 65. Geburtstag. Frankfurt/M.: u.a., 1993. S. 39–64.
- MK (XV век) = *Bossert H. Th., Storck W. F.* Das mittelalterliche Hausbuch. Nach dem Original im Besitz des Fürsten von Waldburg-Wolfegg-Waldsee / Hrsg. H. Th. Bossert, W. F. Storck. Leipzig: E. A. Seemann, 1912. S. XXVI.
- MoK, DoK = *Aichholzer D.* «Wildu machen ayn guet essen...»: Drei mittelhochdeutsche: Kochbücher: Erstedition, Übersetzung, Kommentar / Hrsg. D. Aichholzer. Bern u.a.: Peter Lang, 1999. S. 94–179.
- BaK = Die Basler Rezeptsammlung: Studien zu spätmittelalterlichen deutschen Kochbüchern / Hrsg. A. Sorbello-Staub. Würzburg: Königshausen und Neumann, 2002. 234 S.
- Cgm 349, 384, 467, 725, 811; Clm 15632 (Bayerische Staatsbibliothek München) = Die Münchner Kochbuchhandschriften Cgm 349, 384, 467, 725 und 811 und Clm 15632 / Hrsg. T. Ehlert. Frankfurt/M.: Tupperware, 1999. 348 S.
- GMN 3227a (Germanisches Nationalmuseum Nürnberg) = *Ehlert T., Leng R.* 'Frühe Koch- und Pulverrezepte aus der Nürnberger Handschrift GNM 3227a (um 1389) // Medizin in Geschichte, Philologie und Ethnologie. 2003. S. 289–320.

## Литература

1. *Анисимова, Е. Е.* Коммуникативно-прагматические нормы немецких апеллятивных текстов: автореф. дис. ... д-ра филол. наук / РАН Ин-т языковедения. М., 1994. 43 с.
2. *Буркова, П. П.* Кулинарный рецепт как особый тип текста (на материале русского и немецкого языков): автореф. дис. ... канд. филол. наук / Ставроп. гос. ун-т. Ставрополь, 2004. 22 с.
3. *Головницкая, Н. П.* Лингвокультурные характеристики немецкоязычного гастрономического дискурса: автореф. дис. ... канд. филол. наук / Волгогр. гос. ун-т. Волгоград, 2007. 25 с.
4. *Заболотская, Е. Д.* Немецкий кулинарный рецепт как особый тип текста // Мат. XV Междунар. конф. студентов, аспирантов и молодых ученых. Ломоносов. Секция Филология. М.: МАКС Пресс, 2008. С. 340–342.
5. *Земскова, А. Ю.* Лингвoseмиотические характеристики англоязычного гастрономического дискурса: автореф. дис. ... канд. филол. наук / Волгогр. гос. ун-т. Волгоград, 2009. 23 с.
6. *Кантурова, М. А.* Образование вторичного речевого жанра как деривационный процесс (на примере речевого жанра кулинарного рецепта) // Сибирск. филологический журнал. 2011. № 2. С. 222–226.
7. *Кантурова, М. А.* Деривационные процессы в системе речевых жанров (на примере речевого жанра кулинарного рецепта): автореф. дис. ... канд. филол. наук / Новосиб. гос. пед. ун-т. Новосибирск, 2012. 28 с.
8. *Москалюк, Г. С.* Заголовки средневековых кулинарных рецептов // Мат. конф. молодых ученых. Ч. 1. Барнаул: Изд-во БГПУ, 2003. С. 47–52.
9. *Москалюк, Г. С.* Способы передачи действия в инструктирующем тексте (на примере ранненовонемецких кулинарных рецептов) // Мат. XXXIII междунар. филол. конф. Вып. 6. История языка (романо-германский цикл). Ч. 1. СПб.: Филологический ф-т СПбГУ, 2004. С. 39–50.
10. *Москалюк, Г. С.* Становление типа текста «кулинарный рецепт» (на материале немецкоязычных кулинарных собраний XIV–XVI вв.): автореф. дис. ... канд. филол. наук / С.-Петербур. гос. ун-т. СПб., 2005. 17 с.
11. *Москалюк, Г. С.* Структурные и семантические особенности средневековых немецких кулинарных рецептов // Мат. XXXIV Междунар. филол. конф. Вып. 19. История языка (романо-германский цикл) / отв. ред. Г. А. Баева. Ч. 1. СПб.: Факультет филологии и искусств СПбГУ, 2005а. С. 18–26.
12. *Москалюк, Г. С.* Лексический компонент позднесредневекового немецкоязычного кулинарного рецепта // Мат. XXXVII Междунар. филол. конф. Вып. 25. История языка (романо-германский цикл) / отв. ред. Г. А. Баева. Ч. 1. СПб.: Факультет филологии и искусств СПбГУ, 2008. С. 36–40.
13. *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.

