

<https://doi.org/10.30853/filnauki.2018-9-1.24>

Корбмахер Татьяна Владимировна

**ЛИНГВОКУЛЬТУРНЫЕ ОСОБЕННОСТИ КУЛИНАРНЫХ РЕЦЕПТОВ (НА МАТЕРИАЛЕ ДИАЛЕКТА РОССИЙСКИХ НЕМЦЕВ)**

В статье ставится задача рассмотреть лингвокультурные особенности рецептов кухни российских немцев. Основу исследования составляют комплексный анализ текстов кулинарных рецептов и полевой метод (опрос респондентов). Материалом исследования послужили тексты кулинарных рецептов и данные опроса. В результате исследования были установлены структурные и языковые особенности кулинарных рецептов на смешанном диалекте (западносредненемецком и восточносредненемецком). Несмотря на то, что диалект молодым поколением утрачен, кулинарные традиции оказались одним из самых устойчивых элементов культуры российских немцев.

Адрес статьи: [www.gramota.net/materials/2/2018/9-1/24.html](http://www.gramota.net/materials/2/2018/9-1/24.html)

Источник

**Филологические науки. Вопросы теории и практики**

Тамбов: Грамота, 2018. № 9(87). Ч. 1. С. 108-112. ISSN 1997-2911.

Адрес журнала: [www.gramota.net/editions/2.html](http://www.gramota.net/editions/2.html)

Содержание данного номера журнала: [www.gramota.net/materials/2/2018/9-1/](http://www.gramota.net/materials/2/2018/9-1/)

**© Издательство "Грамота"**

Информация о возможности публикации статей в журнале размещена на Интернет сайте издательства: [www.gramota.net](http://www.gramota.net)

Вопросы, связанные с публикациями научных материалов, редакция просит направлять на адрес: [phil@gramota.net](mailto:phil@gramota.net)

7. Колчина О. Н. Семасиологический и ономасиологический подходы к изучению языковой личности // Вестник Нижегородского университета им. Н. И. Лобачевского. 2010. № 3. Ч. 1. С. 332-335.
8. Колшанский Г. В. Некоторые вопросы семантики языка в гносеологическом аспекте // Принципы и методы семантических исследований: монография / под ред. В. Н. Ярцевой. М.: Наука, 1976. С. 5-81.
9. Крюкова И. В. Рекламное имя: от изобретения до прецедентности. Волгоград: Перемена, 2004. 288 с.
10. Кубрякова Е. С. Начальные этапы становления когнитивизма: лингвистика – психология – когнитивная наука // Вопросы языкознания. 1994. № 4. С. 4-47.
11. Курбанова М. Г. Эргонимы современного русского языка: семантика и прагматика: автореф. дисс. ... к. филол. н. Волгоград, 2015. 23 с.
12. Новичихина М. Е. Теоретические проблемы исследования эффективности коммерческой номинации: автореф. дисс. ... д. филол. н. Воронеж, 2004. 37 с.
13. Новожилова Т. А. Номинация современных коммерческих предприятий: автореф. дисс. ... к. филол. н. Ростов-на-Дону, 2005. 24 с.
14. Носенко Н. В. Названия городских объектов Новосибирска: структурно-семантический и коммуникативно-прагматический аспекты: дисс. ... к. филол. н. Новосибирск, 2007. 218 с.
15. Павловская О. Е., Федотова Т. В. Функциональная универсальность гемеронимов (на материале периодических изданий православной направленности) // NOVATION. 2016. № 6. Филологические науки. С. 50-52.
16. Романова Т. П. Проблемы современной эргонимии [Электронный ресурс]. URL: <http://vestniksamgu.ssau.ru/gum/1998web1/plog/199811801.html> (дата обращения: 08.07.2018).
17. Рыбальченко О. В., Федотова Т. В. Урбанонимы Краснодара с позиции лингвоаксиологического анализа (на материале названий гостиниц Краснодара) // Филологические науки. Вопросы теории и практики. 2016. № 4 (58). Ч. 2. С. 152-155.
18. Стародубцева В. В. Номинация внутригородских предприятий и учреждений в современном русском языке (на материале ойкодомонимов г. Ульяновска): автореф. дисс. ... к. филол. н. М., 2003. 21 с.
19. Суперанская А. В. Общая теория имени собственного. М.: ЛКИ, 2007. 368 с.
20. Тортунова И. А. Эргоним как результат речетворчества // Научный диалог. 2012. № 3. С. 124-136.
21. Трапезникова А. А. К вопросу о классификации эргонимов (на материале коммерческих наименований Красноярска) // Мир науки, культуры, образования. 2009. № 2 (14). С. 68-70.
22. Шимкевич Н. В. Русская коммерческая эргонимия: прагматический и лингвокультурологический аспекты: автореф. дисс. ... к. филол. н. Екатеринбург, 2002. 27 с.

