

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**
(Н И У « Б е л Г У »)

ИНСТИТУТ МЕЖКУЛЬТУРНОЙ КОММУНИКАЦИИ И
МЕЖДУНАРОДНЫХ ОТНОШЕНИЙ

Кафедра романо-германской филологии

**КУЛИНАРНЫЙ РЕЦЕПТ ЧЕРЕЗ ПРИЗМУ ЭКСТРАЛИНГВИСТИЧЕСКИХ И
ЛИНГВИСТИЧЕСКИХ ОСОБЕННОСТЕЙ**

Выпускная квалификационная работа
обучающейся по направлению подготовки
45.05.01 Перевод и переводоведение
(немецкий/английский)
очной формы обучения
группы 04001321
Комарь Оксаны Андреевны

Научный руководитель
к.ф.н., доц., профессор
Перевышина И.Р.

Рецензент
канд.пед.наук,
директор ООО "Ключи"
Мартиросян А.Г.

БЕЛГОРОД 2018

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
ГЛАВА 1. Коммуникативно-функциональная характеристика текста кулинарного рецепта.....	6
1.1. Понятие «текст». Его признаки.....	6
1.2. Кулинарный рецепт как особый тип текста.....	9
1.2.1. Коммуникативная специфика текста кулинарного рецепта.....	13
1.2.2. Функциональная специфика текста кулинарного рецепта.....	15
1.3. Кулинарный рецепт в различных языковых картинах мира.....	17
1.3.1. Немецкая национальная кухня.....	19
1.3.2. Русская национальная кухня.....	25
Выводы по главе 1.....	33
ГЛАВА 2. Кулинарный рецепт в свете перевода.....	34
2.1.1. Композиционные особенности текста кулинарного рецепта.....	34
2.1.2. Лексические и лексико-семантические особенности текста кулинарного рецепта.....	37
2.1.3. Грамматические и синтаксические особенности текста кулинарного рецепта	41
2.2. Слова-интернационализмы и слова-реалии.....	49
2.2.1. Способы и приемы перевода слов-интернационализмов.....	53
2.2.2. Ложные друзья переводчика.....	55
2.2.3. Сложности при переводе национально-специфических слов- реалий.....	58
Выводы по главе 2.....	60
Заключение.....	62
Список использованной литературы.....	64
	70

Список источников примеров.....

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность работы. Обращение к теме кулинарного рецепта вызвано тем, еда всегда была предметом интереса широкой публики. Это подтверждается огромным количеством опубликованных кулинарных книг, а также значимой ролью пищи в художественных произведениях. За последние годы интерес к еде и ко всему, что с ней связано значительно усилился.

Данная тема стала предметом исследования во многих дисциплинах, начиная от социальных, этнографических, медицинских, психологических исследований, и заканчивая литературными и культурными. Однако внимание, уделяемое этой теме в области лингвистики, было несравненно меньше.

Кулинарный рецепт как тип текста остается малоизученным. Причиной является то, что отдельная отрасль лингвистики, изучающая закономерности, связанные с семантической и структурной организацией текстов, возникла лишь недавно. Разработка теоретических и прикладных проблем в этой области ещё далека от завершения. До недавнего времени исследователи редко обращались к теме еды вообще и к кулинарным рецептам в частности. Однако обращение к текстам кулинарных рецептов с целью их изучения является актуальной тенденцией не только для России и для Германии, но и для других европейских стран.

Объектом исследования является текст кулинарного рецепта на русском и немецком языках. Выделение текста кулинарного рецепта в

качестве особого объекта изучения вызвано тем, что, обладая признаками, присущими другим типам текстов, он имеет ряд специфических черт.

Предметом изучения являются особенности реализации и функционирования текста кулинарного рецепта в поваренных книгах и гастрономическом дискурсе.

Цель работы состоит в анализе текста кулинарного рецепта, в описании его организации и функционирования, выявлении композиционных, лексико-семантических и грамматических особенностей в тексте кулинарного рецепта с учетом интеркультурного контекста - исследуются произведения русской и немецкой литературы, и междисциплинарного контекста - используются данные лингвистики, лингвокультурологии, семиотики.

Для достижения поставленной цели решались следующие задачи: изучив подходы к определению текста в отечественной и зарубежной лингвистике, проанализировав кулинарные рецепты на русском и немецком языках, представить инвариантный текст кулинарного рецепта; осуществить экстралингвистический анализ кулинарного рецепта и выявить особенности развития кулинарной литературы в России и Германии; изучить основные композиционные, лексические, лексико-семантические и грамматические особенности текста кулинарного рецепта в поваренной книге и гастрономическом дискурсе, рассмотреть специфику реализации кулинарного рецепта, выявить его основные функции.

Научная новизна работы определяется попыткой комплексного анализа текста кулинарного рецепта на русском и немецком языках сквозь призму лингвистических и экстралингвистических особенностей.

Теоретико-методологической базой данного исследования послужили следующие методы:

1. Основным методом исследования - метод лингвистического наблюдения и описания конкретных языковых фактов с целью получения обобщенных данных, который позволяет осуществить синхронический анализ текста кулинарного рецепта в русском и немецком языках, выделить основные особенности и провести классификацию кулинарных книг и интертекстуальных включений кулинарного рецепта.
2. Сопоставительный метод использовался для сравнительного анализа текста кулинарного рецепта в русском и немецком языках и выявления сходств и различий между текстами на двух языках.
3. Метод контекстуального анализа, основанный на изучении лексических связей и отношений в тексте, составляет комплекс методик по анализу текста.

В работе используется комплексный функциональный анализ, который позволяет интегрировать в единое целое лингвистический и экстралингвистический методы исследования и изучать текст кулинарного рецепта и его реализации в гастрономическом дискурсе.

Теоретической основой исследования служат работы по теории текста, дискурса и проблемам интертекстуальности Н.Г. Алефиренко, Н.Д. Арутюновой, М.М. Бахтина, Бурковой П.П. И.Р. Гальперина, Т.А. ван Дейка, В. Дресслера, О.И. Москальской, Г.Г. Почепцова, и др.

Материалом исследования послужили тексты кулинарных рецептов поваренных книг России и Германии последних 30 лет В.В. Похлебкина, Н.И. Ковалева, Э.Д. Меджитовой, П. Вайля и Г. Гениса, кулинарные книги на немецком языке - "Das kleine Küchenkräuter", "Die gute Deutsche Küche", "Himmel und Erde: In der Küche eines Restaurantkritikers", "Kochkunst. Lukullisches von A bis Z", а также интернет-ресурсы. Обращение к кулинарным книгам прошлых столетий позволяет проследить историю формирования

текста кулинарного рецепта, обнаружить закономерности в соотношении содержания текста и уровня развития общества.

Структура исследования. Работа состоит из введения, двух глав, выводов к ним, заключения, списка литературы, включающего 62 наименований. Объем работы составляет 72 страницы.

ГЛАВА 1. КОММУНИКАТИВНО-ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ТЕКСТА КУЛИНАРНОГО РЕЦЕПТА

1.1. ПОНЯТИЕ «ТЕКСТ». ЕГО ПРИЗНАКИ

Текст как объект лингвистического исследования был заявлен относительно поздно несмотря на то, что ряд научных дисциплин, таких как риторика, литературоведение и стилистика уже давно работали с текстами. Причиной этого было традиционное рассмотрение предложения в качестве крупнейшей единицы языка. Сверхфразовые единства также принимались к рассмотрению, однако, не как более крупные языковые знаки, а как единицы речи. Переосмысление роли текста привело к выделению отдельной лингвистической дисциплины - лингвистики текста (60-е годы XX века). Лингвистика текста занимается проблемами разграничения и классификации текстов, то есть задается вопросом о том, каково лингвистическое определение величины «текст» и какие типы текстов существуют.

Многосторонность понятия "текст" обязывает выделить в нем то, что является ведущим, вскрывающим его онтологические и функциональные

признаки. «Текст — это произведение речетворческого процесса, обладающее завершенностью, объективированное в виде письменного документа, литературно обработанное в соответствии с типом этого документа, произведение, состоящее из названия (заголовка) и ряда особых единиц (сверхфразовых единств), объединенных разными типами лексической, грамматической, логической, стилистической связи, имеющее определенную целенаправленность и прагматическую установку» [17]. Из этого определения следует, что под текстом необходимо понимать не фиксированную на бумаге устную речь, всегда спонтанную, неорганизованную, непоследовательную, а особую разновидность речетворчества, имеющую свои параметры, отличные от параметров устной речи.

Каждый текст должен обладать рядом обязательных признаков, о чем свидетельствует происхождение термина «текст (от латинского *textus* – ткань, сплетение соединение) – это объединенная смысловой связью последовательность знаковых единиц» [19].

Назовем основные признаки, являющиеся определяющими для любого словесного текста:

1. Информативность. Любой текст должен нести определенную информацию, т. е. обладать признаком информативности. В соответствии с этим очевидно, что каждое предложение текста должно добавлять новую информацию к уже сказанному (а не повторять полностью содержание предыдущих предложений).
2. Связность. Все предложения в тексте стоят в определенном порядке и связаны друг с другом по смыслу и грамматически. Этот признак обеспечивается не одним или несколькими приемами, а достаточно серьезным комплексом разнообразнейших средств. В каждом конкретном произведении используется определенная их часть.

3. Смысловая целостность (цельность). Текстом мы называем только тот речевой продукт, который воспринимаем как целое. Смысловая целостность текста обеспечивается единством его темы и единством основной мысли.

4. Завершенность. Текст можно считать завершенным, когда читатель осознал замысел автора и сделал вывод о том, что получил всю необходимую информацию о предмете речи.

Следует отметить, что завершенность (как и целостность) определяется на всем тексте, а не на его отдельных частях. Применительно к последним можно говорить лишь об их относительной законченности.

5. Членимость. Текст всегда делится на более мелкие составляющие: тома, части, главы, параграфы, абзацы, предложения. Кроме всего прочего, это продиктовано удобством восприятия информации.

6. Ситуативность. Это соотнесенность с реальной или вымышленной ситуацией, на основе которой строится текст. Читатель понимает текст, когда он осознает ситуацию, о которой идет речь. Поэтому некоторые детали, необходимые для адекватного восприятия текста, но не описанные в нем, извлекаются именно из определенной ситуации.

Опираясь на все сказанное выше о тексте, можно дать такое определение: Текст — это выраженная в письменной или устной форме упорядоченная последовательность языковых единиц, объединенных в целое темой и основной мыслью.

1.2. КУЛИНАРНЫЙ РЕЦЕПТ КАК ОСОБЫЙ ТИП ТЕКСТА

Тексты создаются по общим правилам в зависимости от того, зачем, для кого и при каких обстоятельствах этот процесс происходит. Для каждого текста характерны общие, постоянно повторяющиеся формы выражения, зависящие от внеязыковых и доязыковых условий: от цели и ситуации коммуникации. Для текста кулинарного рецепта на основе классификации типов текста Энгеля нами была разработана таблица, в которой указаны основные характеристики данного текста, отличающие его от других текстов.

К глобальным целям текста кулинарного рецепта мы относим следующие:

1) информативную: при восприятии текста происходит процесс передачи содержательной информации автором, 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 (делает попытку) научить реципиента определенным навыкам.

В тексте рецепта все вышеуказанные цели выступают в тесной взаимосвязи, побуждение к действию представлено имплицитно. Глобальные цели постоянны, они сохраняются и при изменении ситуации использования текста (в кулинарной книге, средствах массовой информации, художественной литературе).

Модифицирующие цели уточняют назначение текста. Под средством мы понимаем устную или письменную фиксацию текста. В разное время преобладали разные формы текста кулинарного рецепта. Первоначально они передавались из уст в уста, от повара к ученику, от матери к дочери, поэтому основной была устная форма существования рецепта. С конца 14 века в Германии и в 16 веке в России начали появляться письменные «собрания рецептов», параллельно существовала и устная традиция передачи текстов. В настоящее время и устная и письменная фиксация имеют равноправное существование. Устная форма: от мастера ученику, от более опытной хозяйки менее опытной, на радио и телевидении. Письменная форма получает реализацию прежде всего в поваренных книгах различного типа, газетах, журналах, на пакетах продуктов быстрого приготовления.

