

**ФИЛОЛОГИЯ***(шифр научной специальности: 10.02.19)*

УДК 81

**Т.В. Овсиенко***Южный федеральный университет**г. Ростов-на-Дону, Россия*[tvovsienko@sfedu.ru](mailto:tvovsienko@sfedu.ru)**ЯЗЫК НЕМЕЦКОЯЗЫЧНОГО МЕНЮ  
КАК ОТРАЖЕНИЕ НАЦИОНАЛЬНОЙ ЛИНГВОКУЛЬТУРЫ<sup>1</sup>****[Tatyana V. Ovsienko****Menu in German language as a reflection of national culture]**

It is represented the linguistic and cultural characteristics of menu texts in German. The subject of the study is the menu texts of German and Austrian restaurants, representing gastronomic features in the German linguistic culture. The article concludes that the menu reflects the main national characteristics of gastronomic preferences of the German-speaking space.

Key words: gastronomic discourse, menu, linguistic and cultural peculiarities, national specifics.

История любого народа тесно связана с его гастрономическими традициями, которые являются частью культурных традиций. Гастрономия отображает быт, обычаи, характер представителей разных национальностей, поэтому принято считать, что, наряду с языком, гастрономия является одним из способов изучения любой культуры.

Гастрономический дискурс является особым коммуникативно-социальным лингвокультурологическим феноменом и богатым материалом для исследования таких вопросов, как «язык и культура», «язык и человек». Как область прагматического применения языка гастрономический дискурс содержит важную информацию о системе ценностных ориентаций современного человека, так как пища, с одной стороны, приспосабливается к соответствующей лингвокультурной среде, а с другой стороны – сама эту среду создает и развивает [4]. Гастрономия формирует, отражает и создает ценностные ори-

<sup>1</sup>Статья публикуется при поддержке гранта РФФИ № 18-012-00226

ентации социума. Кроме того, гастрономический дискурс, передавая жизненные установки и определенные ценности, формирует общественное мнение не только по поводу потребляемой пищи, но и по поводу связанных с этими блюдами поведенческих моделей, обычаев, ментальных и жизненных ценностей. Актуальность изучения гастрономического дискурса обусловлена интересом лингвистов к изучению процессов, связанных с национально-культурными особенностями гастрономических текстов.

Под гастрономическим дискурсом вслед за А.В. Оляничем мы понимаем «особую знаковую систему, состоящую из достаточно четко иерархизированных знаков, имеющих особую лингвистическую интерпретацию» [7, с. 168]. Гастрономический дискурс включает в себя различные жанры, которые объединены общей тематикой, характеризуются специальной лексикой и языковыми средствами. Особым жанром гастрономического дискурса, обладающим специфическими особенностями, является меню. Меню как жанр гастрономического дискурса обладает основными характеристиками внутренней структуры и прагматической направленности, а также ориентирован на адресанта [1, с. 161]. Адресант – лицо, знакомящееся с текстом меню, адресат – работник ресторана [8, с. 166]. Местом реализации дискурса является ресторан.

Цель данной статьи заключается в анализе языковых и лингвокультурологических характеристик текстов ресторанных меню на немецком языке. Для достижения данной цели необходимо было решить следующие задачи: проанализировать тексты немецкоязычного меню; выявить и описать лингвистические, лингвокультурологические характеристики текстов ресторанных меню. В качестве фактического материала исследования использовались тексты интернет-меню на немецком языке возглавляющих рейтинг лучших ресторанов Германии и Австрии, размещенных на сайте: <https://www.restaurant-ranglisten.de>. Основными методами исследования являлись метод сплошной выборки, описательный метод, метод контент-анализа и метод лингвокультурологического анализа.

