

ЗАИМСТВОВАНИЯ В НЕМЕЦКОЯЗЫЧНОМ КУЛИНАРНОМ РЕЦЕПТЕ КАК ФАКТОР ОТРАЖЕНИЯ МЕЖКУЛЬТУРНОГО ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ

Серебрякова Екатерина Владимировна

Государственный социально-гуманитарный университет
(г. Коломна, Россия)

В данной статье раскрывается значение кулинарного дискурса для межкультурной коммуникации, анализируется немецкоязычный кулинарный рецепт как особый тип текста. Проводится анализ заимствованной лексики в кулинарии с точки зрения её происхождения и отражения этапов межкультурного взаимодействия.

Ключевые слова: заимствование, немецкий язык, кулинарный рецепт, межкультурное взаимодействие.

This article reveals the importance of culinary discourse for intercultural communication, analyzes the German-language culinary recipe as a special type of text. The article analyzes the borrowed vocabulary in cooking from the point of view of its origin and reflection of the stages of intercultural interaction.

Keywords: borrowing, German language, culinary recipe, intercultural interaction.

Кулинария является неотъемлемой частью культуры каждой нации. Кулинарные традиции и привычки, рецепты и способы приготовления блюд передаются из поколения в поколение и являются важным элементом идентичности и национального характера.

Кулинарные предпочтения и традиции отражают историю, географию, климатические особенности и культурный контекст каждой страны. Блюда могут отражать традиционные способы питания, обычаи и религиозные верования.

Кроме того, кулинария является частью межкультурных обменов и взаимодействий. Многочисленные кулинарные рецепты и стили приготовления блюд переходят границы и становятся популярными в разных странах. Это создает возможность для обмена культурными ценностями и выражения уважения к культуре и традициям других народов. Таким образом, кулинария является не только питательным процессом, но и важным аспектом культуры, который отражает историю, обычаи и ценности народа.

По мнению Земскова А. Ю. к глобальным целям текста кулинарного рецепта можно отнести следующие: 1) информативную: при восприятии текста происходит процесс передачи содержательной информации авто-

ром, получение информации реципиентом, сопровождающееся увеличением за счет этого его собственного знания; 2) побудительную: побуждение реципиента к действию (побуждение явно не выражено); 3) обучающую: текст кулинарного рецепта представляет собой алгоритм действий, которые необходимо совершить для достижения определенного результата. Автор текста ставит цель научить реципиента определенным навыкам. В тексте рецепта все вышеуказанные цели выступают в тесной взаимосвязи, побуждение к действию представлено имплицитно [2, с. 36].

К лексико-семантическим особенностям текста, кулинарного рецепта как точно отмечает в своем исследовании Буркова П. П., относятся: неэмоциональная, безоценочная лексика нейтрального лексического фонда, лексика с тенденцией к мало- и моносемантичности; наличие терминов и полутерминов; наличие аббревиатур; отсутствие слов-диффуз и лакун; наличие заимствований [1, с. 12].

Иноязычные заимствования в кулинарии используются для обозначения определенных продуктов, блюд, техники приготовления и других аспектов связанных с питанием. Они отражают названия определенных продуктов и разнообразие блюд, а также добавляют экзотического и интересного в обычную кухню.

Заимствования могут иметь различные оригинальные названия, которые часто остаются без изменений при переводе на другие языки. Например, такие продукты как спагетти, суши, сальса, тапас, пицца и многие другие стали широко распространены и получили признание в разных кухнях мира.

При анализе немецких кулинарных рецептов нами были выделены заимствования по происхождению: латинизмы (*Grad m, Wein m, Filet n, Thymian m*), галлицизмы (французские заимствования) (*Mayonnaise, Creme f, Ragout n, Kuvertuere f, Souffle n, Champignon m, Marinade f, Blancmanger n, Margarine f, Chateaubriand n, Frikassee n, Bonbon m, Puree n, pikant, servieren, puerieren, marinieren*), англицизмы (*Rum m, Cocktail m, Gin m, Pudding m, Julep m/n, Toast m, Kakao m, Mais m, Wermut m, Dip m, Pie m/f, Roastbeef n*), заимствования из других языков (тюркский, русский, венгерский и др.): *Joghurt, Döner Kebab, Baklava n/f* (из тюркского); *Ananas f, Tomate f, Marmelade f, Vanille n, Tapa f/m* (из испанского и португальского); *Aprikose f* (из голландского); *Paste f, Pizza f, Spinat m, Sardine f, Sardelle f, Artischoke f, Spaghetti f* (из итальянского); (*Wodka m, Pelmeni f, Ucha f, Pirogge f, Blini f*) (из русского), *Ramen m, Sushi n, Sashimi n, Tofu m, Udon f* (из японского).

Как показал количественный анализ, наиболее часто кулинарные термины были заимствованы из французского языка. Это связано с серьезным влиянием французской кухни на немецкую и вообще европейскую. Первый этап перехода заимствованных французских слов в немецкий язык пришелся на XI–XII века. В те времена Франция со своей рыцарской дворцовой культурой, литературой, своеобразной дворцовой аристократией, высоким кулинарным искусством считалась примером средневекового феодализма в Западной Европе. Успешный образ жизни французского государства стал причиной перехода множества французских по происхождению слов в немецкий язык. В дальнейшем в связи с высокой престижностью французской кухни заимствования кулинарной терминологии продолжались.

На втором месте стоят английские заимствования. Они обычно связаны с названиями колониальных товаров, которые появились в 18–19 веках во времена господства Англии на морях (например, *Muskat*), а также с блюдами и напитками традиционной английской и американской кухни (*Rom, Pudding*).

На современном этапе развития межкультурных связей четко прослеживается тенденция к заимствованию кулинарных терминов из азиатских языков, что связано с бурным развитием стран восточноазиатского региона и общемировыми экономическими и политическими процессами.

Важно отметить, что практически все заимствования в текстах кулинарных рецептов имеют сходную (звуковую/графическую) форму и одинаковое значение с лексическими единицами в языках-донорах.

Таким образом, заимствования помогают сохранить и распространить традиции и культурные особенности разных стран.

Заимствования в кулинарии также способствуют развитию и экономическому росту. Они позволяют вводить разнообразные продукты на рынок и создавать новые виды бизнеса. Например, распространение японской кухни в различных странах привело к возникновению суши-баров и культурных центров с японским питанием.

Итак, иноязычные заимствования в кулинарии имеют большое значение для разнообразия, культурного обмена, развития бизнеса и сохранения кулинарных традиций.

Литература

1. Буркова, П. П. Кулинарный рецепт как особый тип текста: на материале русского и немецкого языков : автореф. дис. ... канд. филол. наук / П. П. Буркова ; Ставропольский гос. ун-т – Ставрополь, 2004. – 22 с.

2. Земскова, А. Ю. Лингвосемиотические характеристики англоязычного гастрономического дискурса / А. Ю. Земскова. – Вестник ТПГУ, 2009. – № 9 (60). – С. 35–50.
3. Chefkoch [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://www.chefkoch.de/>. – Дата доступа : 09.12.2024.