

Лингвокультурная специфика гастрономических предпочтений в немецкоязычном пространстве

Статья посвящена исследованию лингвокультурных характеристик вкусовых предпочтений в немецкоязычном гастрономическом дискурсе. Национальные кухни Германии, Австрии и Швейцарии и номинации их традиционных блюд рассматриваются как способ отражения лингвокультурных особенностей в немецкоязычном пространстве.

Ключевые слова: гастрономический дискурс, глоттония, гастрономические предпочтения, номинации блюд

С начала XIX века исследователи обращались к проблеме взаимосвязи языка и культуры, которая со временем стала одной из ведущих в языкознании. Данная проблема сохраняет свою актуальность и в настоящее время. Язык как социальное явление исследуется с двух точек зрения: лингвистической и культурологической [5, с. 19].

Существует прямая связь между жизнью общества, его культурой и языком. Подтверждением этому является лексика на тему «еда». Лингвокультура сферы питания включает в себя определенные языковые средства, в которых отражается дух народа. Так, в польском языке есть слова *bigos* (солянка из тушеной капусты), *barszcz* (свекольный суп), *powidla* (сливовый джем); в английском языке данных лексических единиц нет, но имеется лексическая единица *marmalade* (апельсиновый джем), а в японском – *sake* (алкогольный напиток из риса). Следовательно, лексика, используемая каким-либо народом, содержит в себе информацию о гастрономических традициях и обычаях данного народа [2, с. 14]. Культурное своеобразие и гастрономические предпочтения отражаются в единицах семантического поля «еда» и в номинациях традиционных продуктов питания народа (*Mozartkugel* – традиционные австрийские конфеты).

Целью данной статьи является описание лингвокультурных особенностей гастрономических предпочтений в немецкоязычном пространстве.

Национальная кухня представляет собой одну из самых специфических областей культуры. Ее своеобразие отражается в языке, а именно в номинациях продуктов питания, напитков. Наиболее многочисленной и четко дифференцированной оказывается в языке та лексика, которая обозначает продукты питания и готовые блюда.

Для немецкоязычной глоттонии, рассматриваемой в этнокультурном аспекте, характерна определенная специфика, которая находит свое отраже-

ние в гастрономических предпочтениях немецкого народа. Этническая, лингвосемиотическая и коммуникативная специфика проявляется в названиях традиционных продуктов немецкого народа, а номинации наиболее известных блюд национально-специфичны, например *Eisbein* (свиная рулька) [3, с. 6-7].

Важную роль в немецкоязычном гастрономическом дискурсе играют номинации традиционных немецких продуктов, отражающие лингвокультурную специфику немцев. К таким продуктам относятся мясные и колбасные изделия, картофель, пиво, а также такие блюда, как *Eintopf*, *Hackepeter*; блюда из картофеля *Petersilienkartoffeln*, *Salzkartoffeln*, *Bratkartoffeln*, *Ofenkartoffeln*, *Bouillonkartoffeln* [1, с. 61-62].

Тесные культурные и языковые контакты двух соседних государств – Германии и Франции – способствовали появлению в обоих языках целого ряда заимствований, которые взаимно обогатили словарный состав. Так, немецкий язык (а также его австрийский и швейцарский варианты) был пополнен понятиями из области гастрономии (*a la carte*, *Fondue*, *Baguette*, *Crêpe*, *Croissant*, *Pürre*) [6, с. 192-193].

Кроме того, немецкоязычному гастрономическому дискурсу свойственно употребление топонимов в названиях некоторых блюд (*Schnitzel Wiener Art*, *Schweizer Wurstsalat*, *Nürnberger Rostbratwürstchen*, *Kieler Sprotten*), а также использование фамилий известных исторических личностей, например фамилии немецкого дипломата XIX-XX вв. в названии блюда *Holsteiner Schnitzel* [1, с. 61-62] или имя канцлера Отто фон Бисмарка в названии *Bismarckhering* (сельдь «Бисмарк»).

Особое значение в немецкоязычной глуттении имеет пиво как типичный немецкий напиток, который известен со времен древних германцев. Согласно одной из теорий именно гастрономическое пристрастие к пиву оказало влияние на объединение разобщенных германских племен в период борьбы с Древним Римом. Традиционные пивные сады *Biergärten* – культурная особенность Баварии с XIX века. В целом прослеживается тесная связь пивной культуры и Баварии, где находится приблизительно половина всех пивных заводов Германии и производится значительная часть немецких сортов пива, а также столицы Баварии Мюнхена, где каждый год проходит фестиваль “Oktoberfest“. Следует отметить, что подаваемые к пиву блюда, к которым относятся кнедлики, сосиски, поджаренные колбаски, запеченная свиная нога с кислой капустой, также обладают определенной этноспецификой.

В настоящее время пиво рассматривается как значимый напиток немецкоязычного общества, как символ этноса, определяющий нацию в межкультурном пространстве. Кроме того, потребление пива в немецкоязычном пространстве связано с концептами «качество» и «вкус», к важным

свойствам которых относятся аутентичность, натуральность продукта, уникальность технологии его производства [4, с. 124-126].