Текст меню, как вид гастрономического дискурса является социально значимым, обладает четко закрепленной структурой, а также хорошо знаком «любому человеку среднего слоя лингвокультурного сообщества» [5]. Термин «меню» французского происхождения и означает нечто маленькое,

небольшое, изящное, тонкое, нежное. Термин «меню» (фр. menu) имеет два основных значения: 1. Перечень блюд каждого конкретного завтрака, обеда, ужина, меняющийся ежедневно и составляемый на день, неделю, месяц и даже на год, в зависимости от вкусов и возможностей составителя. 2. Общий список блюд, приготавливаемых стабильно в данном ресторане или кафе, остающийся длительное время неизменным для данного заведения, а также непременно отличающийся от меню других заведений [2]. Меню обладает целым рядом определенных качеств, из него ясно виден порядок подачи блюд и пищевой состав трапезы.

Результат анализа текстов меню показал, что с точки зрения структурной организации тексты меню в ресторанах Германии и Австрии подразделяются, как правило на: завтраки, закуски, салаты, супы, основные блюда, рыбу, выпечку/десерты и напитки. Данная четкая структура меню позволяет посетителю ознакомиться с блюдами, быстро сделать выбор и сформировать заказ.

Меню – карта, содержащая разметку, которая выражается в разделах и подразделах. Именно структура выполняет ключевую функцию данного жанра – информационную. Цель меню заключается, собственно, в том, чтобы донести информацию о наличии блюд, их составе, иногда способе приготовления и сделать выбор из предложенного многообразия. Поэтому важным компонентом меню является наименование блюд, кратко и лаконично отражающих содержание текста меню.

Следует отметить, что в 90% текстов немецкоязычного меню после наименования блюда присутствуют описания, содержащие указание на основные ингредиенты, из которых оно состоит. Например: *Geissenpeter: Ziegenkäse in Honig vom Grill mit Rosmarin und Birnenragoût an rotem Mangold, Babyspinat und Romanasalat mit Tomaten; Wirtshausgulasch: würziges Rind, Schwein und Kalbsfleisch in pikanter Paprikasoße mit handgedrehtem Semmelknödel; Zwiebelrostbraten: aus der Rinderlende an Rotwein- Schalottenssoße mit hausgemachten Eierspätzle, Röstzwiebeln; Apfelstrudel: mit hausgemachter Vanillesauce oder Vanilleeis und Früchten.*

Сегодня, когда полезная пища относится к одному из самых популярных трендов человечества, многие люди по-особенному подходят к питанию. Рестораны, учитывая этот факт и желание приобрести новых клиентов, создают специальный раздел в текстах меню – «Вегетарианский» (20%). В нем пред-

ставлены блюда без мяса: *Kürbiskernröstis auf würzigem Rahmspinat und cremiger Champignonsauce, Haugemachte Spinatknödel, Maultaschen mit Gemüsesfüllung, auf Waldpilzragout, Gebratenes Zucchinischnitzel, Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln, Spinat mit zwei Spiegeleiern und Kartoffeln.*

Необходимо отметить, что тексты меню ресторанов содержат кроме того важную и полезную информацию о содержании в блюдах аллергенов, пищевых добавок, усилителей вкуса, таких, например, как: глютен, лактоза, кофеин, таурин, орехи и др.: *Inhaltsstoffe/Zusatzstoffe/Allergene: koffeinhaltig, Chininhaltig, mit Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, taurinhaltig, enthält Sojaöl, Milcheiweiß, mit Süßungsmittel(n), Natriumnitrit, Haselnuss, Gluten.* Данная информация предстает в некоторых тестах меню в виде сокращений: *A=Getreideprodukte (Glutenhaltig), B=Fisch, C=Krebstiere, E=Sellerie, F=Milch/Laktose, G=Sesamsamen, H=Nüsse, I=Eier, J=Lupinen, K= Senf, L=Soja, M=Weichtiere, N=Erdnüsse.* Подобное сообщение позволяет ресторанам привлечь новых и удержать постоянных посетителей, проявляя тем самым заботу о них и об их здоровье. Кроме того, проявление заботы о здоровье посетителей свидетельствует о культуре здоровой нации, желании питаться полезно и правильно. Необходимо отметить, что при помощи меню создается имидж ресторана, поэтому можно говорить о том, что меню выполняет наряду с информационной и воздействующую функцию.