### ERGONYMS FUNCTIONS IN THE ASPECT OF THEIR CLASSIFYING CHARACTERISTICS

**Kondratova Alla Vladimirovna**

*Kuban State Medical University, Krasnodar*

*alla20@mail.ru*

An attempt is made to analyze ergonyms from the position of function-classification orientation. The author comes to the conclusion that the multifunctionality of this kind of onyms depends on the nominator's thought-speech activity, in which priority and auxiliary functions of a given name while nominating an object are determined. The result of the analysis of functioning classifications is the conclusion that their semasiological orientation gives grounds to use the onomasiological approach in the analysis of ergonyms, which helps to interpret more accurately ergonomic material and reveal the peculiarity of a linguistic personality at all the levels.

*Key words and phrases:* ergonym; multifunctionality; semasiology; onomasiology; linguistic personality.

УДК 801.8

Дата поступления рукописи: 12.05.2018

<https://doi.org/10.30853/filnauki.2018-9-1.24>

*В статье ставится задача рассмотреть лингвокультурные особенности рецептов кухни российских немцев. Основу исследования составляют комплексный анализ текстов кулинарных рецептов и полевой метод (опрос респондентов). Материалом исследования послужили тексты кулинарных рецептов и данные опроса. В результате исследования были установлены структурные и языковые особенности кулинарных рецептов на смешанном диалекте (западнороссиенемецком и восточносреднегерманском). Несмотря на то, что диалект молодым поколением утрачен, кулинарные традиции оказались одним из самых устойчивых элементов культуры российских немцев.*

*Ключевые слова и фразы:* кулинарные рецепты; диалект; языковые и структурные особенности; кулинарные традиции; национальная кухня; российские немцы.

**Корбмахер Татьяна Владимировна**

*Торгово-экономический институт Сибирского федерального университета, г. Красноярск*

*Красноярский государственный педагогический университет имени В. П. Астафьева*

*korbmacher14@mail.ru*

### ЛИНГВОКУЛЬТУРНЫЕ ОСОБЕННОСТИ КУЛИНАРНЫХ РЕЦЕПТОВ (НА МАТЕРИАЛЕ ДИАЛЕКТА РОССИЙСКИХ НЕМЦЕВ)

Национальная кухня – важный и неотъемлемый элемент культуры любого народа. Характер национальной кухни формируется под влиянием различных факторов, к которым можно отнести экономическое

состояние региона и страны, кухни народов-соседей, условия проживания, климат, природа и т.д. Кухня российских немцев – это зеркало их истории [1; 5; 12]. Значительное влияние на кухню немцев в России оказали традиции и обычаи других народов. Немцы охотно заимствовали блюда соседних народов, но особенности национальной кухни передавались из поколения в поколение [8, с. 190].