Текст кулинарного рецепта, представляя собой алгоритм, имеет пошаговый характер, где каждый шаг четко отграничен от предыдущего, но тесно с ним связан. При этом имеет место тщательный отбор языковых средств, который также способствует четкости и логичности изложения. Большое значение в тексте кулинарного рецепта имеет иллюстративность: многие тексты снабжены рисунками, фотографиями, установлено также наличие отсылок к чувственному восприятию человека, которое проявляется как на уровне качественных прилагательных в названии, так и на уровне предложений в самом тексте.

К ситуации мы относим те факторы, которые косвенно определяют форму выражения текста. Кулинарный рецепт зависит от участников коммуникации, а также от внешних обстоятельств, в которых производится текст. Участники коммуникации находятся в различных отношениях друг с другом: разговорно-тактических и социальных.

К разговорно-тактическим отношениям в тексте рецепта относится асимметричная активность участников, т.к. роли «заданы» заранее (симметричная активность не обнаружена), которая обуславливает и средства: письменные тексты имеют монологическую форму, в устной фиксации возможно использование и диалогической формы. Социальные отношения включают степень знакомства и равноправие между автором и реципиентом. В поваренной книге - это обращение к усредненному рецептору, в газетах и журналах - к «своему» читателю: молодой или опытной хозяйке, обеспеченной, самостоятельной женщине. О равноправии в случае текста кулинарного рецепта говорить не приходится, т.к. какая бы цель ни имела место — информативная, побудительная или обучающая - пишущий или говорящий выполняют активную роль, адресат - пассивную.

Существенными являются обстоятельства, в которых протекает коммуникация. Степень общественности подразумевает обращенность ко

всем читателям (рецепты в поваренной книге) или к определенной заинтересованной группе читателей (рецепты для постящихся, для вегетарианцев, для больных диабетом). Большое значение имеет также подготовленность реципиента к восприятию текста рецепта: нужно ли описывать подробно весь процесс приготовления или можно ограничиться общими указаниями, например, «сделайте обычное пельменное (песочное, дрожжевое) тесто», что в первую очередь сказывается на объеме текста. Временной фактор, «ситуативная ограниченность темы» облегчает производство и восприятие текста рецепта: идет ли речь об актуальном в данный момент (в газетах и журналах содержатся рецепты блюд к посту, к новогоднему столу, весной - для желающих похудеть, летом - блюда из ягод и фруктов, осенью - рецепты различных маринадов и консервов) или об отдаленном «постоянном» событии (в поваренной книге).

Таким образом, текст кулинарного рецепта является отображением реальной исторической действительности, это произведение, имеющее определенную целенаправленность и прагматическую установку, зафиксированное в виде письменного документа, оформленное в соответствии с типом этого документа, состоящее из названия (заголовка) и ряда особых единиц, объединенных различными типами лексической, грамматической и логической связи. Кулинарный рецепт состоит не только из вербального текста, его особенностью является креализация, т.е. наличие невербальной части: рисунков, черно-белых и цветных фотографий. С учетом рассмотренных выше классификаций кулинарный рецепт можно определить как письменный, монологический, подготовленный, лапидарный текст, хранящий информацию «накопительного» (speichernd) характера, рассчитанную на длительное использование, при этом автор имеет преимущество перед адресатом в определенной области знаний, который может приобрести необходимые знания и умения.

1.2.1. КОММУНИКАТИВНАЯ СПЕЦИФИКА ТЕКСТА КУЛИНАРНОГО РЕЦЕПТА

Обратимся к типологии переводимых текстов Катарина Райс. Проанализировав существующие классификации переводов, К. Райс приходит к выводу, что все они не отличаются последовательностью и не отражают существенных различий в применяемых методах перевода. Метод перевода должен соответствовать типу текста, поскольку его главная задача – сохранить при переводе наиболее существенное, определяющее тип текста. Основой типологии текстов может быть функция, которую язык выполняет в данном тексте. Исходя из классификации таких функций, предложенной Карлом Бюлером, Катарина Райс полагает, что существуют три основных типа текста и один смешанный тип:

1. Информативный тип текста. На первом месте стоит функция описания (сообщение информации)

2. Экспрессивный тип текста. Основная роль принадлежит функции выражения (эмоциональных или эстетических переживаний),

3. Оперативный тип текста. Доминирующей функцией является обращение (призыв к действию или реакции)

4. Аудио- или мультимедиаальный тип текста. Речь идет о текстах, зафиксированных в письменной форме, но поступающих к получателю в устной форме и воспринимаемых им на слух.

К первому типу текстов относятся: информационные материалы, учебники, спецификации, инструкции, корреспонденция, сообщения и комментарии прессы, специальные тексты гуманитарных, естественных и технических наук и т.п.

Относительно всех этих видов текстов, ориентированных на содержание, можно сказать, что здесь важно в первую очередь, хотя и не исключительно, ориентироваться на передачу информативного содержания.

Однако, типы текста и их функции не всегда очевидны и часто является расплывчатыми. Катарина Райс утверждает что, разные тексты «не всегда

реализуется в рамках лишь одного типа» (124). Например, энциклопедия является однозначно информативным типом текста. Она передает простые факты и фокусируется на содержании, а не на форме. Тем не менее, рассматривая туристическую брошюру, мы уже не можем четко определить тип текста. Туристическая брошюра сообщает факты о городе, стране или регионе, а также цены на жилье и информацию о достопримечательностях. Следовательно, его можно было бы назвать информативным текстом. С другой стороны, большинство брошюр направлены на то, чтобы убедить читателя посетить определенный город или достопримечательность, что делает данный вид текста оперативным.

Текста кулинарного рецепта - еще один пример текста с несколькими функциями. Например, коммерческие поваренные книги имеют информативную функцию, поскольку они содержат информацию об ингредиентах и способе приготовления. В то же время рецепты инструктируют читателей о том, как приготовить определенное блюдо, придавая тексту инструктирующую функцию. Кроме того, этот тип кулинарного рецепта имеет коммерческую функцию. С помощью него предполагается убедить читателя приобрести отдельные продукты или кухонные приборы.

При переводе данный тип текста требует обеспечения инвариантности на уровне плана содержания. Языковое оформление перевода должно безоговорочно соответствовать законам языка перевода, иными словами, языковое оформление перевода ориентировано в первую очередь на язык перевода.

Язык перевода доминирует, поскольку важнейшим здесь является информационное содержание, и читатель должен получить его в переводе в привычной для него языковой форме.

1.2.2. ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ СПЕЦИФИКА ТЕКСТА КУЛИНАРНОГО РЕЦЕПТА

М. М. Бахтин, разрабатывая понятие «речевой жанр», обращает особое внимание на его «специфическую словесную завершенность» и выделяет такие его отличительные черты, как особое «тематическое содержание», особый «стиль» и особое «композиционное построение», а также указывает, что «всякое понимание чревато ответом и в той или иной форме его порождает». Все упомянутые нами инструктивные тексты (текстовые фрагменты) при различии их конкретного содержания и стилистической принадлежности объединяет тот же ряд характерных признаков:

1. Типовая интенция — научить, как действовать в какой-либо ситуации, что предопределяет характерную для данных текстов директивную (= прескриптивную, императивную) тональность.
2. Типовое содержание и его композиция. По нашему мнению, с содержательно-композиционной точки зрения каждый из данных текстов представляет собой (с разной степенью полноты) взаимодействие двух фреймов — статического и динамического. Статический фрейм включает в себе совокупность действий и соотнесенных с каждым из них агентов, предметов, инструментов, адресатов. Динамический фрейм — сценарий — указывает последовательность операций-действий, которые следует произвести с обозначенным в статическом фрейме набором элементов действительности, чтобы достичь определенного результата.
3. Типовая завершенность в ответной реакции адресата, в идеале предполагающая исполнение им предписаний, включенных в инструкцию.
4. Типовые средства языкового выражения.

Также выделяются три основные функции текста кулинарного рецепта:

- побудительная,
- информативная,
- обучающая;

Задача побудительной функции в кулинарном рецепте – вызвать желание у реципиента приготовить то или иное блюдо, давая определенный алгоритм действий, который необходимо выполнить.

Также в данном типе текста реализуется информативная функция, сообщая получателю, какое это блюдо, и что нужно для того, чтобы его приготовить.

И, наконец, обучающая функция помогает читателю овладеть знаниями по приготовлению какого-либо блюда, т. е. научить определенному алгоритму действий.

1.3. КУЛИНАРНЫЙ РЕЦЕПТ В РАЗЛИЧНЫХ ЯЗЫКОВЫХ КАРТИНАХ МИРА

Каждый народ имеет свой неповторимый уклад жизни, свои обряды, обычаи, танцы, песни, сказки, легенды. Письменные и устные рассказы о культуре, обычаях, нравах, быте, верованиях, привычках народов всегда привлекают к себе пристальное внимание. Жизнь наших близких или далеких соседей по стране, во всех ее проявлениях, интересна каждому. Одним из таких проявлений является кулинария – одно из древнейших умений человечества, восходящее к кострам первобытных. Гастрономические привычки, пристрастия и антипатии, способы приготовления пищи и приемы подачи кушаний складывались у каждого народа в течение веков, и в силу этого обстоятельства кулинария стала объектом изучения не только специалистов питания, но в равной мере и медиков (геронтологов), социологов, этнографов, историков, товароведов и т. д.

Исходный набор продуктов, составляющих основу той или иной национальной кухни, разумеется, целиком определяется тем, что дают природа и материальное производство (земледелие, животноводство, разнообразные промыслы). На этой основе каждый народ накопил специфические особенности, выразившиеся, в частности, в неповторимом вкусе или особых привкусах блюд. Корни этих особенностей уходят вглубь веков. В появлении их сыграли свою роль различные факторы: в одних случаях это географическое положение или экономические условия, в других – религиозные верования, система культовых запретов, старинные обычаи, регламентировавшие образ жизни и пр.

Несмотря на исторически сложившийся традиционный характер питания, кулинария представляет собой одну из наименее изолированных частей национальной культуры. Об этом свидетельствует факт происходящего буквально на наших глазах взаимопроникновения достижений в области искусства приготовления пищи. Так, можно с полным

правом говорить о ныне сложившейся советской кулинарии, вобравшей в себя все лучшее из кухонь народов нашей страны. Украинские борщи, русские пироги, грузинские шашлыки, армянская толма, азербайджанское пшти и многие другие национальные кушанья давно уже снискали всеобщее признание.

Бурный рост туризма в последние годы вызвал к жизни настоятельную необходимость глубже изучить особенности питания разных народов. Эти особенности – самые разнообразные. Южане, например, любят острую пищу, северяне более умеренно употребляют специи и приправы; одни народы любят блюда из натурального мяса, а другие предпочитают рубленое; то же наблюдается и в употреблении первых блюд: одни едят бульоны и пюреобразные супы, другие, напротив, – заправочные супы типа борща, шей, рассольника; даже такой, казалось бы, общераспространенный напиток, как чай, в разных республиках готовят и пьют по-разному (с сахаром, солью, перцем, молоком, со сливками, с маслом и т. д.).

Каждому туристу интересно познакомиться с кулинарией страны, в которую он прибыл. С другой стороны, ритуал гостеприимства в любом регионе обязательно предусматривает умение хозяев накормить гостя тем, что он обычно ест дома, у родных пенатов. Предложить гостю знакомое ему с детства блюдо – это трогательный знак высокого уважения к нему со стороны хозяев.

1.3.1. НЕМЕЦКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ

Немецкая кухня – интернациональна. В последние десятилетия немецкая кухня получила большое иностранное влияние. К концу 50-х годов миллионы немцев познакомились и оценили поварское искусство других государств, поток иностранных рабочих повлиял и обогатил традиционную немецкую кухню: немцы стали употреблять много фруктов и овощей. За это они должны быть благодарны итальянцам, испанцам, грекам, югославам, туркам, датчанам. А в последнее время в кухне отразилось и англо-американское влияние.