Исследование текстов немецкоязычного меню заключалось в изучении и описании их языковых особенностей. Языковая репрезентация текстов меню на лексическом уровне представлена посредством употребления в названиях блюд *регионально-маркированной лексики.* В названии блюда присутствует географический компонент, задача которого подчеркнуть уникальность его происхождения, например: *Wiener Schnitzel, Hamburger Pannfisch, Fränkische Kartoffelcremesuppe, Düsseldorfer Senfrostbraten, Nürnberger Rostbratwürste, Sächsisches Schwarzbierfleisch vom Rind, Knusprige Sur Stöz'n aus Oberösterreich.* Такое обширное использование лексики с географическим компонентом связано с тем, что еще в XVII веке во Франции, как кулинарной стране были введены новые названия блюд с указанием на способ их приготовления или на фамилию создателя данного блюда. Затем эту тенденцию переняли другие страны Европы, в том числе Германия и Австрия, и стали называть блюда по фамилии, имени создателя. Лишь в XIX веке люди пришли к выво-

ду, что лучше называть блюда по названию страны или города, где оно было создано, так как это было проще и удобней запоминать и приводить ассоциации, услышав название того или иного блюда.

Анализ текстов меню показал, что широко используется лексика, указывающая на то, что данное блюдо приготовлено «как дома», «вкусно», что позволяет привлечь внимание к выбору такого блюда и почувствовать посетителю себя как дома. Например: *hausgemachte Gulaschsuppe, Hausgemachter, warmer Schokoladenkuchen, hausgemachtes Eis, hausgebackene Cookies und Kuchen, hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat.*

Согласно проведенному анализу, одним из частотных способов репрезентации текстов меню является наличие *заимствований* из английского, французского, болгарского, датского и шведского языков. Результаты исследования свидетельствуют о том, что тексты немецкоязычного меню содержат большее количество заимствований из английского языка (37 %), что обусловлено тем, что многие наименования блюд пришли именно из Англии или США. Данные блюда представлены на языке оригинала, потому что они общеприняты, не составляют труда в понимании и не нуждаются в переводе: *Cherrytomate, Roastbeef, Croutons, Champignons, Caesar, Ketchup, Beef, Aubergine, Shortbread, Crumble, Broccoli, Saison, Steak, Bouquet, Chicken Wings.* Помимо заимствований из английского часто (27%) в текстах меню встречаются названия блюд на французском языке, которые также известны и понятны всем: *Crème, Tagliatelle a la Bolongnaise, Croûtons, Baguette, Bouillon, Fondant au Chocolat, Crème brûlée, Steak au four, Chicoréesalat, Cobiafilet, Entrecôte.* Ни для кого не секрет, что Франция считается изысканной кулинарной страной, блюда которой известны по всему миру. Кроме того, Германия граничит с Францией на юго-западе, что и отражается в меню в виде заимствований из французского. Далее по частоте употребления заимствований идут итальянский (15%) и испанский (10%) языки: *Ceviche, Skrei, Focaccia, Pancetta, Fricadelle, Caprese, Rigatoni Bolo Bolo, Tagliatelle Al Salmone, Chili con Carne, Aglio, Olio e Peperoncini, Rindercarpaccio.* Это объясняется глобализацией гастрономии. Такие итальянские блюда как карпаччо, фокаччо, капрезе и другие можно найти в любом ресторане европейской кухни. Заимствования из болгарского, датского и шведского языков находят свое отражение в наименьшей степени, а именно в 11% проанализированных текстов

меню: *Remoulade, Baggers, Brezen, Kassler, Bigos*. Данные наименования блюд представлены в меню на языке оригинала, потому что они родом именно из этих стран, и кроме того, при условии того, что ресторан расположен на границе данных государств, то это не вызывает трудностей в понимании и не требует перевода для посетителей приграничных стран.