Первые работы, посвященные изучению национальных традиций российских немцев, исследованию в области культуры, сохранения языка вышли 1990-2000-е гг. [3; 6]. Некоторые аспекты сохранения культуры, языка, национальных традиций этнических немцев изучались Л. Н. Славиной [9; 10], В. А. Дятловой [4], Т. Б. Смирновой [11]. Начальный этап процесса становления кулинарных рецептов как особого типа текста рассмотрен в работе Г. С. Москалюк «Становление типа текста “Кулинарный рецепт” (на материале немецкоязычных кулинарных собраний XIV-XVI вв.)» [7]. П. П. Бурковой был рассмотрен кулинарный рецепт как «письменный, монологический, подготовленный текст, хранящий в себе информацию накопительного характера» (на материале литературного немецкого языка) [2]. В книге рецептов «Кухня российских немцев» впервые собраны кулинарные рецепты российских немцев [13, с. 4]. Научная новизна исследования заключается в попытке проанализировать кулинарные рецепты на материале смешанного диалекта (западнореннемецкого и восточнореннемецкого) российских немцев, так как проблема исследования диалекта российских немцев не утратила актуальности до сих пор. Актуальность представленного исследования обусловлена лингвистической значимостью проблематики языкового взаимодействия на современном этапе и усилением воздействия иноязычного окружения.

Общего меню у российских немцев не существовало. Его особенности объяснялись кулинарными традициями, региональными характеристиками тех германских районов, откуда они были родом и уровнем жизни на новом месте. Рацион же российских немцев отличался богатством и многообразием. Имеется ряд рецептов, которые известны почти каждому российскому немцу: суп-лапша (Nudelsuppe), риввелькухен (Riwwelkuchen), штрудель (Strudel). В наличии у российских немцев десятки рецептов блюда «клецки».

На примере рецепта штруделя – *Strudel* (диалект) – информанта Прахт Полины Яковлевны (01.09.1941 года), уроженки Саратовской области, с. Беттингер (Bettinger) проведен сравнительный анализ рецепта на диалекте и литературном немецком языке. Село Беттингер Унтервальденского кантона отмечено на карте Г. Дингеса как село со смешанными диалектами (западнореннемецким и восточнореннемецким) [14].

#### Dialekt “Strudel”

Meil nuhme in die Schiessel. Paar Eier, Dickgmilich oder Pudermilich anmache, Soda bisje, Salz und kann mache den Teig. Wenn fjartig ist, schneiden zum Plätzchen und schmiere mit Eile und schneide nort zu Stiegeljen, in den Topf setzen. Fleisch und Kraut, viel Wasser druf setzen und koche. Wenn gekocht ist, Schmilzbutte anmache.

#### Hochdeutsch “Strudel”

Das Mehl in die Schüssel ausgießen. Fügen Sie ein paar Eier, Dickmilch oder Buttermilch, ein bißchen Soda, Salz hinzu und man kann den Teig kneten. Wenn fertig ist, rollen Sie den Teig in die Fladen aus und schmieren Sie mit Öl und dann schneiden Sie in Stückchen, legen Sie in den Kochtopf. Fügen Sie das Fleisch und den Kohl, dann viel Wasser hinzu und kochen Sie. Wenn gekocht ist, gießen Sie die Schmelzbutte. /

#### «Штрудель»

Насыпать муку в миску. Добавить пару яиц, простоквашу или пахту, соды немного, соль и можно замесить тесто. По готовности, раскатать тесто на лепешки и смазать маслом, а затем нарезать кусочками, положить в кастрюлю. Добавить мясо и капусту, затем много воды и варить. Когда приготовится, полить топленым маслом (здесь и далее перевод выполнен автором статьи. – Т. К.).

Компаративный анализ рецепта «Штрудель» (см. Табл. 1) на диалекте и литературном немецком языке позволяет наблюдать отклонения от нормы немецкого литературного языка на фонетическом и лексическом уровнях. Разница в фонетическом строе заключается в передвижении гласных и согласных:  $\ddot{u} > ie$  (die Schüssel – die Schiessel),  $e > i$  (die Schmelzbutte – die Schmilzbutte),  $eh > ei$  (das Mehl – das Meil),  $e > u$  (nehmen – nuhme),  $e > ja$  (fertig – fjartig),  $b > p$ ,  $t > d$  (die Buttermilch – die Pudermilich),  $au > u$  (darauf – druf). Редукции подверглись глаголы, отсутствие окончания *-n*: *nuhme\_*, *anmache\_*, *mache\_*, *schmiere\_*, *schneide\_*.

Расхождение лексики в использовании слов: вместо *dann* – *nort*.