14. *Москалюк, Г.С.* Связность текста немецкого позднесредневекового кулинарного рецепта // Мат. XXXVIII междунар. филол. конф. 16–21 марта 2009 г. Вып. 26: История языка (романо-германский цикл). СПб.: Факультет филологии и искусств СПбГУ, 2009а. С. 34–38.

15. *Олянич, А.В.* Гастрономический дискурс в системе массовой коммуникации: семантико-семиотические характеристики // Массовая культура на рубеже XX–XXI веков: человек и его дискурс: сб. науч. тр. / Ин-т языкознания РАН. М., 2003. С. 167–201.

16. *Aichholzer, D.* „Wiltu machen ayn guet essen...“: Drei mittelhochdeutsche Kochbücher: Erstedition, Übersetzung, Kommentar. Bern; Berlin; Frankfurt/M. u.a.: Peter Lang, 1999. 454 S.

17. *Ballmer, T.T.* Probleme der Klassifikation von Sprechakten / Hrsg. G. Grewendorf. Sprechakttheorie und Semantik. Frankfurt/M.: Suhrkamp, 1979. S. 247–274.

18. *Ehlert, T.* „Nehmet ein junges Hun, ertraenkets mit Essig“. Zur Syntax spätmittelalterlicher Kochbücher // Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposions vom 10.–13. Juni 1987 an der Justus-Liebig-Universität Gießen / Hrsg. I. Bitsch, T. Ehlert, X. von Ertzdorff. Sigmarin-gen: Thorbecke, 1987. S. 261–276.

19. *Glaser, E.* Die textuelle Struktur handschriftlicher und gedruckter Kochrezepte im Wandel. Zur Sprachgeschichte einer Textsorte // Textsorten im Sprachwandel — nach der Erfindung des Buchdrucks / Hrsg. v. R. Grosse. Heidelberg: Hanswellmann, 1996. S. 225–249.

20. *Gloning, T.* Textgebrauch und sprachliche Gestalt älterer deutscher Kochrezepte (1350–1800): Ergebnisse und Aufgaben // Textsorten und Textsortentraditionen / Hrsg. F. Simmler. Bern u. a.: Peter Lang, 1997. S. 517–551.

21. *Grigorjeva, L.N.* Zur Typologie der deutschen und russischen Textsorten // Textsorten und Textsortentraditionen (Berliner Studien zur Germanistik). Bd. 5 / Hrsg. F. Simmler. Bern, Berlin, u. a.: Peter Lang, 1997. S. 1–22.

22. *Gülich, E., Raible, W.* Linguistische Textmodelle: Grundlagen und Möglichkeiten. München: Fink, 1977. 353 S.

23. *Haage, B.D.* Deutsche Artesliteratur des Mittelalters: Überblick und Forschungsbericht // Zeitschr. für Literaturwissenschaft und Linguistik. 1985. Bd. 13, H. 51/52. S. 185–205.

24. *Proveja, E.* Der Text und seine Konventionen. Eine diachronisch ausgerichtete Analyse zur Herausbildung und Abänderung des lettischen Textmusters Kochrezept unter dem Einfluss von Sprachkontakten: Zur Erlangung des Dokortitels der Philologie in der Sprachwissenschaft. Ventspils, 2015. 211 S.

25. *Sandig, B.* Zur Differenzierung gebrauchssprachlicher Texte im Deutschen // Textsorten. Differenzierungskriterien aus linguistischer Sicht / Hrsg. E. Gülich, W. Raible. Frankfurt/M.: Athenäum, 1975. S. 113–124.

26. *Simmler, F.* Teil und Ganzes in Texten. Zum Verhältnis von Textexemplar, Textteilen, Teiltexen, Textauszügen und Makrostrukturen // Daphnis. 1996. Bd. 25, H. 4. S. 597–625.

27. Telle, J. Das Rezept als literarische Form. Zum multifunktionalen Gebrauch des Rezepts in der deutschen Literatur // Berichte zur Wissenschaftsgeschichte / Hrsg. F. Krafft. Bd. 26, H. 4, Dezember 2003. Weinheim: Wiley-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA, 2003. S. 251–274.

28. Torttila, M., Hakkarainen, H. J. Zum Satzbau der deutschen Kochrezepte des 20. Jahrhunderts: Satzlänge und Prädikat // Zeitschr. für germanistische Linguistik. Deutsche Sprache in Gegenwart und Geschichte. Bd. 18 / Hrsg. H. Henne, E. Oksaar, P. von Polenz, H. E. Wiegand. Berlin, New York: Walter de Gruyter, 1990. S. 31–42.