Рассматривая морфологические характеристики текстов меню, мы отметили, что отличительной особенностью текста является преобладание такой части речи, как существительное и полное отсутствие глаголов и местоимений. Например: *Fischenfrühstück, Nordseescholle, Apfelkücherl, Kasspatzn, Apfelstrudel, Sahnemeerrettich, Tomatensalat, Forelle, Eisbann, Schokoladentarte*. Отсутствие глаголов объясняется форматом и структурой текстов меню. Посетителю предлагается малоформатный текст, выполняющий воздействующую функцию и нацеленный на быстрый выбор блюда с целью получения гастрономического наслаждения. Также в текстах немецкоязычного меню встречаются прилагательные. Качественные прилагательные описывают положительные признаки представленных блюд и выражают отношение к данному блюду, к его свойствам и вкусовым качествам: *lieblich, bunt, deftig, kräftig, lecker, mild, wunderbar, zart, knusprig, heiß, frisch, lauwarm, mittelscharf, körnig, würzig, süß und scharf, saftig, fein* и др., например, *Feines Zanderfilet, Deftiger Hirschgulasch, frische Blattsalate, Portion warmer Kartoffelsalat*.

Посредством использования таких прилагательных как: *gebraten, gratinierter, mariniert, gebacken, frittiert, gekocht, geschmort, gegrillt, affiniert, kandiert* текст меню выполняет информационную функцию, указывая на способ приготовления того или иного блюда, например, *gebratenes Doradenfilet, marinierte gemischte Oliven, gegrillte Calamari Patagonia, Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, hausgemachte Frikadelle mit Senf und Brot, Geschmorte Rippchen vom Rind*.

Относительные прилагательные описывают признак предмета, указывают на продукт, из которого приготовлено блюдо. Например: *würzig, fruchtig, gereift, gefüllt, jung, cremig* и другие: *gefüllte Zucchiniblüte, junger Spinat in cremiger Zitronensauce*.

Особое значение при выборе блюда имеет информация о его размерах, что репрезентуется с помощью употребления количественных прилагательных *klein, groß, halb* и др., например: *kleiner Salat, großer Salat, Großes Schnitzel, Kleiner Beilagensalat, Halbe Ente und Blaukraut*.

В некоторых случаях в текстах меню встречаются количественные числительные, которые указывают, как правило, на пропорции, объем или количество ингредиентов, время приготовления или количество блюд, входящих в предлагаемый прием пищи, например, *Ribeyesteak ca. 250g, 30 g Dose, 8 Original Nürnberger Bratwürstel, 2 Fränkische Bratwürstel, 2 Baggers, 4 Stück Black Tiger Garnelen in Kräuter-Chili-Öl, ½ gebr. Ente mit Apfelrotkohl und Semmelknödeln, 6-Minuten Bauernei, unser sechsgang/viergang Menü.*

Германия, Австрия и их регионы характеризуются ярко выраженной культурной идентичностью, которая отражается в культурно-маркированной лексике немецкого языка. Под культурно-маркированной лексикой понимается лексика, которая является носителем информации о своеобразии культуры народа и рассматривается в рамках лингвокультурологической науки, занимающейся исследованием процесса взаимосвязи языка и культуры, а также отражения этого процесса в единстве языкового и внеязыкового (культурного) содержания [6, с. 22]. Анализ показал, что реалии, встречающиеся в текстах меню являются показателями культурно-маркированной лексики. Так, например, название горчицы *Albrecht Dürer Senf* свидетельствует о том, что ее предлагают в Нюрнберге, на родине великого художника А. Дюрера.

А название рыбного блюда с указанием озера Аттерзее, расположенного в Австрии *Attersee Hecht mit Zucchini Blüte, Salzkapern & Pimpernelle*, свидетельствует о том, что такое блюдо встречается в австрийских текстах меню.

