**У**Д**К 81.282**

**НЕМЕЦКИЕ И РУССКИЕ КУЛИНАРНЫЕ СПЕЦИАЛИТЕТЫ: КОМПАРАТИВНЫЙ АНАЛИЗ**

**В.В. Полетаев[[1]](#footnote-1), Н.И. Мокрова[[2]](#footnote-2)**

Иркутский государственный технический университет,

664074, г. Иркутск, ул. Лермонтова, 83.

В данной статье рассматривается своеобразие русской и немецкой национальной кухни. На ряде примеров проводится их сравнительный анализ. Описывается отражение различия и общности этих кулинарных культур на языковом уровне, семантические особенности употребления некоторых лексем в русском и немецком языках, обозначающих названия блюд и продуктов питания.

Библиогр. 6 назв.

*Ключевые слова: немецкая кухня; русская кухня; блюдо; лексема.*

**GERMAN AND RUSSIAN CULINARY SPECIALTIES: COMPARATIVE ANALYSIS**

**V. Poletayev, N. Mokrova**

Irkutsk State Technical University,

83 Lermontov St., Irkutsk, 664074

The article deals with some information about originality of German and Russian national cuisines. The authors carry out their comparative analysis based on a number of examples; describe reflection of distinctions and similarities of these culinary cultures on the linguistic level, semantic features of use of some lexemes specifying dishes and foodstuffs names in Russian and German.

References: 6.

*Keywords: German cuisine; Russian cuisine; dish; lexeme.*

При упоминании названия практически любой страны у каждого человека возникают какие-либо кулинарные ассоциации: Италия прочно ассоциируется с пиццей и макаронами, Япония – с суши, Китай – с уткой по-пекински, Греция – с греческим салатом, Германия – с сосисками, Россия – с пельменями и блинами. То есть каждая страна имеет свои специалитеты, однако в современную эпоху глобализации в результате межкультурного взаимодействия различия между кухнями различных стран стираются.

В статье мы бы хотели обратиться к своеобразию национальной немецкой и русской кухни, описать их общие черты и отличительные особенности.

О тесном взаимодействии данных культур свидетельствует наличие в языке взаимозаимствованных слов из области кулинарии. В русском языке есть такие немецкие слова как:

*"бутерброд"* от нем. Butterbrot (хлеб с маслом);

*"дуршлаг"* от нем. Durchschlag < durchschlagen (пробивать насквозь);

*"клёцки"* от нем. Klößchen < Kloss (комок);

*"мюсли"* от нем. Müsli < Mus (каша, пюре);

*"шницель"* от нем. Schnitzel (щепа, стружка, опилки, рубленое волокно).

В немецком языке также есть слова, заимствованные из русского языка, например:

*Borschtsch* ‒ Eintopf aus Roten Rüben, Weisskraut, sauer Sahne u.a. (als polnische, ukrainische oder russische Spezialität) ‒ "борщ";

*Beluga* ‒ 1. kleine Walart, Weiswal; 2. Hausenkaviar, 3. Hausen (Huso huso L.) ‒ "белуга";

*Blini* ‒ kleiner Buchweizenpfannkuchen ‒ "блины" (в Германии считают, что блины делают из гречневой муки);

*Kascha* ‒ russische Buchweizengrütze, Brei – "каша" (в Германии слово "Kascha" применяют, в основном, для обозначения гречневой каши).

*Kwass* ‒ russisches, leicht alkoholisches Getränk aus gegorenem Mehl, Malz und Brotbrei ‒ "квас";

*Malossol* ‒ schwach gesalzener russische Kaviar ‒ "малосольная икра";

*Pirogge* ‒ mit Fleisch oder Fisch, Reis oder Kraut gefüllte russische Hefepastete ‒ "пирожки" [6].

Теперь проведем сравнительный анализ немецкой и русской кухонь и традиций, связанных с приемом пищи. В России обычно принимают пищу три раза в день ‒ на завтрак, обед и ужин. Каша – самое традиционное блюдо для завтрака в России. Ее можно увидеть на столе чаще, чем сырники и блинчики, так как оно намного проще в приготовлении. В отличие от европейских стран популярны каши не только из овсяных хлопьев, но и из других круп. Обычно завтрак сопровождается чашечкой чая.