### References

1. Anisimova, E. E. *Kommunikativno-pragmatische normy nemetskikh apeliativnykh tekstov* [Communicative and Pragmatic Standards of German Appellative Texts]. Thesis of Doct. diss. Institut iazykoznaniiia RAN. Moscow, 1994. 43 p. (In Russian)

2. Burkova, P. P. *Kulinarnyi retsept kak osobyi tip teksta (na materiale russkogo i nemetskogo iazykov)* [Cooking Recipe as a Particular Text Type]. Thesis of PhD diss. Stavropol State Univ. Stavropol, 2004. 22 p. (In Russian)

3. Golovnickaya, N. P. *Lingvokul'turnye kharakteristiki nemetskoiazыchnogo gastronomicheskogo diskursa* [Linguocultural Properties of the German-language Gastronomic Discourse]. Thesis of PhD diss. Volgograd State Univ. Volgograd, 2007. 25 p. (In Russian)

4. Zabolotskaya, E. D. [The German Cooking Recipe as a Particular Text Type]. *Mezhdunar. konf. studentov, aspirantov i molodykh uchenykh. Lomonosov. Sektsiia Filologiya*. Moscow, Maks Press, 2008, pp. 340–342. (In Russian)

5. Zemskova, A. Yu. *Lingvosemioticheskie kharakteristiki angloiazыchnogo gastronomicheskogo diskursa* [Linguocultural Properties of the English-language Gastronomic Discourse]. Thesis of PhD diss. Volgograd State Univ. Volgograd, 2009. 23 p. (In Russian)

6. Kanturova, M. A. *Obrazovanie vtorichnogo rechevogo zhanra kak derivatsionnyi protsess (na primere rechevogo zhanra kulinarnogo retsepta)* [Formation of the Secondary Speech Genre as the Derivative Process (by the example of the cooking recipe speech genre)]. *Sibirskii filologicheskii zhurnal*, 2011, no. 2, pp. 222–226. (In Russian)

7. Kanturova, M. A. *Derivatsionnye protsessy v sisteme rechevykh zhanrov (na primere rechevogo zhanra kulinarnogo retsepta)* [Derivative Processes in the System of Speech Genres (by the example of the cooking recipe speech genre)]. Thesis of PhD diss. Novosibirsk State Univ. Novosibirsk, 2012. 28 p. (In Russian)

8. Moskaliuk, G. S. [The Titles of the Medieval Cooking Recipes]. *Materialy konferentsii molodykh uchenykh*. Chast 1. Barnaul, BGPU Publ., 2003, pp. 47–52. (In Russian)

9. Moskaliuk, G. S. [The Transmission Methods of Action in Instruction Texts (by the example of the Early New German Cooking Recipes)]. *Materialy XXXIII*

mezhdunarodnoi filologicheskoi konferencii. Vypusk 6. Istoriiia iazyka. Romano-germanskii cikl. Sankt Peterburg, SPbSU, 2004, pp. 39–50. (In Russian)

10. Moskaliuk, G. S. *Stanovlenie tipa teksta «kulinaryni retsept» (na materiale nemetskoiazychnykh kulinarynykh sobranii XIV–XVI vv.)* [The Formation of “Cooking Recipe” Text Type (a case study of the German-language Culinary Collections of XIV–XVI)]. Thesis of PhD diss. SPbSU. St. Petersburg, 2005. 17 p. (In Russian)

11. Moskaliuk, G. S. [Structural and Semantic Features of the German Medieval Cooking Recipes]. *Materialy XXXIV mezhdunarodnoi filologicheskoi konferencii. Vypusk 19. Istoriiia iazyka (romano-germanskii cikl)*. Sankt Peterburg, SPbSU, 2005a, pp. 18–26. (In Russian)

12. Moskaliuk, G. S. [The Lexical Component of the German Later-medieval Cooking Recipe]. *Materialy XXXVII mezhdunarodnoi filologicheskoi konferencii. Vypusk 25. Istoriiia iazyka (romano-germanskii cikl)*. Sankt Peterburg, SPbSU, 2008, pp. 36–40. (In Russian)

13. Moskaliuk, G. S. *Nemetskoiazychnyi kulinaryni retsept XIV–XVI vv. kak tip teksta* [The German-language Cooking Recipe of XIV–XVI as a Text Type]. *Russkaia germanistika: Ezhegodnik Rossiiskogo soiuza germanistov*. Vol. 5. Moscow, Iazyki slavianskoi kul'tury Publ., 2009, pp. 270–278. (In Russian)

14. Moskaliuk, G. S. [The Text Coherence of the German Later-medieval Cooking Recipe]. *Materialy XXXVII mezhdunarodnoi filologicheskoi konferencii. 16–21 marta 2009 g. Vypusk 26. Istoriiia iazyka (romano-germanskii cikl)*. Sankt Peterburg, SPbSU, 2009a, pp. 34–38. (In Russian)

15. Olyanich, A. V. [The Gastronomic Discourse in the System of Mass Communication: Semantic and Semiotic Features]. *Massovaia kul'tura na rubezhe XX–XXI vekov: chelovek i ego diskurs: sb. nauch. tr.* Moscow, RAN In-t iazykoznaniiia, 2003, pp. 167–201. (In Russian)

16. Aichholzer, D. „Wiltu machen ayn guet essen...“: *Drei mittelhochdeutsche Kochbücher: Erstedition, Übersetzung, Kommentar*. Bern, Berlin, Frankfurt on M., u.a., Peter Lang, 1999. 454 p.