При рассмотрении и анализе текстов меню невозможно не обратить внимание на то, что текст меню отражает региональные особенности культуры питания. Так, например, супы в Германии как правило очень сытные, содержащие мясные, ливерные клецки. Немцы предпочитают также крем-суп, айнтöpf: *Fisch & Meeresfrüchte Eintopf mit Wurzelgemüse, Tomaten, Safran & Aioli; Tomatencremesuppe, Leberknödelsuppe, Hausgemachte Bayerische Kartoffelsuppe, Kräftige Rinderkraftbrühe, Deftiger Wildeintopf,*

В Австрии в отличие от Германии это прозрачные супы на говяжьем бульоне: *Schaumsuppe vom Spargel, Kräftige Rinderbouillon mit Frittaten oder Leberknödel, Klare Kalbstafelspitz-Brühe, Tafelspitzbouillon mit österreichischen Einlagen.* Традиционными национальными супами в меню ресторанов Австрии являются также: *Frittatensuppe* (бульон с нарезанными тонкими полосками блинчиками), *Backerbsensuppe* (с обжаренными во фритюре шариками

из теста), *Leberknödelsuppe*, *Hirschleberknödel-Suppe* (суп с фрикадельками из печени), *Gulaschsuppe*, *Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Paprika* (жирный, наваристый суп из мяса и овощей).

Не менее показательным примером различия культуры питания и гастрономических пристрастий является наименование и частотное употребление основных блюд в немецкоязычном пространстве. Как правило, это питательные и жирные блюда из мяса (*Eisbein*, *Schweineschnitzel*, *Traditionelles Schäufole*, *Schweinschax'n*), колбасные изделия (*Weißwurst mit Laugenbrez'l*, *Nürnberger-Würstchen*, *Großer Wurstsalat*), картофельные блюда (*Süßkartoffelpommes*, *Backkartoffeln oder Kartoffelecken mit Kräuterquark*, *Kartoffel-Safransuppe*) в Германии и Венский шницель (*Wiener Schnitzel*) или тушеная говядина тафельшпитц (*Tafelspitz*) в Австрии. Рецепт Венского шницеля по одной из легенд привез в 1857 году фельдмаршал Радецкий из Италии, находившейся тогда под властью Габсбургов. В отчете о положении в Ломбардии фельдмаршал упомянул „вкусно запеченную телячью отбивную“. После возвращения Радецкого император лично попросил у него рецепт. А тафельшпитц было любимым блюдом и часто подавалось к императорскому столу Франца-Иосифа I.

Отличительной чертой рыбных блюд в Австрии является наличие рыбы *Saibling* – голец арктический (рыба семейства лососёвых), т.к. он водится в Альпийских озерах, например, *Saibling Filet*, *Gegrillter Tiroler Kwellsaibling mit Spargel und Erbsen*; *Saibling im Bienenwachs mit gelber Rübe, Pollen & Rahm*, *Saibling & sein Kaviar*.

Лингвокультурологические особенности проявляются также в наименованиях австрийских десертов: *Klassischer Kaiserschmarrn* (сладкое мучное блюдо – любимый десерт австрийского императора Франца-Иосифа I), *Mohr im Hemd* («Мавр в рубашке» – сладкая выпечка из дрожжевого теста), *Palatschinken* (австрийские блинчики, подаются со сладкой начинкой свёрнутыми в трубочки, часто под сладким соусом), и конечно, всемирно известные *Strudel* (австрийское мучное блюдо в виде рулета из вытяжного теста с различной начинкой, чаще яблочной) и *Sacher-Torte* (шоколадный торт австрийского кондитера Франца Захера).

Стоит отметить, что лингвокультурологические особенности текстов меню обусловлены плюрицентричностью немецкого языка. Употребление

в текстах австрицизмов является еще одним показателем национальной специфики текстов меню. Так, например, для обозначения продуктов питания в литературном немецком языке и в австрийском его варианте используется различная лексика, отражающая национальное соответствие культурных характеристик. К таким наименованиям относятся баклажан (нем. *Aubergine*, австр. *Melanzani*), картофель (нем. *Kartoffel*, австр. *Erdäpfel*), хрен (нем. *Meerettich*, австр. *Kren*), творог (нем. *Quark*, австр. *Topfen*), слива (нем. *Pflaume*, австр. *Zwetschken*), сливки (нем. *Sahne*, австр. *Rahm, Obers*) и многие другие.