Что главное в немецкой кухне? Сосиски? Кислая капуста? Пиво? По мнению англичан – капуста и потому они иногда называют немцев «krauts», от немецкого «kraut» – «капуста». Да, капуста, но не только. В «старом Берлине», неподалеку от площади Арконплатц, в пивной или кафе с их старомодно-дубовым колоритом самое место отведать традиционную берлинскую отбивную котлету (Kotelett) или биточки (Klops) с картофельным салатом, жареную колбаску с соусом «карри» (Currywurst) и запить их берлинским «белым» пивом (Berliner Weisse) с малиновым или другим душистым сиропом. В силу минимальной алкогольности его еще называют «дамским».

В гармонии с представлениями о немецкой кухне будут и любимый берлинцами айсбайн (Eisbein) – вареная свиная рулька и грудинка на ребрышках, жареная во фритюре (Rippchen). А вот айнтопф (Eintopf) – густой суп, заменяющий сразу целый обед – это уже нечто особенное. На первое в нем овощной суп со шпиком, на второе – сосиски, сваренные целиком.

По-настоящему же неожиданное блюдо – Hackepeter – сырой мясной фарш с солью, перцем, яйцом и пряностями, его еще называют тар-тар,

который можно мазать на хлеб. Но если кому-то не понравится, то можно попробовать Pfannkuchen – блины по-берлински с мармеладом внутри. Однако в празднично-карнавальные дни блины могут быть с сюрпризом, в них иногда кладут горчицу.

На побережье Северного и Балтийского морей главные блюда, конечно, из рыбы. Ее жарят, коптят, тушат, маринуют самыми разными способами, готовят вкуснейшие супы. Но в Гамбурге, кроме супа из угря, можно попробовать старинное блюдо моряков лабскаус (labskaus) – густой суп-пюре из солонины, картофеля, маринованной свеклы, яичницы, лука и соленых огурцов. Его рецепту более двухсот лет. Впрочем, солонину сейчас довольно успешно заменяют рыбой. Но изюминка этого блюда заключается в солонине и в ягодах можжевельника, с которыми она засаливается.

Еще одна гамбургская вкуснятина – «горшочек» с фасолью, грушами и салом. Здесь главное в сале, мягком, нежном, тающем. Вообще, на северном побережье, в отличие от того же Берлина, любят густые, наваристые супы, которые томятся предварительно на еле тлеющем огне.

К востоку по побережью на столе появляется все больше разнообразных вариаций фруктов и ягод: яблоки с фасолью, сливы с клецками, кровяная колбаса с изюмом, гусь с черносливом.

Когда-то, в начале нынешнего тысячелетия, здесь, на территории нынешней земли Мекленбург – Передняя Померания, находилось древнеславянское государство Рюана (остров, называемый сегодня Рюген, это тот самый сказочный остров Буян). Рецепт гуся с черносливом – это наследство славян, вытеснившихся оттуда немцами, как, впрочем, и любовь к шнапсу и терпкому северо-немецкому пиву.

Уже в те времена эта земля славилась своим изобилием. «Рыбы в море, реках, озерах и прудах столь много, – пишет в своем «Жизнеописании» епископ Оттон Брамбергский, – что кажется невероятным. В избытке имеется

коровье масло, овечье молоко, баранье и козье сало, мед, пшеница, конопля, мак, всякого рода овощи и фруктовые деревья. Здесь всегда стоит стол с различными напитками и яствами, который никогда не пустует: кончается одно – тотчас несут другое. Блюда, ожидающие участников трапезы, покрыты наичистой скатертью». В описании нет любимого немцами картофеля, он появился в Европе пятьсот лет назад, и в немецкое меню был введен, между прочим, как и в России, в приказном порядке, когда прусские короли повелели своим крестьянам сажать картофель на песчаных почвах нынешней земли Бранденбург. Сейчас в Германии его называют «вторым хлебом», и не стоит удивляться, если к блюду с картофелем не подадут обыкновенный хлеб. Кроме картофеля в Бранденбурге выращивают превосходные овощи: огурцы, тыкву, хрен, репу.

Знаменитую «Тельтовскую брюкву» (Teltower Rubchen), столь любимую Гете, тушеную в масле с белым мясным соусом, сахаром и уксусом с удовольствием вкушают не только в Бранденбурге. Очень хороша и ягнятина с тушеными овощами – типичное блюдо северо-немецкой кухни. Пиво в земле Бранденбург пьют, как и по всей Германии, но очень уважают и пшеничную водку, которую подают после еды.

Любят завершить трапезу стаканчиком доброй хлебной водки и в Бремене. А начнут ее непременно светлым замечательным пивом «Beck's». Его варят здесь же в Бремене. И когда к пиву на столе появляются капуста с овсяной кашей и колбаса «пинкель» с луком и гвоздикой – значит обед идет в полном соответствии с местными традициями.

В середине прошлого века в Рурский угольный бассейн потянулась свободная рабочая сила из многих уголков Европы. Польские и силезские иммигранты помимо трудового вклада обогатили и немецкую кухню, подарив ей рецепт приготовления «бигоса» – мясной солянки из дичи, вареной, копченой свиной грудинки, ветчины, языка и сосисок с квашеной

тушеной капустой, томатным соусом, мадерой и зеленью. Шахтерская специфика наложила свой отпечаток на кулинарные особенности земли Северный Рейн – Вестфалия. Здесь едят простую и здоровую, грубоватую пищу: свиную колбасу с капустой, фасоль с корейкой, жаркое из маринованной говядины, жареную сельдь с гарниром, картофельные оладьи.

Пиво. Главный пивной край Германии – Бавария, страна хмеля и ячменя. Они растут везде, и сорт пива здесь зависит от времени года. К пиву подается жаркое из свинины с картофельными кнедликами или нюрнбергские жареные колбаски, запивают все это замечательным виноградным вином с фруктовым привкусом с виноградников Майнской долины, что на севере Баварии.

В южной части Германии виноградное вино на равных конкурирует с пивом. Чувствуется близость Франции. Кроме склонов Майнской долины в Баварии, под виноградники занята немалая часть сельхозгодной земли Баден-Вюртенберг, а романтические берега Рейна, Мозеля, Ара и Саара в землях Рейнланд – Пфальц и Саарланд сплошь покрывают виноградные плантации, образуя так называемую «Вайнштрассе» (дорогу виноделия). Марочные вина отсюда идут на экспорт.

Вину на Рейне и в Пфальце даже отдают предпочтение перед пивом. Традиционные блюда здесь весьма просты и без затей: говяжьи почки, фрикадельки, кисло-сладкое жаркое... В саарской кухне отчетливо просматривается французское влияние. После первой и второй мировых войн Саар дважды в этом веке присоединяли к Франции. И оба раза на референдумах жители земли голосовали за возвращение в Германию. Храня верность матери – родине в политике, за столом они, тем не менее, отдают предпочтение французской кухне.

Немецкая кухня становится все более интернациональной и по всей территории Германии. Турецкий дюнер-кебаб или пицца встречаются так же часто, как и знаменитые немецкие жареные колбаски. Но больше всего закусовых с азиатской кухней. Причем, если традиционную сардельку с соусом едят, как правило, за столиком и с ритуальной степенностью, то кебаб жуют и на остановках, и в метро, и просто на ходу. По поводу экспансии иностранной кулинарии немцы не комплексуют. Хотя не исключено, что в какой-нибудь азиатской забегаловке вы обнаружите из всего меню в наличии лишь три-четыре блюда, и вдобавок улыбающийся смуглый усач принесет ваш заказ еле подогретым. Но непременно скажет «Guten Appetit!»

Немецкая кухня отличается большим разнообразием блюд из различных овощей, свинины, птицы, дичи, телятины, говядины и рыбы. Овощей потребляется очень много, особенно в отварном виде, в качестве гарнира – цветная капуста, стручки фасоли, морковь, краснокочанная капуста и др. Широко используются также варёные горох и бобы и особенно отварной картофель, который часто заменяет хлеб.

Чрезвычайно популярны у немцев бутерброды с различными продуктами: маслом, сыром, колбасой, сырковой массой, рыбой, которые готовят из ржаного и пшеничного хлеба. В ассортименте закусок – салаты из овощей, ветчина, колбасные изделия, шпроты, сардины, блюда из сельди с различными гарнирами и под разными соусами, мясные и рыбные ассорти, заправленные майонезом, буженина, отварные куры с салатом, поросенок с хреном, фаршированные яйца, холодные блюда из помидоров, сладкого перца, кабачков.

Из первых блюд широко распространены различные бульоны: с яйцом, клецками, рисом и помидорами; суп-лапша, суп-пюре из гороха, цветной капусты, кур и дичи, а также бульоны с овощными, крупяными, мясными

гарнирами, с пирожками, омлетами. В некоторых районах Германии популярны хлебный, пивной супы. Подают первые блюда небольшими порциями (300г).

Из вторых блюд распространены судак или щука отварные с картофелем и овощами, говядина тушеная и жареная, блюда из птицы и дичи, котлеты и шницели отбивные, котлеты из филе кур, яичницы, омлеты. На гарнир подают отварной или жареный картофель, свеклу, хрен, икру, корнишоны, капусту, сардины, ломтики красиво нарезанного сыра. Оформляя блюда, используют корзиночки (тарталетки) из сдобного теста, в которые кладут гарниры, грибы, крабов, рыбу. Гарниры принято подавать отдельно от основных продуктов (изделий).

Характерная особенность немецкой кухни – широкое использование колбас, сосисок, сарделек для приготовления закусок, первых и вторых блюд. Среди них картофельный суп с сосисками, суп из гороха с колбасой. Мировую славу завоевали сосиски с тушеной квашеной капустой.

Другая характерная черта немецкой кухни – широкое применение для приготовления вторых блюд натурального мяса. Таковы, например, котлеты и шницели отбивные, филе по-гамбургски, разбраты, шморбратен, шнельклопс, бифштекс по-гамбургски и др. Несколько меньше используется мясо в рубленном виде.

Очень широк ассортимент различных блюд из яиц. Среди них яйца фаршированные, запеченные, яйца с молочным соусом и сыром, с помидорами и жареным картофелем, яичница с копченой сельдью, омлет с картофелем и соусом.

Среди сладких блюд очень популярны фруктовые салаты с соусами или сиропами, компоты, кисели, желе, муссы, мороженое, всевозможные запеканки с фруктовыми соусами. Их салаты подают в сильно охлажденном виде.

В пище немцев до настоящего времени сохраняются некоторые территориальные различия, связанные с особенностями хозяйства и климата. Так, свинина с бобами и картофелем, свиное сало, жирные бобовые супы, ржаной хлеб – обычные блюда в одном районе. В другом часто едят каши и лепешки из гречневой крупы и муки; традиционные сладкие кушанья – кисели и супы из ягод. Население центральных районов очень любит картофель во всех видах: отварной, жареный, в виде клецек в супах и т. д. Мучные блюда, особенно лапша, клецки, распространены на юге. Немало сохранилось и ритуальных обычаев, связанных с едой. Например, кое-где пекут из теста «глюкшвайн» («счастливого поросенка»), которому положено вкладывать в рот десятипфеннинговую монету – грош.

1.3.2. РУССКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ

За многовековую историю русский народ изобрел огромное количество кулинарных рецептов. Долгие столетия русская кулинария находилась в незаслуженном пренебрежении: европейские гурманы считали ее варварской и грубой. Но, несмотря на отсутствие мирового признания, русская кухня развивалась, перенимала и трансформировала чужой опыт, обогащалась новыми блюдами и рецептами. Интерес к нашей кулинарной традиции возник только в XIX веке. За считанные десятилетия русская кухня завоевала популярность в Европе, а затем и в мире и с той поры по праву пользуется репутацией одной из вкуснейших и разнообразнейших.

Следует отметить, что древняя, исконно русская кухня не отличалась особым разнообразием. На протяжении веков она была традиционной – кушанья были просты и однообразны. И хотя названий блюд существовало великое множество, различались они преимущественно одним или двумя

компонентами (например, использованием разных типов масел или пряностей). Православие с его строгим и частыми постами оказало значительное влияние на формирование русской кухни: долгое время постный (растительно-рыбно-грибной) и скоромный (мясной) столы были разделены. Изолирование одних продуктов от других привело к упрощению меню, однако с другой стороны послужило причиной создания многих оригинальных блюд, которые сегодня стали визитной карточкой русской кухни.