17. Ballmer, T. T. *Probleme der Klassifikation von Sprechakten*. Hrsg. G. Grewendorf *Sprechakttheorie und Semantik*. Frankfurt on M., Suhrkamp, 1979, pp. 247–274.

18. Ehlert, T. „Nehmet ein junges Hun, ertraenkets mit Essig“. Zur Syntax spätmittelalterlicher Kochbücher. *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposions vom 10.–13. Juni 1987 an der Justus-Liebig-Universität Gießen*. Hrsg. I. Bitsch, T. Ehlert, X. von Ertzdorff. Sigmaringen, Thorbecke, 1987, pp. 261–276.

19. Glaser, E. Die textuelle Struktur handschriftlicher und gedruckter Kochrezepte im Wandel. Zur Sprachgeschichte einer Textsorte. *Textsorten im Sprachwandel — nach der Erfindung des Buchdrucks*. Hrsg. V. R. Grosse. Heidelberg, Hanswellmann, 1996, pp. 225–249.

20. Gloning, T. Textgebrauch und sprachliche Gestalt älterer deutscher Koch-

rezepte (1350–1800). Ergebnisse und Aufgaben. *Textsorten und Textsortentraditionen*. Hrsg. F. Simmler. Bern u. a., Peter Lang, 1997, pp. 517–551.

21. Grigorjeva, L. N. Zur Typologie der deutschen und russischen Textsorten. *Textsorten und Textsortentraditionen (Berliner Studien zur Germanistik. Bd. 5)*. Hrsg. F. Simmler. Bern, Berlin, u.a., Peter Lang, 1997, pp. 1–22.

22. Gülich, E., Raible, W. *Linguistische Textmodelle: Grundlagen und Möglichkeiten*. München, Fink Verlag, 1977. 353 p.

23. Haage, B.D. Deutsche Artesliteratur des Mittelalters: Überblick und Forschungsbericht. *Zeitschr. für Literaturwissenschaft und Linguistik*, 1985, Bd. 13, H. 51/52, pp. 185–205.

24. Proveja, E. *Der Text und seine Konventionen. Eine diachronisch ausgerichtete Analyse zur Herausbildung und Abänderung des lettischen Textmusters Kochrezept unter dem Einfluss von Sprachkontakten: Zur Erlangung des Dokortitels der Philologie in der Sprachwissenschaft*. Ventspils, 2015. 211 p.

25. Sandig, B. Zur Differenzierung gebrauchssprachlicher Texte im Deutschen. *Textsorten. Differenzierungskriterien aus linguistischer Sicht*. Hrsg. E. Gülich, W. Raible. Frankfurt am M., Athenäum, 1975, pp. 113–124.

26. Simmler, F. Teil und Ganzes in Texten: Zum Verhältnis von Textexemplar, Textteilen, Teiltexen, Textauszügen und Makrostrukturen. *Daphnis*, 1996, Bd. 25, H. 4, pp. 597–625.

27. Telle, J. Das Rezept als literarische Form. Zum multifunktionalen Gebrauch des Rezepts in der deutschen Literatur. *Berichte zur Wissenschaftsgeschichte*. Hrsg. F. Krafft. Dezember 2003. Weinheim, Wiley-VCH Verlag GmbH and Co. KGaA, 2003, Bd. 26, H. 4, pp. 251–274.

28. Torrtilla, M., Hakkarainen, H. J. Zum Satzbau der deutschen Kochrezepte des 20. Jahrhunderts: Satzlänge und Prädikat. *Zeitschr. für germanistische Linguistik. Deutsche Sprache in Gegenwart und Geschichte*. Hrsg. H. Henne, E. Oksaar, P. von Polenz, von H. E. Wiegand. Berlin, New York, Walter de Gruyter, 1990, Bd. 18, pp. 31–42.

---

### **Москалюк Галина Сергеевна**

кандидат филологических наук, доцент кафедры иностранных языков  
и лингводидактики СПбГУ

Адрес: Российская Федерация, 199034, Санкт-Петербург, Университетская наб., 7–9.

### **Galina S. Moskaliuk**

Doctor of Filological Sciences (PhD), Associate Professor of German Department  
St. Petersburg State University

Address: 7–9, Universitetskaya emb., St. Petersburg, 199034, Russian Federation.

E-mail: MG-80@yandex.ru