Кроме того, употребление уменьшительного суффикса *-l, -el, -erl*, являющегося характерной особенностью австрийского варианта немецкого языка свидетельствует о происхождении блюда из Австрии, или южных регионов Германии [3, 8]: *Kässpätzle, Gesurttes Schweinebackerl Schwammerl, Blutwursttascherl, Knusperschwartl, Räucherschottenockerl*.

Итак, текст меню представляет собой элемент лингвокультуры, отражающий основные характеристики гастрономических предпочтений немецкоязычного пространства.

В результате проведенного анализа было установлено, что тексты меню, представляя собой тип текста с небольшим объемом, но, вмещающим при этом большое количество передаваемой информации и являясь составной частью гастрономического дискурса отражают не только лингвистические особенности текста, но и национально-культурную специфику питания немцев и австрийцев.

## Л И Т Е Р А Т У Р А

1. *Бахтин М.М.* Собрание сочинений в 7-ми томах. М.: Русские словари. Т.5. 1997.
2. *Большая энциклопедия кулинарного искусства.* Все рецепты В. В. Похлебкина, Центрполиграф, 2009. <https://e-libra.ru/read/209415-bol-shaya-enciklopediya-kulinarnogo-iskusstva-vse-recepty-v-v-pohlebkina.html#1110135372>.
3. *Бондаренко Е.В, Радович М.А.* Суффиксальная словообразовательная модель имен существительных австрийского варианта современного

- немецкого литературного языка в сфере гастрономии // Вестник Челябинского государственного университета, 2017. №9 (405). Филологические науки. Вып. 108.
4. *Головницкая Н.П.* Лингвокультурные характеристики немецкоязычного гастрономического дискурса: автореф. дис. ... канд. филол. наук. Волгоград, 2007.
  5. *Караулов Ю. Н.* Русский язык и языковая личность. – М., 1997.
  6. *Нефедова Л.А.* Диатопическая вариативность немецкого языка как причина лексической полионимии (на материале культурно-маркированной лексики) // Современные лингвистические и методико-дидактические исследования. Воронеж. № 3 (39). 2018.
  7. *Олянич А.В.* Гастрономический дискурс в системе массовой коммуникации (семантико-семиотические характеристики) // Массовая культура на рубеже XX-XI веков: Человек и его дискурс. М., 2003.
  8. *Ундряцова М.В.* Меню как текстовая разновидность гастрономического дискурса и особенности их регионально-переводческой адаптации // Языки. Культуры. Перевод. М., 2014.

#### R E F E R E N C E S

1. *Bakhtin M.M.* Collected works in 7 volumes. M.: Russian dictionaries. Vol. 5. 1997.
2. The great encyclopedia of culinary art. All recipes V.V. Pokhlebkina, Center-polygraph, 2009. <https://e-libra.ru/read/209415-bol-shaya-enciklopediya-kulinarnogo-iskusstva-vse-recepty-v-v-pohlebkina.html#1110135372>.
3. *Bondarenko E.V., Radovich M.A.* Suffix word-formation model of the nouns of the significant Austrian version of the modern German literary language in the field of gastronomy // Bulletin of Chelyabinsk State University, 2017. No. 9 (405). Philological sciences. Vol. 108.
4. *Golovnitskaya N.P.* Linguistic and cultural characteristics of the German-speaking gastronomic discourse. Volgograd, 2007.
5. *Karaulov Yu.N.* Russian language and linguistic personality. M., 1997.

6. *Nefedova L.A.* The diatopic variability of the German language as the cause of lexical polyonymy (based on the material of culturally-marked vocabulary) // *Modern Linguistic and Methodical-Didactic Studies*. Voronezh. No. 3 (39). 2018.
7. *Olyanich A.V.* Gastronomic discourse in the system of mass communication (semantic-semiotic characteristics) // *Mass culture at the turn of the XX-XI centuries: Man and his discourse*. M., 2003.
8. *Undritsova M.V.* Menu as a textual variety of gastronomic discourse and features of their regional translation adaptation // *Languages. Culture. Translation*. M., 2014.

*30 ноября 2019 г.*

---