Можно сказать, что больше «повезло» постному столу - ведь из 365 дней в году постными считались от 192 до 216 (в зависимости от года). Именно поэтому в русской национальной кухне преобладают грибные и рыбные блюда, кушанья из зерна, овощей, лесных ягод и трав. Овощи – капусту, репу, редьку, горох, огурцы ели в сыром, вареном, пареном, печеном, виде. Рыбу готовили паровую, вареную, тельную, жаренную, чиненую (с начинкой из каши или грибов), тушеную, заливную, печеную в чешуе и без, соленую, вяленую, сушеную и даже квашенную и мороженную. Икру ели не только просоленную, но и вареную в уксусе и маковом молоке. Разнообразие каш базировалось на многообразии зерновых культур, растущих в России, причем, из каждого вида зерна делалось несколько сортов круп – от целых до дробленых различными способами. Многие русские постные блюда не имеют аналогов в зарубежных кухнях: квашенная капуста, соленые огурчики, сухие белые грибы.

Скоромный стол был куда беднее: мясо и молоко употребляли сравнительно редко. Мясо варили в супах и кашах, из молока делали простоквашу и сметану. Одним из самых популярных молочных блюд был творог (на Руси его долгое время называли «сыром», а блюда из него «сырными»). Творог в России приготавливали особым способом, который позволял подолгу хранить его во время постов, когда в домах скапливалось

много неиспользованного молока. Чтобы сохранить творог свежим, его «консервировали» - несколько раз прессовали и томили в печи, после чего он становился совершенно сухим и мог храниться многие месяцы. Необходимость консервирования скоромной пищи привела и к появлению «русского масла» - т.е. топленого масла, которое способно оставаться свежим подолгу.

Многие исконно русские блюда сохранились на наших столах и по сей день. Главенствующую роль на русском столе всегда играли супы. Кстати, слово «суп» является заимствованным – оно появилось в русском языке только в конце XVIII века, когда в России стали появляться и приживаться западноевропейские блюда – вроде бульонов, супов-пюре и т.д. До этого жидкие блюда назывались «хлебова». Хлебова подразделялись на щи (супы с капустой или зеленью), кальи (рассольники с солеными огурцами), ухи (супы из рыбы), солянки (острые супы с пряностями), борщи (супы со свеклой) и похлебки. Наибольшей популярностью, конечно же, пользовались щи – их насчитывалось до 60 видов: с мясом, с рыбой, головизной, с грибами, щи ленивые, пустые, суточные, зеленые, кислые, из крапивы и т.д. О русском пристрастии к щам ходили легенды: говорят, что зимой щи замораживали в дорогу путникам, отчего суп, якобы, становился еще вкуснее. По свидетельству французов, русские солдаты, вошедшие в Париж в 1812 году, так скучали по своему кислому супчику, что мариновали виноградные листья и варили из них подобие щей. По сей день русский обед – богатый или бедный – немыслим без супа.

Еще одно важнейшее блюдо русского национального стола - каша. Первоначально это было обрядовое, торжественное блюдо, употребляемое на праздниках и пирах. В XII веке слово «каша» даже было синонимом слова «пир». Утратив постепенно свое обрядовый смысл, каша, тем не менее, на долгие века стала главным повседневным блюдом россиян. Это отразилось и

в бытовом языке. Слово «каша» на долгие годы приобрело значение слова «коллектив» («быть в одной каше» - означало вместе работать, жить или учиться). В России до сих пор бытует слово «однокашник» - соученик, товарищ по школе, институту. Каша находила признание не только на народном, но даже и на царском столе. Петр I, например, так любил ячневую кашу, что объявил ее «любимой романовской». Чтобы «облагородить» царскую любимицу ячневую крупу в XIX веке переименовали в «перловую», т.е. «жемчужную» (от слова «pearl»). Похвальную преемственность поколений и близость к народу продемонстрировал и Николай II: на торжественном обеде в честь его коронации в 1883 году гостям была подана ячневая каша.

Одно из самых древних русских блюд – блины. Никто не знает, когда блины появились на русском столе, но известно, что они были ритуальным блюдом еще у языческих славянских народов. Самые разнообразные поверья и традиции связаны у русских людей с блинами: блины были обязательным блюдом на поминках, ими же кормили роженицу во время родов. Одна из сохранившихся до наших дней традиций, связанных с блинами – Масленица – древний языческий праздник. В течение целой недели перед Великим Постом во всех русских домах пекут блины и едят их с различными закусками – икрой, сметаной, рыбой, мясом, грибами.

Другое знаменитое русское мучное блюдо - черный хлеб. Он непопулярен в других странах, но в России без него не обходится ни один обед. Черный ржаной хлеб появился в России в IX веке и сразу стал самым любимым блюдом. Его ели и в богатых дворянских домах, и в крестьянских избах. Белый же пшеничный хлеб стали выпекать гораздо позже, а широкое распространение он получил только в начале XX века. Белый хлеб (в некоторых регионах его называют «булкой») воспринимался как праздничная еда. Поэтому выпекался он не в пекарнях, как черный, а в

специальных булочных, где его слегка подслащивали. Зато у белого хлеба в России появилось множество региональных разновидностей: московские сайки и калачи, смоленские крендели, валдайские баранки и т. п. Другое мучное лакомство, известное на Руси еще до принятия христианства и дожившее (правда, в измененном виде) до сегодняшнего дня, – пряники. Сначала пряники состояли из смеси ржаной муки с медом и ягодным соком – они даже назывались «медовым хлебом». Конечно, говоря о русских мучных блюдах, нельзя не упомянуть о пирогах – самом известном и любимом блюде русской кухни.

Это одно из подлинных национальных изделий, которое дошло до нас из глубокой древности, избежав каких-либо иностранных влияний. Пироги издревле и по сей день пекутся по праздникам, недаром же слово «пирог» произошло от слова «пир». При этом каждому празднеству соответствовал особый вид пирогов, что стало причиной разнообразия форм, начинок и видов пирогов. Какие только пироги не пекли на Руси: с мясом, рыбой, визигой, сельдью, молоками, сметками, яйцами, творогом, грибами, кашей, репой, луком, капустой. Пироги становились и десертом, если в качестве начинки использовались ягоды и фрукты: яблоки, черника, голубика, малина, калина, брусника, вишня, слива, черемуха. Пироги и пирожки поныне остаются одним из любимейших русских блюд, отведать которое можно как в дорогом ресторане, так и в гостях у друзей.

Серьезный урон русской кулинарной традиции нанесло отсутствие записей. Первое подобие поваренной книги было составлено в 1547 году. Однако вместо подробных рецептов был составлен лишь список русских блюд – без всякого объяснения, что и как следует готовить. Последствия этого легкомыслия были плачевны: названия блюд оказались такими, что сегодня ученые – знатоки русского языка – не могут расшифровать и четвертой части этих записей. Как, например, готовится блюдо под

загадочным названием «Щипанаа подпарная»? Вероятно, рецепт этого кушанья так и останется вечной загадкой.

Не больше дальновидности проявили русские кулинары и в более позднее время. Первые поваренные книги в России появились в XVIII веке – на волне увлечения французской кухней. Рецепты русских блюд в эти поваренные книги вставлялись лишь как дополнение, поскольку русская еда считалась плебейской. К тому же составители были уверены, что записывать русские рецепты просто нет необходимости, поскольку «любая баба знает, как это готовить». Это оказалось величайшим заблуждением. Когда в начале XIX века повара стали восстанавливать русскую кулинарную традицию, оказалось, что рецепты многих блюд уже утрачены и выяснить их уже не у кого. Первая книга русских рецептов «Русская Поварня» была составлена тульским помещиком В.А. Левшином в 1816 году. Автору книги пришлось составлять многие описания по памяти, из-за чего «Русская поварня» далеко не отражала всего богатства блюд русского национального стола.

Следует отметить, что уже упомянутое увлечение европейской кухней оказало на русскую кулинарию большое положительное влияние. До XVIII века русское поварское искусство в смысле умения комбинировать продукты, подчеркивать и выявлять их вкус стояло на довольно низком уровне. Подготовка в русской печи, придавая русской кухне своеобразие, в то же время ограничивала разнообразие тепловой обработки блюд. Не допускалось смешивание продуктов, их перемалывание, дробление (особенно это относилось к мясному столу – даже в пирогах рыбу и мясо не измельчали, а пластовали). К тому же над русской кухней довлела церковная традиция: для каждого дня, согласно его значению в церковном календаре, был заранее назначен стол. Даже богатые люди вели этот своеобразный гастрономический календарь, который, конечно, не способствовал развитию кулинарной фантазии их поваров.

Однако с XVIII века русская кухня начала приобретать европейские черты. Начиная с петровских времен русское дворянство стало заимствовать и вводить у себя иноземные традиции. Путешествуя по Европе, богатые вельможи привозили оттуда поваров – сначала голландских и немецких, а затем французских. Французская школа ввела в русскую кухню комбинирование продуктов, измельчение ингредиентов и точные дозировки в рецептах блюд, не принятые ранее. Французы также ознакомили русских с неизвестными им западноевропейскими видами кухонной техники. На русском столе появилось множество популярных блюд, позаимствованных из европейской кулинарной традиции – котлеты, сосиски, омлеты, салаты, муссы, компоты и т.д. Но если сначала угощения иноземных поваров были простым заимствованием, то постепенно в России стали разрабатываться особые блюда на основе русских рецептов, но под «французской редакцией». После Отечественной войны 1812 года на подъеме патриотизма в моду вошло все русское. Русская кухня вступила в пору своего расцвета. Именно в это время русская кухня, наконец, получила признание во всем мире – уже к середине XIX века русская кулинария имела достаточно разнообразный, оригинальный репертуар, зафиксированный в многочисленных поваренных книгах.

Именно в XIX веке русская кухня обогатилась множеством блюд, из которых сегодня состоит как повседневный, так и праздничный стол русского человека. Блюда эти также пользуются заслуженной популярностью на западе, хотя многие любители не подозревают об их русском происхождении. Дело в том, что блюдам, придуманным в России часто давали французские названия, или называли их в честь поваров-французов, придумавших их. Так появились многие русские блюда с нерусскими названиями — лангеты (от французского слова «язычок» - по форме нарезки), бефстроганов и т.д.

Тогда же в России появились и получили широкое распространение салаты, ставшие с тех пор одним из популярнейших элементов русского стола. Сама идея была заимствована из французской традиции, но русская фантазия внесла в мировую сокровищницу кулинарных рецептов немало новых салатов. Одним из русских изобретений стал винегрет, известный во всем мире как «русский салат». Изюминкой винегрета является использование в нем в качестве ингредиентов исконно русских продуктов – квашенной капусты или соленых огурцов. Специфический вкус салата отражен и в его названии (на латыни «vinos», что означает «кислый»). Другой известный салат, чей рецепт был создан в России – «оливье». Его изобрел в середине XIX века повар-француз Люсьен Оливье, владевший трактиром «Эрмитаж» в Москве. Сегодня салат «оливье», можно увидеть как в меню ресторана, так и на домашнем столе россиян. Впрочем, салат, созданный знаменитым французом, имеет мало общего с его современным аналогом. Согласно старому рецепту, частично утерянному после смерти повара, в состав «оливье» из трактира «Эрмитаж» входили рябчики, раки, телячий язык, паюсная икра, пикули и прочие деликатесы.

Французские кулинары воспитали целую плеяду блестящих русских поваров, которые внесли свой значительный вклад в развитие русской и мировой кухни. Блюда, придуманные ими, получали вполне русские названия. Например, пожарские котлеты, дань которым отдавал даже Пушкин. Автор этих знаменитых куриных котлет, обваленных в сухариках, - жена владельца трактира в Торжке - Дарья Пожарская. Рассказывают, что Александр I неожиданно остановился в Торжке по причине поломки экипажа. Отобедать было решено в наиболее приличном трактире Пожарского, где в меню значились котлеты из телятины. Их и заказали к царскому столу. Но в трактире не оказалось телятины, поэтому Дарья

приготовила котлеты из кур. Эти котлеты очень понравились царю и вскоре стали популярным русским блюдом.