Таблица 1. Сравнительный анализ рецепта «Штрудель»

Dialekt	Hochdeutsch	Перевод
<b>Фонетические различия</b>		
das <b>Meil</b> nuhme_ die Schiessel die Dickmilich die Pudermilich fjartig die Schmilzbutte bisje druf das Stiegeljen <b>Eile</b>	das Mehl nehmen die Schüssel die Dickmilch die Buttermilch fertig die Schmelzbutte ein bißchen darauf das Stückchen (das Stück) das Öl	мука брать миска простокваша пахта готово топленое масло немного затем, после того кусочек масло
<b>Лексические различия</b>		
nort	dann	потом, затем

Dialekt “Kleiß”

Mit Heive tust du, Meil und den Zucker. Wenn die Heive kame, tust nort Paar Eier dran und Meil, tust du den Teich fjartig. Und wenn es nort kann stehe sechs – sieven Stunden. Wenn der Teich hei kame, du musst raus, mach Kleißchen. Nort tust du auch so Fleisch und Kraut. Wenn es gedämpfig, tust over die Kleiß druf setze. Wenn es fjartig sind die Kleiß, tust du raus in die Schiessel, schmilze over druf. Und kannst du esse.

Hochdeutsch “Klöße”

Den Teig aus Hefe, Mehl und Zucker machen. Wenn die Hefe aufgeht, füge Paar Eier und Mehl hinzu, knete den Teig. Und man kann sechs- sieben Stunden stehen lassen. Wenn der Teig aufgeht, kann man herausnehmen, Klöße machen. Dann füge das Fleisch und den Kohl hinzu. Wenn es ausgelöscht ist, lege die Klöße oben drauf. Wenn die Klöße fertig sind, lege sie in eine Schüssel, dann gieße mit geschmolzener Butter. Und man kann essen. /

## «Клецки»

Приготовить тесто из дрожжей, муки и сахара. Когда поднимутся дрожжи, добавь немного яиц и муки, замеси тесто. И можно оставить его на шесть или семь часов. Когда тесто поднимется, можно вынуть и делать клецки. Затем добавь мясо и капусту. Когда потушится, положи сверху клецки. Если клецки готовы, помести их в миску, затем полей топленным маслом. И можно есть.

Таблица 2. Сравнительный анализ рецепта «Клецки»

Dialekt	Hochdeutsch	Перевод
<b>Фонетические различия</b>		
das Meil fjartig druf die Heive der Teich die Kleiß die Schiessel sieven	das Mehl fertig darauf die Hefe der Teig die Klöße die Schüssel sieben	мука готово затем, после того дрожжи тесто клецки миска семь
<b>Лексические различия</b>		
nort hei	dann hoch	потом, затем высокий

Анализ текстов кулинарных рецептов «Штрудель» и «Клецки» (на диалекте) показал, что рецепты российских немцев представлены в сплошном виде, в рецептах отсутствует блок с ингредиентами, указание времени, необходимого для приготовления. Могут встречаться безличные предложения: *Und wenn es nort kann stehe sechs – sieven Stunden*, так и с использованием местоимений: *Nort tust du auch so Fleisch und Kraut*. Текст написан в повествовательной форме.

Глаголы, входящие в текст кулинарного рецепта, относятся к глаголам действия (schneiden, setzen, machen, schmieren) поскольку рецепт представляет собой определенную последовательность действий, которые необходимо совершить для получения конечного результата. Самыми употребительными частями речи являются имена существительные (33%) и глаголы (27%), затем наречия (9%). Отсутствие местоимений в рецепте “Strudel” подчеркивает, что адресатом может быть любой человек. Чаще всего используются 1) инфинитив: *setzen, anmachen, schneiden*; 2) инфинитивные конструкции с модальными словами, выражающими возможность/невозможность, необходимость (можно, нужно, необходимо / *müssen, können*): *kann mache*.