Немецкий народ особое значение придает качеству продуктов питания. Общеизвестно, что продукты питания «made in Germany» пользуются популярностью и поставляются во многие страны. Об этом свидетельствует ряд словосочетаний вида «прилагательное + существительное», имеющих положительную коннотацию: *ausgezeichnete Qualität, herausragende Qualität, gründliche Kontrolle* [3, с. 18-19].

На глуттоническую этноспецифику национальной кухни Австрии оказали влияние кухни соседних стран (Германии, Чехии, Словакии, Венгрии, Италии, Словении, Швейцарии), о чем свидетельствуют номинации блюд в австрийском языке: *Wiener Schnitzel, Wiener Tafelspitz* (блюдо с баварско-австрийскими корнями), *Germknödel* (блюдо австрийской и баварской кухонь), *Beuschel* (блюдо австрийской и баварской кухонь), *Zwiebelrostbraten* (блюдо австрийской и швабской кухонь), *Gulasch* (блюдо венгерского происхождения), *Frittatensuppe* (от ит. Frittata – омлет) [3, с. 7].

Попечительский совет Kulinarisches Erbe Österreich, чья деятельность направлена на сохранение культуры питания Австрии, относит к традиционным следующие австрийские блюда: *serbische Bohnensuppe, Frankfurter Würstchen, Prager Schinken, Liptauer* (блюдо австрийской и словацкой кухонь), *Dobostorte* (традиционный венгерский торт) [8].

Лингвокультурная специфика находит свое отражение в номинациях известных традиционных десертов Австрии, к числу которых относятся *Kaiserschmarrn* (по легенде, любимое блюдо австрийского императора Франца Иосифа Первого), *Mohr im Hemd, Palatschinken, Sachertorte* (торт австрийского кондитера Франца Захера) [7, с. 173].

Особую роль в австрийской глуттонии и культуре играют кофейни (*Kaffehäuser*) и кофейные традиции, которые с 2011 года находятся в списке нематериального культурного наследия ЮНЕСКО. Такие популярные кофейные напитки, как *Einspänner, Eiskaffee, Wiener Melange, Maria Theresia, Biedermeier, Fiaker*, характеризуют определенную часть общественной жизни австрийцев и рассматриваются как значимый элемент их культуры питания.

К швейцарским гастрономическим предпочтениям и кулинарным традициям относятся разные сорта сыра (*Schabziger, Sbrinz, Appenzeller, Berner Hobelkäse, Greyerzer, Emmentaler, Tête de Moine, Tilsiter, Vacherin Mont-d'Or*), а также различные блюда с сыром (*Fondue, Schweizer Käsesuppe, Käsewähe, Käsetorte*) [3, с. 7].

Таким образом, в связи с тем что национальная кухня и культура питания отдельно взятого народа отражают особенную часть обыденной жизни этноса, в гастрономических предпочтениях немецкоязычного этноса раскры-

вается лингвокультурная и национальная специфика. Из вышеизложенного следует, что немецкая, австрийская и швейцарская национальные кухни обладают характерными лингвокультурологическими особенностями, которые отражаются в названиях традиционных блюд.

Литература

1. Быструшкина А. А. Лингвокультурная специфика ресторанного меню Германии // Материалы Всероссийской (с международным участием) заочной научной конференции. Уфа: Башкир. гос. ун-т, 2017. С. 61-62.
2. Вежбицкая А. Понимание культур через посредство ключевых слов / пер. с англ. А. Д. Шмелева. М.: Языки славянской культуры, 2001. 288 с.
3. Головницкая Н. П. Лингвокультурные характеристики немецкоязычного гастрономического дискурса: автореф. дис. ... канд. филол. наук. Волгоград, 2007. 23 с.
4. Головницкая Н. П. Этноспецифика немецкого пива как глоттонического знака // Известия Волгоградского государственного педагогического университета. 2018. № 6(129). С. 124-127.
5. Гуреев В. А. К вопросу о взаимосвязи языка и культуры: язык в диалоге культур // Диалог культур и цивилизаций: материалы междунар. науч.-практ. конф. / под общ. ред. Ч. Б. Далецкого, А. Ю. Платко. М.: Моск. гос. лингв. ун-т, 2019. С. 18-24.
6. Каплина М. М., Жезлова С. А. К истории развития языковых и культурных контактов Франции и Германии // Вестник Костромского государственного университета. 2016. № 3. С. 192-194.
7. Овсиенко Т. В. Язык немецкоязычного меню как отражение национальной лингвокультуры // Гуманитарные и социальные науки. 2019. № 6. С. 166-176.
8. Kulinarisches Erbe Österreich [Электронный ресурс]. URL: <https://www.kulinarisches-erbe.at> (дата обращения: 08.05.2020).

УДК 80

*Ю. Ю. Хут (Краснодар, Россия)
Кубанский государственный университет*

Реалии адыгейской кухни и их перевод на русский язык

Статья посвящена рассмотрению термина «реалия». Дается несколько классификаций реалий по различным признакам. Рассматриваются языковые единицы, обозначающие реалии адыгейской кухни, и их перевод на русский язык.

Ключевые слова: реалия, культура, кухня, перевод, язык, этнос