Советская эпоха сделала русскую кухню, с одной стороны, более упрощенной — многие из ее былых ингредиентов перешли в разряд «дефицита» — а с другой, еще более обогатила ее традициями других народов бывшего СССР. И украинский борщ, и сибирские пельмени, казахские манты, и узбекский плов, и кавказский шашлык — все эти блюда можно с полным правом отнести к рецептам, нашедшим свое место в русском меню и сделавшим русскую кухню одной из самых разнообразных в мире. Главное достоинство современной русской кухни заключается именно в ее многообразии и готовности заимствовать, а главное, творчески перерабатывать самые различные кулинарные традиции.

ВЫВОДЫ ПО ГЛАВЕ 1

При определении кулинарного рецепта как типа текста важно учитывать различные признаки данного текста. Изучив их можно прийти к выводу, что кулинарный рецепт, как и любой другой текст отвечает основным общетекстовым требованиям, он обладает информативностью, смысловой целостностью, связностью, ситуативностью, завершенностью.

Согласно функциональным особенностям данный тип текста можно отнести к инструктирующему типу текста. Одной из основных функций данного типа является информативная и побудительная функции. Таким образом, придерживаясь типологии переводимых текстов Катарини Райс кулинарный рецепт можно причислить к информативному типу тексту, задачей которого является донесение определенной информации до реципиента.

Изучив историю немецкой и русской национальных кухонь, можно прийти к выводу, что русская кухня берет свое начало намного ранее немецкой, однако не уступает ей по разнообразию блюд. Наибольшее развитие обе кухни обеих стран получили в 18 и 19 веках. До этого меню было более простым и состояло в Германии в основном из овощей и мяса, а в России из-за сильного влияния христианства и наличие большого количества постных дней только из овощей и круп. Часто блюда были малосоставными. С развитием международных отношений в 18-19 веках каждая кухня обогатилась блюдами других стран, добавились новые методы обработки пищи, а также были завезены новые овощи и фрукты.

На сегодняшний день как немецкая, так и русская кухня продолжают развиваться, изменяться и пополняться новыми блюдами под действием усиливающегося интернационализма, однако это не мешает им сохранять свою аутентичность и отображать национальную специфику.

ГЛАВА 2. КУЛИНАРНЫЙ РЕЦЕПТ В СВЕТЕ ПЕРЕВОДА

2.1.1. КОМПОЗИЦИОННЫЕ ОСОБЕННОСТИ КУЛИНАРНОГО РЕЦЕПТА

Кулинарный рецепт является малоформатным типом текста. Но даже при малом объеме (20-25 строк) данный тип текста вмещает большой объем передаваемой информации.

В структурном аспекте малоформатный текст характеризуется простотой и стереотипностью построения:

- а) интродуктивный блок (название и ингредиенты);
- б) основной блок (алгоритм действий);
- в) заключительный блок.

Интродуктивный блок состоит из заголовка, указания компонентов и их количества. Заголовок является обязательной частью кулинарного рецепта. Он занимает фиксированное положение в тексте. Его роль состоит в создании установки, которая превращает чтение в активный процесс. Как правило, заголовок состоит из 3-4 слов, в зависимости от сложности рецепта, например: салат из ветчины с коньяком, мексиканский салат из курицы с манго/ Brotsuppe mit Knoblauch, Pasta mit cremiger Speck-Eier-Sahnesauce. Одно из слов называет тип блюда, другие же описывают более мелкие детали. Заголовок - это самый маленький и малоинформативный блок из всего рецепта, однако он имеет репрезентативную функцию, которая, собственно, является основной. Для самого же повествования заголовок никакого значения не несёт. Заголовок материально отчужден от остального текста: он печатается другим шрифтом, отстоит от первого абзаца на определенном расстоянии. Он противопоставлен тексту в функциональном отношении: заголовки предназначены для употребления вне текста. С этим мы сталкиваемся, читая меню, где за каждым названием блюда стоит текст. Таким образом, заголовок представляет собой «свертку текста», целостный и

относительно автономный знак, представляющий свой текст по принципу «часть вместо целого».

Подблок "Ингредиенты" представляет собой перечисление составляющих блюда. Приведем пример списка ингредиентов, взятого из поваренной книги Макса Инцингера «Die gute Deutsche Küche»: 1-2 kg Schweinefleisch, 1-2 TL Salz, 1-2 TL gemahlener Pfeffer aus der Mühle, 1 TL Paprika, 1/2 TL Kümmel, ganz oder gemahlen, 2 TL mittelscharfer Senf, 1 EL Öl zum Anbraten, 2 Karotten, 1 große Zwiebel, 1/8 Sellerieknolle, 1 Stück Lauch oder 1 Lauchzwiebel, Heisses Wasser oder Brühe zum Aufgießen. Иной пример взят из книги Похлёбкина В.В. «Большая энциклопедия кулинарного искусства. Все рецепты В.В. Похлёбкина»: 320 г муки, 400 мл кефира, 250 мл кипятка, 2 яйца, 50 г сахара, 2 ст.л. растительного масла, 1/2 ч.л. соды, 2 щепотки соли.

Благодаря приведенным примерам мы можем убедиться, что данный подблок отличается однообразностью, сухостью повествования, что положительно сказывается на успешности коммуникации. При прочтении эмоционально ненасыщенного текста, у читателя не возникает параллельных мыслей. Коммуникация является успешной, так как на читателя не воздействуют экспрессивы. Если же существительные в этом блоке используются с уменьшительно-ласкательными суффиксами, это значит, что предполагаемый адресат - женщина. В данном случае мы сталкиваемся с экспрессивом, который передает, прежде всего, доброжелательное отношение к читателю.

Следует отметить, что современный кулинарный рецепт часто содержит дополнительную информацию о блюде и его приготовлении, а именно:

- * Ориентировочное время приготовления блюда;
- * Оборудование и условия, необходимые для приготовления блюда;
- * Количество персон, на которых рассчитано блюдо;
- * Калорийность блюда (иногда и содержание белков, жиров и углеводов);

В основном блоке кулинарного рецепта содержится репрезентация основной информации, последовательность действий и манипуляций. Текст обычно состоит из 1-2 абзацев, хотя встречаются и тексты, разбитые на большее количество коротких абзацев. Каждый из них является структурно-завершенным и выражает целостную мысль. Членение целого текста на абзацы отражает логическое движение мысли от одной микротемы к другой:

1. Fleisch trocken tupfen, von allen 4 Seiten salzen, pfeffern, mit Paprika und Kümmel bestreuen und dünn mit Senf bestreichen. Im heißen Öl in der Pfanne von allen 4 Seiten anbraten,
2. Karotten, Zwiebel, Sellerie und Lauch ebenfalls kurz dazugeben und mitbraten.
3. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
4. Alles in einen großen Bräter umfüllen. Bratensatz aus der Pfanne mit ca. 1/4 l heißem Wasser lösen, den Braten im Bräter damit angießen und im Rohr ca. 2,5 - 3 Stunden schmoren lassen. Mehrmals mit Bratensaft begießen und Braten gelegentlich wenden und mehrmals ca. 1/4 l heißes Wasser oder Brühe dazugießen, damit die gewünschte Soßenmenge erreicht wird.
5. Fertigen Braten herausnehmen und warm stellen.
6. Währenddessen Soße durch ein Sieb in einen Topf umfüllen, weiches Gemüse evtl. durchpassieren, und zum Kochen bringen. Sauce nach Belieben mit Soßenbinder oder Mehlbutter andicken. Braten in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren. (Die gute Deutsche Küche).

Заключительный блок в кулинарном рецепте обычно состоит из нескольких абзацев. Как правило, в нем содержатся рекомендации по сервировке или другому варианту приготовления при замене нескольких компонентов, а также сообщается дополнительная страноведческая информация: “Die Ucha ist ein eder beruehmtesten russischen Fischsuppen” (Die gute Deutsche Küche). «Гарнировать отварными овощами: свеклой, морковью, капустой, картофелем, политыми сметаной и лимонным соком» (Кулинарные шедевры Эльмиры Меджитово)

2.1.2. ЛЕКСИЧЕСКИЕ И ЛЕКСИКО-СЕМАНТИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ТЕКСТА КУЛИНАРНОГО РЕЦЕПТА

К лексико- семантическим особенностям текста кулинарного рецепта можно отнести следующие: неэмоциональная, безоценочная лексика нейтрального лексического фонда, а также лексика с тенденцией к мало- и моносемантической; наличие особого слоя лексики – терминов и полутерминов; наличие заимствований; наличие аббревиатур; отсутствие слов-диффуз и лакун. Лексика кулинарного рецепта нейтральна как в отношении стиля, так и в отношении автора (экспрессивно окрашен может быть только заголовок). Лексические единицы, организующие текст, распадаются на общеупотребительную, общенаучную и узкоспециальную часть. К последней относятся термины, образующие одну из главных лексических групп кулинарного рецепта, составляющие специфику данной функциональной разновидности текста, т.к. своим значением они строго прикреплены к данной области знания. Термины, используемые в тексте кулинарного рецепта, как правило, однозначны или имеют тенденцию к однозначности, стилистически нейтральны, свободны от ассоциаций. Узкоспециальные кулинарные термины, как в русском, так и в немецком языке разделены на три группы:

- термины кулинарного профессионального языка, являющиеся международными (фламбировать, карамелизировать, панировать/ flambieren, karameliesieren, panieren);
- термины фундаментальных кулинарных понятий, имеющие национальное соответствие во всех языках (варка, тушение, жарение/ Kochen, Daempfen, Braten);
- термины, применяемые исключительно в национальных кухнях, свойственные лишь для данной национальной кухни, а потому не переводимые на другие языки (харчо, цыплята тапака, чурчхела, равиоли/ Blini, Pelmeni, Ravioli).

Часть узкоспециальных терминов представляют собой заимствования. Кроме терминов заимствованной часто оказывается также общеупотребительная лексика. Аргументом в пользу использования иноязычных слов является их однозначность и определенность, т.е. уже готовая отстраненность.

Кулинарный рецепт является неоднородным текстом: особую его подсистему образует язык символов. Зачастую в кулинарном рецепте некоторые общие понятия получают сокращенную форму, что вполне устраивает современных реципиентов. Употребление сокращений и аббревиатур помогает добиться экономичности текста, не теряя при этом смысла. Сокращения слов состоят частью в пропуске отдельных букв и слогов и опущении значительной части или даже всего слова, за исключением начальных букв, частью в определенных знаках, заменяющих слова.

Таблица 2.1.

Список принятых сокращений

Русское сокращение	Русское толкование	Немецкое сокращение	Немецкое толкование
Г	Грамм	g.	Gramm
Кг	Килограмм	kg.	Kilogramm
Мин	Минута	Min.	Minute
См	Сантиметр	Cm	Zentimeter
ст.	Стакан	Gl	Glass
л.	Ложка	L	Löffel
ст. л.	Столовая ложка	EL	Esslöffel
ч. л.	Чайная ложка	TL	Teelöffel
уп.	Упаковка	Pck.	Päckchen

В таблице представлены принятые сокращения в русском языке и их соответствия в немецком. Но есть и другие сокращения, который расходятся в двух языках: в одном может использоваться сокращение, а другом целое слово или даже фраза, например: немецкое сокращение *evtl.* – *eventuel* на русский переводится как при необходимости или же по вкусу, или *ca.* – *circa* в русском звучит как примерно.