В Германии на завтрак тоже едят каши, но большей популярностью пользуются мюсли (Müsli), которые представляют собой хлопья из различных злаков с добавлением измельченных фруктов, орехов и т.п., заливаемые молоком или йогуртом. Классический завтрак жителя Германии также обязательно включает в себя вареные яйца (gekochte Eier), ветчину (der Schincken) или колбасу (die Wurst), хлебцы (Brötchen) и бутерброды с вареньем (die Konfitüre).

Особое внимание следует обратить на несоответствие в переводе некоторых слов в русском и немецком языках. Например, одна немецкая лексема *Schincken* в русском языке может переводиться как "ветчина", "окорок", "буженина". То есть одной лексеме иностранного языка соответствует несколько лексем переводного языка.

Интересная ситуация наблюдается и с другими немецкими словами *die Konfitüre* и *die Marmelade,* которые можно назвать ложными друзьями переводчика. Лексема *die Konfitüre* переводится на русский язык как "варенье", а *die Marmelade ‒* как "джем".

Подобным примером могут служить лексемы *das Kotelett* (мясо на косточке) и *die Frikadelle* (котлета).

Русский обед состоит из нескольких блюд. Со времен советских столовых их принято называть первое, второе и третье. Первое – это суп. Второе блюдо включает мясо или рыбу и гарнир. Третьим же в России называют напиток, подаваемый к обеду. Обычно это чай, кофе, сок или компот. Иногда третье включает еще и десерт. Русские супы сытные и густые. Самые известные из них ‒ щи (суп из капусты), насчитывающие около 60 видов; борщ (красный суп из капусты, свеклы, моркови, мяса); солянка (суп с солеными огурцами); уха (рыбный суп); окрошка, рассольник, свекольник (холодные супы). Их готовят на воде или на бульоне, в тарелку супа часто добавляют сметану или майонез. Обязательно к супу кушают хлеб. В русской кухне, по сравнению с немецкой, практически отсутствуют супы-пюре [1].

Немецкий обед состоит из нескольких блюд – супа, закуски, основного блюда и десерта. Причем трапеза обязательно сопровождается бутербродами с сыром, рыбой или колбасными изделиями. Немцы также употребляют супы, хотя они не так привычны как в рационе жителей России. В Германии в супы часто добавляют колбасы, сосиски и сардельки. Распространенными рецептами приготовления супов в немецкой кухне являются суп из квашеной капусты с колбасками (Sauerkrautsuppe mit Wurst), картофельный суп по-саксонски со шпиком (Sächsische Kartoffelsuppe), луковый веймарский суп (Weimar Zwiebelsuppe). Однако самым знаменитым немецким супом является айнтопф (Eintopf). Это самый сытный и наваристый суп в немецкой кухне. Он готовится из мяса, нескольких разновидностей копченостей и сосисок и представляет собой очень густую похлебку, типа рагу, заменявшую немецкому крестьянину полноценный обед. Типичный айнтопф может содержать бобовые (горох, фасоль или чечевицу), сваренные на мясном бульоне, а также картофель, капусту, морковь, кусочки мяса, колбасы, шпика, сельдерея, макаронные изделия и так до бесконечности. Состав ограничивается только наличием припасов и настроением повара. Любопытно, что изрядная роль в популяризации айнтопфов принадлежит практикам национал-социализма: семьи III Рейха одно воскресенье каждого месяца готовили не мясное блюдо, а айнтопф и таким образом экономили средства для фонда "Зимней помощи" (Winterhilfswerk des Deutschen Volkes, WHV) [2:124].

Помимо супов в немецкой кухне содержится огромное количество самых разнообразных бульонов. Причем бульон немцы употребляют с погруженным в него кноделем (Knödel) или клецками (Klöße), которые представляют собой шар, слепленный из теста, картофеля, хлебного мякиша. Сами лексемы, обозначающие это понятие, были заимствованы в русский язык. Еще более экзотично выглядит *Pfannkuchensuppe* (безэквивалентная лексика, русское название отсутствует) ‒ мясной бульон с добавлением нарезанных полосок привычных нам блинов (Pfannkuchen) [1].