Представители более молодого поколения российских немцев не владеют немецким диалектом и знают лишь названия кулинарных рецептов. Это показывают и результаты опроса. Опрос был проведен в 2017 году среди этнических немцев (представителей разных поколений) Идринского района Красноярского края с целью выяснить, насколько сохранен язык и кулинарные традиции российских немцев. Опрос включал следующие вопросы:

1. Говорили ли в Вашей семье на диалекте?
2. Говорят ли сейчас на диалекте в Вашей семье?
3. Соблюдаются ли в Вашей семье немецкие обычаи и традиции?
4. Соблюдаются ли в Вашей семье традиции приготовления блюд?
5. Приобщаете ли Вы детей в Вашей семье к кулинарии, в том числе традиционным немецким блюдам?
6. Знаете ли рецепты на диалекте?
7. Знаете ли название рецептов на диалекте?
8. Готовите ли немецкие блюда?

Всего респондентов – 10. Мужчин – 3. Женщин – 7.

Количество и возраст опрошенных представлены на Диаграмме 1.

По результатам опроса лишь 2 из опрошенных родились на территории Поволжья (с. Беттингер), соответственно, остальные на территории Сибири (Идринского района). На вопрос «Говорили ли в Вашей семье на диалекте?» 9 респондентов ответили – да. Но на вопросы «Говорят ли сейчас на диалекте в Вашей семье, знаете ли рецепты на диалекте и соблюдаются ли немецкие обычаи и традиции?» лишь 3 (представители более старшего поколения, 70-80 лет) ответили – да, так как остальные 7 респондентов имеют смешанные

по составу семьи, по этой причине диалект утрачен. Но на вопросы «Соблюдаются ли в Вашей семье немецкие традиции приготовления блюд? Приобщаете ли Вы детей в Вашей семье к кулинарии, в том числе традиционным немецким блюдам? Знаете ли название рецептов на диалекте? Готовите ли немецкие блюда?» все респонденты ответили – да. Таким образом, несмотря на то, что в семьях более молодого поколения не говорят на диалекте, традиции приготовления блюд сохраняются и передаются последующим поколениям. Результаты опроса представлены на Диаграммах 2 и 3.