Особенность кулинарных терминов состоит в том, что тексты рецептов содержат термины, исторически возникавшие и входившие в практику на протяжении всего развития национальных кухонь народов разных стран, что, в свою очередь, связано со спецификой самого предмета - «Невозможно отбросить достижения предшествующих исторических эпох в смысле опыта, навыков, выработки особых приемов, создания инструментария и оборудования для обработки и приготовления пищевых продуктов». Следующие примеры могут засвидетельствовать использование терминов, как в русском, так и в немецком рецептах. «Готовые рыбные палочки, запеченные с помидорами. На 500 г рыбных палочек — 250 г свежих помидоров, 2 головки репчатого лука, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки муки; соль, сахар по вкусу. В конце жаренья добавить помидоры, нарезанные ломтиками, и продолжать жаренье еще 5 мин, затем посыпать мукой и, помешивая, жарить еще 2-3 мин. Влить в сотейник одну ложку растительного масла, выложить в него слой рыбных палочек, поверх разместить половину обжаренных овощей и положить второй слой палочек, прикрыв их сверху оставшимися овощами. Запечь в духовом шкафу. На гарнир подать жареный или отварной картофель» (Кулинарные шедевры Эльмиры Меджитовой). "Quark-Kaese-Fondue 1 Knoblauchzehe, 300 g Emmentaler oder Tollenser Kaese, 300 g Quark, 2 Essh Mehl, A I Weisswein, 2 Teel. Zitronensaft, 2 cl Kirsch- oder Pfirsichgeist, Pfeffer, Muskat Das Fondue-Gefaess mit einer halbierten Knoblauchzehe ausreiben. Den geriebenen Kaese mit Quark und Mehl vermischen, Wein und Zitronensaft zufuegen. Sobald die Masse zu kochen beginnt, den Kirschgeist sowie etwas Pfeffer und Muskat dazugeben.

Bei der Bereitung dieses Fondues muss besonders gut geruehrt werden. Dieses Ouark-Kaese-Fondue ist energieaermer als reine Kaese-Fondues. Mit kraeftigen Beilagen servieren " (Die gute Deutsche Kueche). Большинство узкоспециальных терминов являются заимствованиями. Помимо терминов заимствованной оказывается также общеупотребительная лексика. Аргументом в пользу использования иноязычных слов оказывается их однозначность и определенность, т.е. уже готовая отстраненность .

В качестве примеров можно привести следующие заимствования: Mandel, Anis, Major an (из греческого); Wein, Filet, Muskat, Thymian (из латинского); Mayonnaise, Creme, Ragout, Kuvertuere, Soufle, Champignon, Marinade, Poree, pikant, servieren, puerieren, marinieren (из французского); Rum, Cocktail, Gin, Pudding, Julep, Toast, Какао, Mais, Wermut (из английского и из американского варианта английского); Joghurt (из тюркского); Reis, Curry (из # индийского); Ananas, Tomate, Marmelade, Vanille (из испанского и португальского); Aprikose (из голландского); Paste, Pizza, Spinat, Sardine, Sardelle, Artischoke, Spaghetti (из итальянского); Wodka, Kulebjaka, Ucha (из русского)

2.1.3. ГРАМАТИЧЕСКИЕ И СИНТАКСИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ТЕКСТА КУЛИНАРНОГО РЕЦЕПТА

Морфологическая структура текста кулинарного рецепта позволяет говорить о его особенности и выделении среди других типов текста. Сравнительно небольшое число избранных морфологических явлений благодаря многократной повторяемости при использовании обслуживает с достаточной степенью надежности данный тип текста. Специфика распределения обнаруживается при анализе употребления в тексте разных частей речи, среди которых как в русском, так и в немецком кулинарном рецепте, преобладают имена существительные и глаголы, при достаточно редком употреблении личных местоимений.

Существительные распределены по всему тексту неравномерно: в интродуктивном и заключительном блоке они являются основными лексическими единицами, тогда как в основном преобладают глаголы. Увеличение числа имен существительных происходит за счет использования производных от глаголов, прилагательных и наречий. Как в русском, так и в немецком языке широко используются отглагольные существительные (кипение, обжаривание/ Wenden, Garwerden). Использование отглагольных существительных рассматривается как проявление тенденции к экономии языковых средств и компрессии текста.

Местоимения представляют собой достаточно малочисленную группу, но с большой частотой повторения. Превращаясь в субституты, они выступают конкретным заместителем существительного. Местоимения замещают существительные в тексте и, не увеличивая его объем, несут информацию разных типов. Отсутствие местоимений «я» и «мы» способствует скрытию адресата, выдвигая на передний план само действие. В немецком рецепте личные местоимения используются еще реже, чем в русском тексте, функцию субституты выполняют местоименные наречия: *dazu, darin, daraus* и др.

Глаголы, используемые в тексте кулинарного рецепта, относятся к глаголам действия, поскольку рецепт представляет собой набор действий, которые необходимо совершить для получения конечного результата. Наиболее распространенными конструкциями повелительного наклонения являются инфинитив, который, по мнению Ю. Кристевой удостоверяет реальность утверждаемого; глаголы совершенного вида во втором лице множественного числа (в русском языке).

В кулинарном рецепте на немецком языке используются конструкция «*man + Praesens Konjunktiv*», например: *Man schneidet die Zwiebel in Streifen*. Также часто используется конструкция «*werden + Partizip II*», например: *Der Boden vom Topf wird ganz dünn mit Öl bedeckt*. Такие грамматические конструкции имеют рекомендательно-побудительное значение.

Характерной чертой текста кулинарного рецепта является безличность изложения, например: *Im lauwarmen Wasser die Hefe und das Olivenöl mit dem Salz und Zucker auflösen. Dann das Mehl hinzufügen und einen glatten Teig kneten*. Общее количество безличных конструкций встречается чаще, чем в остальных типах текстов. Форма изложения подчеркивает объективность процесса, его независимость от адресанта

Морфологический уровень организации текста кулинарного рецепта – его отличительная черта, и другие виды текста не являются с ним сходными. Изучив 200 текстов немецкоязычных рецептов, мы отметили, что существительное как часть речи преобладает в текстах рецептов, что свидетельствует о фактической передаче информации читателю, так как внимание уделяется не описаниям, а объектам, т.е. смысловой акцент ставится на ингредиенты и инвентарь, с которыми работает повар в процессе приготовления блюда, например: *Mit der Gemüsebrühe ablöschen, Passierte Tomaten, Creme und Kräuter dazugeben. Möhre und Paprika klein schneiden und mit den Champignons hinzufügen*. В немецком кулинарном рецепте широко используются отглагольные существительные, например: *Rühren, Servieren, Zugeben, Wenden, Garwerden*.

Использование отглагольных существительных можно рассматривать как проявление тенденции к экономии языковых средств и компрессии текста. Глаголы представлены в кулинарном рецепте необычайно широко и являются основой рабочих шагов кулинара. Однако по сравнению с существительными в кулинарном рецепте глаголов меньше. Это говорит о том, что текст максимально конкретен – нет лишней информации, и автор старается четко донести читателю, что нужно делать для того, чтобы осуществить задуманное, например: *Steck rübeschälen und in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Steck rübenscheiben etwa 10 Minuten in kochendem Salzwasser garen, dann gut abtropfen lassen.*

Большинство глаголов кулинарного рецепта употребляется в форме инфинитива или в форме 3-го лица настоящего времени. Формы прошедшего времени глагола (*Perfekt* и *Präteritum*) не используются в кулинарном рецепте. Это объясняется тем, что мы одновременно вместе с кулинаром следим за ходом приготовления блюда. Инфинитив в данном случае является эквивалентом повелительного наклонения, средством выражения императивности. Например: *Fleisch herausnehmen, den Bratensatz durch ein Sieb streichen.* Глаголы с обобщенной семантикой действия, такие как: *bringen, nehmen, geben, stehen, legen*, не обладающие специальным кулинарным значением, являются неправильными глаголами и имеют отклонения от нормы в образовании основных форм и при спряжении, например: *brachte–gebracht, nahm – genommen, gab – gegeben, stand – gestanden, lag – gelegen.* Такие глаголы, как *grillen, räuchern, pfeffern, salzen, würzen* и многие другие находят свое применение исключительно в кулинарии и относятся к специализированным терминам. Часть из них образуют форму *Partizip 2* либо с помощью префикса *ge* и суффикса *t*, либо с помощью суффикса *t*, например: *gewürzt, mariniert, garniert, geschält, gerührt, geräuchert*, остальные также являются партиципами, образованными от сильных глаголов, например: *braten – gebraten, backen – gebacken, frieren – gefroren, gießen – gegossen, schneiden – geschnitten.* Наличие большого

количества узких кулинарных терминов в немецком языке также помогает сократить повествование на несколько слов. Например, есть много глаголов со значением ‘нарезать’: *würfeln*, *halbieren*, *teilen*, *vierteln*. Однако каждый из них носит свое конкретное значение, которое в русском языке уточнялось бы наречием или существительным: *würfeln* – нарезать кубиками, *halbieren* – разрезать пополам, *teilen* – разрезать на части, *vierteln* – разрезать на 4 части.

К наиболее употребляемым в рецепте модальным глаголам можно отнести *können* (мочь, быть в состоянии), *dürfen* (мочь, иметь разрешение), *müssen* (долженствовать), *sollen* (быть обязанным). Например: *Dabei darf die Sauce nicht mehr kochen. Der Teig muss durchsichtig sein. Der Salat sollte 12 Stunden im Kühlschrank durchziehen.* Это можно объяснить тем, что текст кулинарного рецепта имеет инструктивный характер, перечисляющий последовательность действий, которые необходимо сделать. Для этого используются глаголы, имеющие значение долженствования, значение возможности и умения, необходимости. Анализ предлогов, представленных в текстах рецептов показывает, что самыми употребительными в кулинарном рецепте являются предлоги, управляющие дательным или винительным падежом *in*, *auf*, *unter*, *bei*, *an*, *zu*, *mit*, чаще всего в инструментальном значении, например: *mit einem großen Messer*–большим ножом) и *bis* во временном значении, например: *Kartoffeln mit Schale 20 bis 25 Minuten kochen.*

В немецком языке имя существительное, как правило, сопровождается определенным или неопределенным артиклем. Артикль стоит перед существительным и показывает его род, число, падеж. В кулинарном рецепте определенные артикли встречаются, когда речь идет об ингредиенте, который упоминался ранее в этом контексте. Неопределенный артикль встречается в предложениях *reze* и *li* там, где имеется указание на меру, вес, степень, сорт, количество: *eine Pries* Salz, *ein Stück Käse*. Когда имя существительное, обозначающее предмет из ряда подобных, названный впервые и прежде незнакомый тому, к кому обращена информация, ставится

неопределенный артикль: Knödelteig als Roll ein ein Küchentuch geben; Dann in ein Sieb abgießen, Fett in einer Kasserolle zerlassen. Однако в кулинарном рецепте, по сравнению с другими текстами, артикли употребляются реже. Это можно объяснить тем, что имя существительное в тексте кулинарного рецепта чаще всего обозначает вещество или материал, например: Öl und Mehl unterkneten; Fleisch abbrausen, abtupfen, mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Knoblauch einreiben.

Прилагательные в кулинарном рецепте составляют малочисленную группу и выражают степень готовности продукта, дополнительно поясняя читателю, на что следует опираться в процессе приготовления. Например: Zum Schluss die gefrorenen Erbsen sowie Bambus dazugeben und kurz bei großer Hitze anbraten.

В тексте немецкого кулинарного рецепта широко представлены качественные прилагательные, так как они выражают характеристику приготавливаемого блюда, к его вкусовые качества и свойства: knusprig, flüssig, groß, breit, lang, dick, dünn, dicht, schmackhaft, süß, sauer, bitter, locker.

Вместо относительных прилагательных в немецкоязычном рецепте используют словосложение, например, Gemüsebrühe, Sojasoße, Zitronensaft, Lachsfilets, Hackfleischmasse, Schlagsahne, Kirschtorte. Первая часть сложного существительного выполняет функцию прилагательного, то есть указывают на продукт, из которого приготовлено блюдо. Это одна из причин того, почему существительных в рецепте значительно больше, по сравнению с прилагательными.

Для кулинарного рецепта характерна положительная степень прилагательных, например, Steckrübeschälend und etwa 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Das Hackfleisch in die kalte Pfanne geben, mit ca. 2 EL Olivenöl beträufeln. Milch in ein ausreichend großes (ca. 1,5 l), hohes Rührgefäß geben. Полные формы прилагательных преобладают над краткими, так как для текста кулинарного рецепта характерны атрибутивно-именные словосочетания, например, Speisestärke mit 5 EL kaltem Wasser; Danach in

zwei kleinerunde Ballen formen; Die Hälfte der weichen Butter in eine hohe, rechteckige Backform streichen.