В отличие от русских немцы очень любят супы-пюре (Püree Suppe).

Что касается ужина, то он у русских наравне с обедом является важным приемом пищи, обильным и разнообразным. У немцев же употребляют в пищу, в основном, только холодные блюда.

Главная отличительная особенность немецкой кухни – сытность. Примечательно, что кулинарные традиции с характерными европейскими чертами отличаются и необычной простотой приготовления блюд. Самыми распространенными продуктами, например, в Германии являются картофель, мясо и овощи. "Коронным" блюдом немцев можно смело назвать довольно простое в приготовлении кушанье ‒ различные виды сосисок, или как их еще называют колбасок, с тушеной капустой ‒ блюдо, которое можно встретить в меню каждого ресторана этой страны.

В Германии существует более чем 1500 сортов колбас и сосисок. Наиболее популярными являются жареные свиные колбасы со специями (Weisswurst с лимоном, петрушкой, мускатным орехом, имбирем и кардамоном, Currywurst с приправой карри, Gelbwurst с шафраном, Mettwurst, Leberwurst), венские сосиски (Wiener Würstchen), кровяные колбасы (Blutwurst, Flönz, Schwarzwälder Wurst, Rotwurst). Каждый вид колбас имеет свои региональные особенности. Так, *Currywurst* в Берлине подается с приправой карри и кетчупом сверху, *Weisswurst* в Баварии едят со сладкой горчицей, а жареную *Rostbratwurst* в Нюрнберге ‒ с нашинкованной квашеной капустой (Sauerkraut/Sauerkohl), которая готовится с добавлением винного уксуса со шкварками или без [1].

Теперь обратимся к лексике. Со словом *Wurst* все просто: одной лексеме немецкого языка соответствует одна лексема русского языка ("колбаса"). Однако для русских лексем "сосиска", "сарделька", "колбаска" эквивалентом является только одно слово *Würstchen*.

Как русские, так и немцы едят большое количество хлебных изделий. По статистике на одного человека сейчас приходится в Германии 93 кг хлеба в год, в России ‒ 119 [4]. В нашей стране основу составляет традиционный хлеб из кислого (дрожжевого) теста, без которого немыслимо русское меню, а также все другие важнейшие виды русских хлебных и мучных изделий: сайки, баранки, сочни, пышки, блины, оладьи, пироги и т.п. Эти изделия готовились исключительно из кислого теста, столь характерного для русской кухни на протяжении всего ее исторического развития [5].

К хлебобулочным изделиям жители Германии также неравнодушны, как и к мясным продуктам. На всей территории этой страны действует огромнейшее количество пекарен, кондитерских и булочных. Вкус у немецкого хлеба специфический и необычный, объясняется это присутствием основного ингредиента – ржаной муки. Именно поэтому хлеб Германии обычно называют "земным". На данный момент насчитывается свыше трехсот сортов одного только хлеба, не говоря о многочисленных масляных печеньях, рогаликах, пирогах с марципановыми, тыквенными, фруктовыми, сливочными и другими начинками. *Pumpernickel* ‒ один из самых необычных сортов немецкого хлеба. Для его приготовления используется непросеянная грубая ржаная мука. По внешнему виду этот хлеб напоминает темно-коричневую липкую и густую массу [1].

Торты – еще одна кулинарная слабость немцев. Сладкие блюда и выпечка в этой стране готовятся, как говорится, "от души". Каждый торт можно назвать настоящим многослойным и необычайно красивым шедевром. Например, *Baumkuchen* ("пирог-дерево") ‒ торт, который не только обладает неповторимым вкусом, но и имеет свои секреты приготовления. В жидкое тесто с кардамоном, гвоздикой и особым видом бобов окунается деревянный валик. Круговые движения осуществляются ровно тринадцать раз, благодаря чему в массе создаются круги, напоминающие срезы дерева. После таких манипуляций торт охлаждается в течение суток, а затем покрывается ванилью, белым или молочным шоколадом.