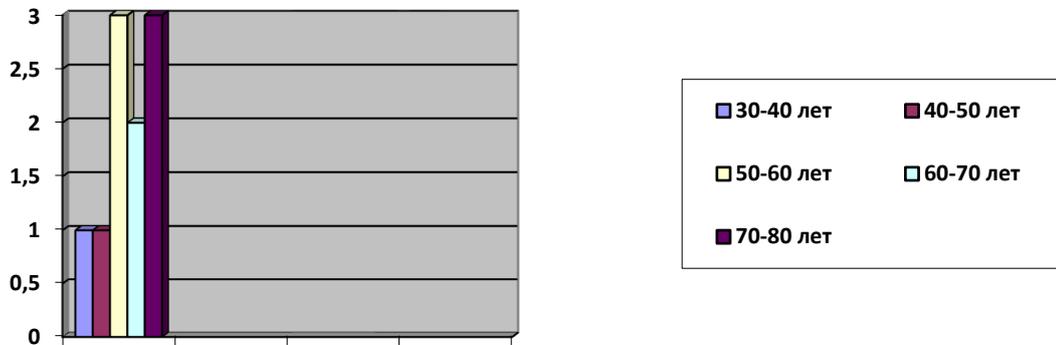


Диаграмма 1. Респонденты

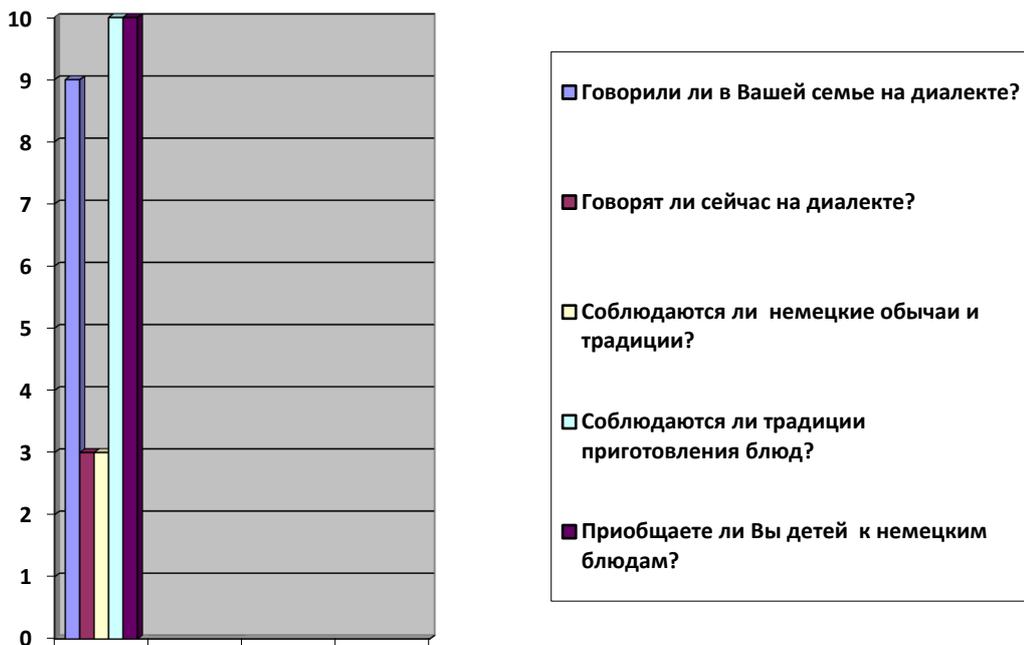


Диаграмма 2. Результаты опроса

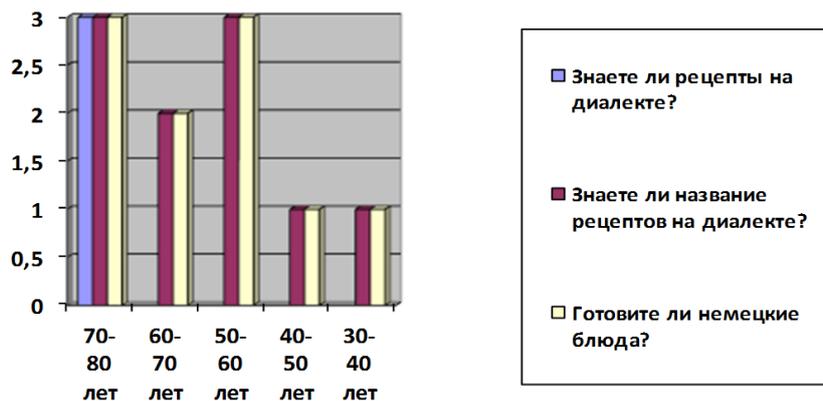


Диаграмма 3. Результаты опроса

Из проведенного опроса можно сделать вывод, что у всех десяти опрошенных респондентов самым сохранившимся элементом являются традиции приготовления блюд, диалект молодым поколением утрачен.

В результате лингвистического анализа кулинарных рецептов на диалекте выявлены отклонения от нормы немецкого литературного языка на фонетическом и лексическом уровнях: разница в фонетическом строе заключается в передвижении гласных и согласных звуков, расхождения в использовании лексики, редукции глаголов. Текст рецептов изложен в повествовательной форме, могут встречаться как безличные предложения, так и с использованием местоимений. К отличительным особенностям относится нарушение структурной организации рецепта: текст представлен в сплошном виде, отсутствие блока с ингредиентами, указания времени.

Под влиянием времени основы кулинарного искусства российских немцев не утратили своей сути. На сегодняшний день даже в смешанных по национальному составу семьях, утративших язык предков, в ежедневном или праздничном меню имеются блюда немецкой кухни, которые передаются последующим поколениям.