В тексте немецкоязычных рецептов проявляется тенденция к использованию большого количества страдательных причастий, которые образуются от основы глагола с помощью префикса *ge* и суффиксов *t* (для слабых глаголов) и *en* (для сильных глаголов). Например: *Forme mit bemehlten Händen etwa 10 handtellergröße Scheiben. Bestreue die Tworoshniki mit dem mit Vanillezucker und Zimt vermischten Puderzucker. Das vorbereitete Weißkraut hobeln, mit Butter, wenig Wasser und Essig etwa 30 Minuten auf kleiner Flamme dünsten. Die Pilze in eine Schüssel schütten und in derselben Pfanne die klein geschnittene Zwiebel braten, der nach und nach die Pilze, noch etwas geschälte und fein gewürfelte Salzgurke sowie ein wenig Salz und Pfeffer zugefügt werden.*

В кулинарном рецепте широко представлены все степени наречий. Например, *Ohne Decke lauf kleinem Feuer leise mindestens eine halbe Stunde, besser so gar noch länger schmoren. Dabei röstet das Fleisch, von unten immer stärkererhitzt, besonders schonend. Часть всех наречий составляют наречия в превосходной степени, например, Die gefrorene Hähnchenbrustfilets mit Klarsichtfolie abdecken und am besten über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen.*

В тексте рецепта используются количественные числительные. Они употребляются в предложениях, где имеется указание на меру, вес, степень, сорт, количество, например, *Eier, Mehl, Milch, Salz, EL Zucker mitd en Quirlen des Handrührers verrühren. Backofen auf 200 Grad vorheizen. 6 dünne Pfannkuchen nach einander backen.*

Союзы представляют собой неизменяемую часть речи и связывают те или иные элементы текста, не нарушая последовательности изложения, освобождают автора от необходимости повторять слова. Союз *und* имеет самую большую частоту повторений, например: *Stiele herauschneiden und*

feinhacken. Die Champignons waschen oder abreiben, putzen und dann in sehr feine Scheiben schneiden.

Достаточно малочисленные группы представляют собой частицы и местоимения и так же, как и союзы имеют большую частоту повторений. Местоимения получают функцию указательности, выступая конкретным заместителем существительного, становятся его эквивалентом. Наиболее употребительными в кулинарном рецепте является неопределенно личные местоимения: man, jeder, alle, einige, beide. .Alle Zutaten in einer großen Schüssel gut miteinander vermischen. die Ente auf jeder Seite weitere 30 Minuten braten, zuletzt nochmals 20 Minuten auf dem Rücken liegend. Butter in einer großen Pfanne schmelzen, Brötchen schein darin von beiden Seiten leicht rösten. Mit Pfeffer und einigen Basilikum Blättern würzen, dann in die Tomaten hälften füllen.Отсутствие личных местоимений ich и wir способствует скрытию адресата и выделению действия. Таким образом, подчеркивается, что адресатом может быть любой. В немецком рецепте функцию субститутов выполняют местоименные наречия: dazu, damit, darüber, darin, darausи др., например, Dazu das Fett vorsichtig mit einem Löffel abschöpfen. Tomatenscheiben auf das Hack geben, Soße darüber verteilen. Den Parmesan grob raspeln, den restlichen Käse in dünne Scheiben schneiden und die Pizza damit belegen.

Таким образом, анализ различных морфологических категорий показывает, что в немецком кулинарном рецепте, преобладают имена существительные, глаголы, прилагательные, причастия, а также артикли и предлоги, при достаточно редком употреблении наречий, числительных, местоимений, частиц и союзов.

Главной особенностью для синтаксической организации кулинарного рецепта, как в русском, так и в немецком языке является малое количество сложных предложений. Особенностью их функционирования в тексте кулинарного рецепта это то, что они часто передают информацию, которая по объему равна информации, передаваемой с помощью сложного

предложения. Это достигается за счет семантической емкости предложения. Самая типичная длина предложений, характерная для текста, – 7 – 9 слов. Подобная длина предложений связана со стремлением автора синхронизировать текст с различными этапами приготовления.

Иной особенностью является преобладание предложений с прямым порядком слов, что обусловлено необходимостью ясного изложения информации. Прямой порядок слов позволяет наиболее точно и просто выразить свои мысли.

Кулинарные рецепты призваны сообщить какую-либо информацию. Этим обусловлен повествовательный характер изложения, и как следствие – преобладание повествовательных предложений в тексте.

2.2. СЛОВА-ИНТЕРНАЦИОНАЛИЗМЫ И СЛОВА-РЕАЛИИ

Как правило, интернационализмы заимствуются несколькими языками из одного общего языка-источника - прямо или косвенно (т.е. посредством других языков).

Часть международной лексики состоит из неологизмов. Таковы, прежде всего, специальные термины большинства наук, названия технических устройств (микроскоп, телефон, Интернет).

Небольшую часть международной лексики составляют т.н. оноματοпозитизмы: подражание рёву зверей, лепету младенца (мама, папа) и т. п.

Интернационализмы редко охватывают все языки, так как в ряде языков для них часто создаются не заимствования, а кальки (из европейских языков кальки предпочитают исландский язык, немецкий, чешский, из ближневосточных - иврит).

За последние десятилетия словарный состав немецкого языка значительно обогатился за счет интернациональной лексики. В силу того, что динамика распространения интернационализмов и их словообразовательная активность возрастает с каждым днем, повышается и интерес со стороны исследователей к данной проблематике.

Интернационализмы представляет чрезвычайно разнородный по происхождению и составу слой лексики. Между тем, ученые выделяют два основных источника происхождения интернациональной лексики и интернациональных словообразовательных морфем: 1) греко-латинский фонд корней, словообразовательных аффиксов и готовых слов, заимствуемых целиком по причине того, что именно латинский и греческий языки являлись научными в эпоху Средневековья; 2) современные

национальные языки. В разные исторические эпохи существенный вклад в фонд интернациональной лексики был сделан разными народами. «Если первоначально интернационализмы возникали на основе латинского или греческого языков, то затем "дающим" становился язык страны, опережающей в определенной области: социальной, научно-технической, культурной». За последние двадцать лет больше всего интернационализмов пришло из английского языка, что обусловлено развитием информационных технологий, в частности, Интернета.

Г. Август полагает, что широкое распространение интернационализмы получили в результате исторически сложившихся межъязыковых контактов. В европейских странах на базе латинского и греческого языков происходит постоянный внутренний обмен значениями, а, следовательно, и языковой картины мира. Т.к. этот процесс находит свое отражение в духовных, культурных и научных сферах человеческой жизни, это препятствует полной изоляции каких-либо отдельных языковых культур.

Современные лингвисты отмечают, что между интернационализмами одного происхождения, существующими в разных языках, могут встречаться определенные расхождения (семантические, стилистические, узуальные), связанные как с природой принимающего языка, так и с внешними, экстралингвистическими, условиями взаимодействия народов и культур.

Поскольку немецкий язык является полинациональным (плюрицентрическим) и обслуживает сразу несколько государств, в каждом из его вариантов, в собственно немецком, австрийском и швейцарском, прослеживаются специфические черты.

В лингвистике последних трех десятилетий национальное своеобразие вариантов современного немецкого языка стало объектом целого ряда специальных исследований, а особенностям иноязычной лексики в австрийском варианте немецкого языка начинает посвящаться все больше

научных работ. Исследования в данной области проводятся как отечественными, так и зарубежными лингвистами: У. Аммоном, М. Кляйном, ш х Я. Эбнером, А.И. Домашневым, Л.Б. Копчук, Г.И. Зибровой и др. Объясняется это рядом факторов: во-первых, немецкоязычное языковое сообщество имеет давнюю традицию в исследовании подобного рода лексики, § во-вторых, словарный состав национальных вариантов немецкого языка постоянно расширяется благодаря словам иноязычного происхождения (в основном, интернациональной лексики) и, наконец, в-третьих, феномен интернационализмов состоит в том, что они способны «адаптироваться» к системе воспринимающего языка и приобретать национально-культурную специфику, что отражается в семантике австрицизмов.

По свидетельству ученых-лингвистов, на своеобразии австрийского варианта немецкого языка повлияли два основных источника: диалекты (напр., венский) и различные национальные языки (итальянский, французский, словенский, венгерский и др.). Период многонационального прошлого Австрии, ее самостоятельные контакты с другими государствами способствовали тому, что в литературном языке мы находим определенный пласт иноязычной лексики, которая в немецкой речи за границами Австрии не употребляется .

Множество тематических заимствований, ставших интернациональными, относится к национальной кухне Австрии. Изучение терминологии австрийской кухни привлекает как отечественных, так и зарубежных лингвистов.

Отдельную группу слов образуют интернационализмы славянского происхождения. Например, пришедшее из чешского языка в австрийский вариант немецкого языка слово Powidl (чешск. rovidl(o)) распространилось во многие национальные языки, в том числе, на итальянский, а в русский оно

пришло из польского. В австрийском узусе данный интернационализм имеет широкое употребление, в то время как в Германии используют свой лексико-семантический вариант, ср. австр. Powidel - собств. нем. Fruchtarmelade/Pflaumenmus (повидло). Австрийское Powidl и немецкое Pflaumenmus различаются рецептами приготовления, в результате чего повидло в Германии и Австрии получается не сходным по вкусу и консистенции. Интересно, что от существительного Powidl появился глагол powidalen со значением «говорить по-чешски или с чешским акцентом», а также интернационализм Powidl используется в немецком языке Австрии в обороте Es ist mir alles Powidl со значением = «мне все равно».

В ряде случаев употребление некоторых интернациональных слов может определяться ситуацией речи. Так, существительное Filet (филе), пришедшее из французского (filet), в Австрии используют в основном в кулинарной среде/гастрономии (в письменной и устной речи), в то время как при покупке филе австриец в диалоге с продавцом употребит австрийски маркированный вариант Lungenbraten, не характерный для немецкого языка Германии. В собственно немецком варианте существительное Filet используют как в кулинарных рецептах, так и носителями языка при покупке мяса в магазине.

Рассмотрим интернационализмы, различающиеся семантически и стилистически в австрийском и собственно немецком узусах. Семантические расхождения могут быть двух типов: 1) полные; 2) частичные. Те интернационализмы, которые полностью расходятся в значениях в австрийском и собственно немецком вариантах, можно отнести к категории «ложных друзей переводчика». Частичные расхождения интернационализмов могут отражать процессы семантического изменения слов как путем полисемии (расширение значения в национальных вариантах

немецкого языка), так и моносемии (сужение значения), а также продемонстрировать стилистические особенности между двумя узусами.

2.2.1. СПОСОБЫ И ПРИЕМЫ ПЕРЕВОДА СЛОВ ИНТЕРНАЦИОНАЛИЗМОВ

Одной из самых актуальных практических проблем перевода является перевод интернациональной лексики. Интернациональные слова - лексические единицы в разных языках, имеющие сходную (звуковую и/или графическую) форму и одинаковое значение. Важнейшим условием интернациональности слов является общность их семантики. Интернациональные слова (интернационализмы) появились либо в результате заимствования их одним языком у другого, либо путем заимствования их из какого-то третьего языка.

Представляет интерес рассмотрение интернациональных и псевдоинтернациональных слов и типы расхождения значений интернациональной лексики. По степени распространенности в немецком языке интернациональная лексика занимает видное место, и перевод ее имеет свои особенности. Интернациональные слова, полностью совпадающие по значению, встречаются достаточно редко. Между тем слова, ассоциируемые и отождествляемые (благодаря сходству в плане выражения) в двух языках, в плане содержания или по употреблению не

полностью соответствуют или даже полностью не соответствуют друг другу. Это так называемые псевдоинтернациональные слова - лексические единицы в разных языках близкие по форме, но отличающиеся по значению.

Отнюдь не следует вывод о том, что перевод такой лексики вообще не допускает использования приема дословного перевода. Исключение подобной возможности из ресурсов переводчика было бы равнозначно обеднению творческих приемов его работы. В ряде случаев переводчик имеет полное право передавать корневое значение слова буквально, но лишь тогда, когда чувство языка и опыт подсказывают ему, что предлагаемый им перевод для данной конкретной ситуации как раз и представляет собой адекватную передачу мысли оригинала.