В Германии много тортов и пирогов, которые соблазняют своим видом и вкусом. Все они, как правило, сделаны со свежими фруктами. Самыми известными за пределами Германии являются шварцвальдский вишневый торт (Schwarzwalder Kirschentorte) и яблочный штрудель (Apfelstrudel от нем. der Strudel ‒ "водоворот"). Торт назван в честь ликера, дистиллированного из терпкой вишни. В нем чередуются слои шоколада, вишни и взбитых сливок, а украшен этот шедевр кулинарного искусства коктейльной вишней и шоколадной стружкой. Яблочный штрудель – это выпечка, наполненная яблоками с добавлением сахара, корицы, изюма и панировочных сухарей. Данное блюдо было популярно еще в XVIII веке. Замешивается эластичное тесто, которое затем очень тонко раскатывают. Тесто заворачивают вокруг наполнителя большим количеством слоев, а затем запекают. Штрудель подается теплым, разрезается на ломтики и посыпается сахарной пудрой.

В зависимости от региона традиционными являются также следующие блюда. *Rote Grütze* ‒ красный фруктовый пудинг, который является популярным десертом на севере Германии. Он сделан из черной и красной смородины, малины, клубники или вишни. Из ягод готовят сок, который должен загустеть. Для этого добавляют немного кукурузного крахмала или кукурузной муки. Пудинг подается со сливками, ванильным соусом или молоком. *Brezel* ‒ мягкие, белые кренделя, сделанные из воды, муки и дрожжей, которые посыпаются солью (а иногда и различными семенами). Кренделя больших размеров могут использоваться как гарнир или закуска к пиву. Они есть в каждой пекарне и продаются прямо на улице. Их подают с маслом или с кусочками холодного мяса или сыра. *Kartoffelpuffer* ‒ это мелкие жареные блины, сделанные из тертого картофеля, который смешивается с мукой, яйцом, луком и приправами. Они могут подаваться как соленый гарнир к основным блюдам из мяса или рыбы или как сладкое – с соусом из яблок, черники, сахара и корицы. Это блюдо можно найти на рынках в зимнее время.

Следует отметить, что в русской кухне нет соответствующих блюд, поэтому довольно трудно перевести названия перечисленных специалитетов на русский язык. Данные лексемы являются безэквивалентными и могут быть адекватно переданы на иностранный язык только с помощью описательного перевода.

Что касается слова *der Kuchen*, то оно может обозначать и пирог, и торт, и кекс, хотя в немецком языке существует также интернациональное слово *die Torte*. Следует обратить внимание на то, что по-немецки *der Keks* ‒ это "печенье" (также *das Gebäck*).

Почти все русские национальные напитки оригинальны и не повторяются ни в одной другой национальной кухне. Это сбитень, квасы, меды, морсы. Многие из них вышли в настоящее время из употребления. Таким напитком, к примеру, является сбитень, заменявший чай до его появления в России, который стал самым популярным напитком [5].

В Германии предпочтение отдают кофе. По шутливому выражению самих немцев, кофе ‒ это "национальный немецкий напиток". Здесь его пьют в огромном количестве при большом выборе сортов. Только по официальной статистике средний немец выпивает в год около 180 литров кофе (10-12 чашек в день) [4].

Главным же спиртным напитком для русских всегда была водка, которая появилась в XV веке и всегда на Западе ассоциировалась с Россией. Она обязательно производится из зерна и очищенной, непременно родниковой, воды. Русская водка имеет крепость 40º.

В Германии так же пьют водку, но она там называется шнапс (Schnaps) ‒ обобщающее название крепких алкогольных напитков. Слово *Schnaps* происходит от глагола *schnappen* – "хватать, заглатывать". Пили прежние шнапсы залпом, одним глотком, так как на вкус они были довольно резкие и жгучие. Называть шнапс немецкой водкой не совсем корректно. Практически любая водка – это в определенном смысле шнапс, но далеко не всякий шнапс – это водка.

Прежде всего, шнапс отличается от водки по технологии производства. Если для водки наиболее распространенным исходным сырьем является зерно или некоторые корнеплоды, то список сырья для производства шнапсов гораздо длиннее и разнообразнее. Его гонят из яблок, груш, айвы, сливы, вишни, абрикосов, красной и черной смородины, малины, черники, клубники, ежевики. Идет в ход и дикорастущая рябина, ягоды и цветы бузины, тёрн.