#### *Список источников*

1. Ауман В. А., Лукьянченко Л. А. Кухня российских немцев. Изд-е 2-е, испр. и доп. М.: BiZ – Образовательно-информационный центр российских немцев, 2008. 160 с.
2. Буркова П. П. Кулинарный рецепт как особый тип текста (на материале русского и немецкого языков): дисс. ... к. филол. н. Ставрополь, 2004. 212 с.
3. Вибе П. П. Проблемы сохранения и изучения историко-культурного наследия в памятниках Омского Прииртышья. Омск: Бюджетное учреждение культуры Омской области «Омский государственный историко-краеведческий музей», 2005. 175 с.
4. Дятлова В. А. Актуальные вопросы немецкой диалектологии в России на современном этапе // Немцы Сибири: история и культура. М.: Федеральное государственное унитарное предприятие «Академический научно-издательский, производственно-полиграфический и книгораспространительский центр «Наука»», 2006. С. 212-214.
5. Кайкова В. Н. Тайны немецкой кухни [Электронный ресурс] // Информационный портал российских немцев. URL: [http://omskrusdeutsch.ru/index.php?option=com\\_content&task=view&id=575&Itemid=71](http://omskrusdeutsch.ru/index.php?option=com_content&task=view&id=575&Itemid=71) (дата обращения: 09.01.2018).
6. Лейман А. В. Сохранение культуры российских немцев (1941-2000-е гг.) (на примере Красноярского края) [Электронный ресурс]. URL: <http://www.memorial.krsk.ru/Articles/2008Leiman.htm> (дата обращения: 09.01.2018).
7. Москалюк Г. С. Становление типа текста «Кулинарный рецепт» (на материале немецкоязычных кулинарных сборников XIV-XVI вв.): дисс. ... к. филол. н. СПб., 2005. 260 с.
8. Москалюк Л. И., Москалюк Г. С. Заимствования из русского языка в сфере кулинарии в островных немецких диалектах // Вестник Санкт-Петербургского университета. Серия 9. Филология. Востоковедение. Журналистика. 2013. Вып. 3. С. 187-196.
9. Славина Л. Н. Немцы в Красноярском крае (некоторые итоги демографического и социокультурного развития в условиях спецпоселения) // Немцы СССР в годы Великой Отечественной войны. М.: Международная ассоциация исследователей истории и культуры российских немцев, 2000. С. 503-517.
10. Славина Л. Н. Основные итоги социально-демографического развития российских немцев в советский период (на материалах Красноярского края) // Два с половиной века с Россией (к 250-летию начала массового переселения немцев в Россию): материалы 4-й международной научно-практической конференции (г. Москва, 24-27 августа 2012 г.). М.: МСНК-пресс, 2013. С. 541-548.
11. Смирнова Т. Б. Немцы // Ахметова Ш. К. и др. Народы Западной и Средней Сибири: культура и этнические процессы / отв. ред. И. В. Локин, Н. А. Томилов. Новосибирск: Наука, 2002. С. 83-112.
12. Томан И. Кухня российских немцев сто лет назад [Электронный ресурс]. URL: <https://www.proza.ru/2011/11/25/680> (дата обращения: 09.01.2018).
13. Шмидт В. В. Кухня российских немцев. Новосибирск: ГУЛ РПО СО РАСХН, 2003. 260 с.
14. Dinges G. Über unsere Mundarten Text // Beiträge zur Heimatkunde des deutschen Wolgagebiets. Pokrowsk: Nemgosisdat, 1923. S. 60-72.

#### **LINGUO-CULTURAL PECULIARITIES OF CULINARY RECIPES (BY THE MATERIAL OF THE RUSSIAN GERMANS' DIALECT)**

**Korbmakher Tat'yana Vladimirovna**

*Siberian Federal University, Krasnoyarsk*

*Krasnoyarsk State Pedagogical University named after V. P. Astafyev*

*korbmacher14@mail.ru*

The article analyzes the linguo-cultural peculiarities of the Russian Germans' culinary recipes. The study is based on the comprehensive analysis of culinary recipes texts and field method (interview). Culinary recipes texts and the survey results served as the research material. The findings allowed the author to identify the structural and linguistic peculiarities of culinary recipes in the mixed dialect (West Central German and East Central German). Though the young generation has lost the dialect, culinary traditions have appeared to be one of the most stable elements of the Russian Germans' culture.

*Key words and phrases:* culinary recipes; dialect; linguistic and structural peculiarities; culinary traditions; national cuisine; the Russian Germans.