Существует различие между этими напитками и в манере употребления. Шнапсы по определению не годятся на роль гастрономического сопровождения еды – из-за ярко выраженного вкуса и аромата. И здесь хорошо прослеживается потребительское различие между водками и шнапсами: водку как универсальное сопровождение можно пить до, после и во время еды. Часто шнапсы употребляют самостоятельно, без всякой привязки к трапезе. Отлично идут они и с чашечкой кофе или с сигарой. Поклонники сигар предпочитают более крепкие напитки, 50 ° и выше.

В немецком языке существует слово *Vodka*, однако, употребляя это слово, имеют в виду именно русскую водку.

Конечно же, традиционным и всеми любимым в Германии напитком является пиво. Во многих странах мира немецкое пиво безраздельно владеет сердцами ценителей этого напитка. Свою высокую репутацию немецкие пивовары создавали веками, соблюдая старинный "Закон о чистоте немецкого пива" и по сей день. Закон, принятый 23 апреля 1516 года и дошедший до нас с несущественными изменениями, предписывает пивоварам использовать для приготовления пива только ячменный солод, кристально чистую воду, хмель и дрожжи высочайшего качества. В Германии насчитывается почти 1300 пивоварен, каждая из которых славится своим, особым сортом пива. Зачастую свежее пиво проделывает путь из цехов сразу в кружку клиента [2:34].

Определенные сорта пива имеют для немцев очень большое значение. Заказывая пиво, они редко упоминают название марки. Гораздо чаще они называют сорт, например, Пильзенское (Pils), Альт (alt, дословно означает "старый", старое пиво верхового брожения), Кёльш (Kölsch, кельнское), Вайсбир (Weissbier, белое пиво), Хеллес (Helles, светлое) или темное пиво Дункель (dunkel, в переводе с немецкого дословно означает "темный"), Доппельбок (Doppelbock, от немецких слов "doppel" – "двойной" и "Bock – "бокал"), пиво с двойным содержанием спирта, и еще более крепкое пиво Айсбок (Eisbock, "ледяное" пиво) [1].

В России также употребляют пиво и любят именно немецкое, некоторые сорта которого можно попробовать не только в нашей стране, но и по всему миру. Однако пивоварение не является традиционной отраслью пищевой промышленности.

Таким образом, в русской и немецкой кухне можно обнаружить как различия, так и схожие черты. На языковом уровне отличия выражаются в существовании безэквивалентной лексики, обозначающей те или иные блюда или продукты, а также в особенностях употребления некоторых слов. Взаимодействие двух этих кулинарных культур проявляется во взаимном заимствовании лексем.

**Библиографический список**

1. Академия Ресторанного Бизнеса [Электронный ресурс]. ‒ Режим доступа: http://academyrestaurantbusiness.ru.
2. Золин В.П. Национальная кухня германии. – М.: Просвещение, 1999. ‒ 345 c.
3. История русской кухни [Электронный ресурс] // Русский национальный ресурс. ‒ Режим доступа: http://supercook.ru/russian/rus-01.html.
4. Потребление основных продуктов питания [Электронный ресурс]. ‒ Режим доступа: http://www.gks.ru/bgd/regl/b11\_13/
5. Русская еда [Электронный ресурс] // Уроки Русского языка. ‒ Режим доступа: http://www.russianlessons.net/articles/russianfood.php.
6. Русские слова в немецком языке [Электронный ресурс]. ‒ Режим доступа: http://www.proza.ru/2010/07/04/1023.

1. Полетаев Василий Васильевич, студент группы РДб-12-1, физико-технического института,

   e-mail:27batya27@mail.ru

   Poletaev Vasily, a student of group RDb-12-1 of Physicotechnical Institute, e-mail: 27batya27@mail.ru [↑](#footnote-ref-1)
2. Мокрова Наталья Игоревна, кандидат филологических наук, доцент кафедры иностранных языков для технических специальностей № 2, e-mail: mokrovan@rambler.ru

   Mokrova Natalia, Candidate of Philology, Associate Professor of Foreign Languages № 2, e-mail: mokrovan@rambler.ru [↑](#footnote-ref-2)