Семантические несоответствия часто связаны с тем, что в одном языке слово может иметь более общее значение, а в другом - более конкретное. Семантические отношения между сопоставляемыми интернациональными словами могут быть следующими:

1. полное семантическое соответствие;
2. полное несоответствие значений;
3. частичное несоответствие значений.

В группу полных несоответствий можно отнести «слова, не вполне сходные по форме, но могущие вызвать ложные ассоциации и отождествляться друг с другом, несмотря на фактическое расхождение их значений».

Более сложными случаями являются те "ложные друзья" переводчика, которые совпадают в одном-двух значениях, но расходятся во всех остальных, «слова обоих языков, полностью или частично совпадающие по значению и употреблению».

Итак, при переводе интернациональной лексики для переводчика важно не забывать о многозначности некоторых слов, а также о степени их

употребляемости в языке. Знание особенностей интернациональной лексики необходимо для адекватного перевода научно-технических, общественно-политических, публицистических, медицинских и других текстов, изобилующих интернациональной терминологией.

2.2.2. ЛОЖНЫЕ ДРУЗЬЯ ПЕРЕВОДЧИКА

Часто при переводе кулинарных рецептов возникают особые трудности, а именно с использованием «ложных друзей переводчика». Ложные друзья переводчика – это пары слов в двух разных языках, одинаковые по звучанию или написанию, но разные по своему смысловому значению. Эта категория слов представляет особые сложности в практике переводческой работы, ведь ведет к заблуждениям и не правильному пониманию переводимого текста.

Выделяют четыре основных типа ложных друзей переводчика. К первому типу относятся слова исходного языка, схожие по звучанию и написанию со словами переводящего языка, но имеющие абсолютно разное значение. Данный тип является наиболее многочисленным.

Например: в немецком языке das Butterbrot означает хлеб с маслом, но никак не русское значение слова бутерброд (ломтик хлеба с маслом, с сыром, колбасой), для этого значения в немецком есть слово belegtes Brot.

Die Dose имеет значение коробки, жестянки, консервной банки, табакерки, штепсельной розетки, но никогда: доза — die Dosis.

Das Glas — стакан, рюмка или просто стекло. Русскому слову глаз в немецком соответствует das Auge.

Слово der Keks в немецком языке обозначает печенье. Русское значение слова кекс совпадает с немецким der Rosinenkuchen или der Stollen)

В немецком понимании das Kotelett представляет собой отбивную с косточкой, что расходится с русским понятием котлета - овальная лепёшка из мясного фарша или из овощей, каши и т.д. Правильным переводом в данном случае будет использование слова die Frikadelle.

Аналогично: der Krug — кувшин или кружка. Слово круг переводится как der Kreis)

Другие примеры этого типа:

- Liste f — список (никогда: лист — Blatt n)
- Mehl n — мука (никогда: мел — Kreide f)
- Schale f — скорлупа, кожица, кожура, корка, шелуха, оболочка, обшив кастаны, панцирь, створка раковины, горбыль, чаша, поддон, металлург. лунка, раковина, охот. Копыто кабана, оленя (никогда: шаль — Schal m, Umschlagetuch n)
- Pastille f – пилюля, таблетка (никогда: пастила)
- Scharf adj — острый; резкий (никогда: шарф — Schal m, Halstuch n)
- Tablett n — поднос (никогда: таблетка — Tablette f)
- Zepfir–хлопчатобумажная ткань, легкий ветер (никогда: зефир)

Ко второму типу относятся многозначные слова исходного языка, часть значений которых совпадает со значением их звукобуквенных аналогов в

переводящем языке, а часть значений различается. То есть одному слову в исходном языке соответствуют несколько слов в переводящем языке.

Например, немецкое слово *die Marmelade* имеет в русском языке следующие значения: джем, повидло, помимо совпадающего значения мармелад.

Другим примером является слово *die Pastete* обозначающее преимущественно слоеный пирог с начинкой, хотя имеет и значение паштета.

Аналогично: *modern* — гнить, тлеть, разлагаться, плесневеть, кроме того — модный, модернистский.

Слово *die Scheibe* имеет несколько значений, а именно: диск, круг, пластинка, воен. мишень, кусок колбасы, соты, оконное стекло, помимо значения шайбы.

Schnitzel n — стружка, обрезок бумаги, жом отход свеклосахарной промышленности, а также знакомое нам значение шницель - тонкий пласт мяса, панированный и обжаренный методом глубокого погружения в раскалённое масло.

К третьему типу относятся слова исходного языка, совпадающие с одним из значений их многозначных звукобуквенных аналогов в переводящем языке, при этом остальные значения не имеют ничего общего со словом в исходном языке. То есть нескольким словам в исходном языке соответствует одно слово в переводящем языке.

Produkt n — изделие вообще (редко: пищевой продукт — *Lebensmittel*)

Например, немецкое слово *die Frucht* соответствует в русском языке слову плод. Однако слово фрукты имеет другой перевод – *das Obst*.

Аналогично: *das Produkt* – изделие вообще. Однако пищевой продукт переводится *Lebensmittel*.

К четвертому типу относятся названия величин измерения, похожие по звучанию и написанию в нескольких языках, но не совпадающие по количеству.

Например, das Pfund обозначает 500 г, а русский фунт равен 409,5 г.

Аналогично: der Zentner – 50 кг, центнер в русском языке равен 100 кг.

Из выше представленного списка ложных друзей переводчиков становится ясно, что они составляют многочисленную группу слов. Для хорошего и правильного перевода важно знать все варианты значения таких слов и уметь употреблять их согласно контексту. При сомнении необходимо воспользоваться словарем.

СЛОЖНОСТИ ПРИ ПЕРЕВОДЕ НАЦИОНАЛЬНО-СПЕЦИФИЧЕСКИХ СЛОВ-РЕАЛИЙ

Передача реалий посредством транскрипции или транслитерации носит неинформативный характер и нередко не вызывает никаких конкретных ассоциаций у читателя ПТ. Поэтому переводчику иногда приходится „включаться“ в повествование, интерпретируя сущность

иноязычной реалии. При этом возможны следующие способы интерпретации и соответственно приемы перевода:

- 1) Разъяснение реалии, помещаемое в скобках после транскрипции / транслитерации и представляющее собой либо калькирование ее составных компонентов, либо составленное самим переводчиком сжатое описание ее сущности, при этом переводчик большей частью отмечает свое „вмешательство“ в текст оригинала пометой „прим. перев.“ или „примечание переводчика“. Например: Кнедлик (прим. перев. отварное изделие из теста или картофеля).
- 2) Разъяснение и описание (дефиниция) реалии в форме сноски внизу страницы или ссылки в конце книги (в рубрике «Примечания переводчика», «От редакции»), обычно более пространные и обстоятельные в сравнении с внутритекстовыми разъяснениями (порой переводчик опирается на словарные статьи толкового или энциклопедического словаря). Например: Айнтопф в переводе с немецкого – один горшок. В нем готовят густой суп с мясом и овощами, заменяющий обед из двух блюд. Лабскаус – густой суп-пюре из солонины, картофеля, маринованной свеклы, яичницы, лука и соленых огурцов.
- 3) Замена реалии в тексте (прежде всего в художественном) на ее сжатое описание, разъясняющее ее вещественное значение. Например: вареная свиная рулька (вместо айсбайн)

Подобные описательные переводы порождают у читателя иллюзию, что текст перевода полностью соответствует тексту оригинала, поэтому переводчик должен стремиться к тому, чтобы подобные включения в текст перевода не нарушали строй авторской мысли и стиль ее изложения.

Данные типы раскрытия национально-культурного (страноведческого) семантического компонента слова-реалии фактически являются не

переводами, а толкованиями понятия, поэтому иногда обозначаются термином „интерпретирующий перевод“, однако чаще всего данные типы перевода трактуются как „объяснительный / пояснительный / разъяснительный перевод“, „описательный (разъяснительный) перевод“. Как видим, в основном данные типы перевода не дифференцируются и рассматриваются как единый прием перевода. В принципе, разграничение этих двух типов перевода не составляет проблем:

- а) разъяснительный характер имеют описания безэквивалентов, имеющие помету „примечание переводчика“;
- б) описательный характер носят текстовые включения, замещающие реалию.

Сложнее обстоит дело с трактовкой пояснений, включаемых в текст после транскрипции / транслитерации, но не имеющие «пом. перев.»: будучи разъяснением переводчика, этот фрагмент вместе с тем обретает функции описания денотата, выступая как описательно-разъяснительный перевод. Но вместе с тем вполне обоснованным является замечание Л.К.Латышева по поводу того, что разъяснение переводчика фактически не является переводом, в связи с чем автор в более поздних работах разграничивает „примечания переводчика“ и „описательный перевод“. Следует отметить, что описательный (а точнее: описательно-разъяснительный) перевод нередко содержится и в словарях при передаче безэквивалентных слов с ярко выраженной национальной спецификой.

ВЫВОДЫ ПО ГЛАВЕ 2

Во второй главе мы рассмотрели лингвистические особенности текста кулинарного рецепта, а именно композиционные, лексико-семантические, грамматические особенности.

К композиционным особенностям текста кулинарного рецепта относится стереотипность его построения, как в немецком, так и в русском языках, а также малый объем, который составляет 20-25 строк.

Рассматривая лексико-семантические особенности текста кулинарного рецепта, прослеживается ряд закономерностей. К ним относятся: неэмоциональная, безоценочная лексика нейтрального лексического фонда, а также лексика с тенденцией к мало- и моносемантичности; наличие особого слоя лексики – терминов и полутерминов; наличие заимствований; наличие аббревиатур; отсутствие слов-диффузов и лакун. Также отдельной особенностью в кулинарном рецепте как тексте перевода является наличие ложных друзей переводчиков.

В русском, так и в немецком кулинарном рецепте, преобладают имена существительные и глаголы, при достаточно редком употреблении личных местоимений.

В грамматическом аспекте доминирующей тенденцией для организации кулинарного рецепта, как в русском, так и в немецком языке является малое количество сложных предложений. Это связано с тем, что каждое предложение побуждает к определенному действию, а потому должно быть предельно простым. Так же для данного типа текста характерно наличие однородных членов приложений.

Перевод кулинарного рецепта не представляет особую сложность для профессионального переводчика за счет своего малого формата и большого количества интернационализмов и терминов. Однако существуют отдельные сложности, которые необходимо учитывать. К ним относятся перевод ложных друзей переводчика и перевод национально-специфических слов-реалий. Ложные друзья переводчика, несмотря на свою схожесть в звучании или написании со словами-интернационализмами, с ними ничего общего не

имеют. Часто их значение полностью расходится в языке оригинала и языке перевода и не знание данной особенности может привести к серьезному искажению первоначального смысла.

Слова-реалии представляют другую переводческую сложность, потому они обозначают культурную особенность что в языке перевода

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

При определении кулинарного рецепта как типа текста важно учитывать различные признаки данного текста, его лингвистические и экстралингвистические особенности. Изучив их можно прийти к выводу, что к инструктирующему типу текста. Одной из основных функций данного типа является информативная и побудительная функции. Таким образом, согласно типологии переводимых текстов Катарины Райс кулинарный рецепт можно причислить к информативному типу тексту, задачей которого является донесение определенной информации до реципиента.

Рассматривая композиционные особенности данного типа текста, мы приходим к выводу, что он является малоформатным благодаря его малому объему, составляющий обычно 20-25 строк. Отличительной чертой малоформатного текста является простота и стереотипность построения, а также наличие 3 блоков: интродуктивный блок, основной блок и заключительный блок.

В тексте кулинарного рецепта в интродуктивном блоке обычно приводится перечень, используемых ингредиентов, в основном – алгоритм приготовления блюда, а в заключительном способы его сервировки и подачи.

К лексико-семантическим особенностям текста кулинарного рецепта относятся: неэмоциональная, безоценочная лексика нейтрального лексического фонда, лексика с тенденцией к мало- и моносемантичности; наличие терминов и полутерминов; наличие заимствований; наличие аббревиатур; отсутствие слов-диффуз и лакун.

Лексика кулинарного рецепта нейтральна как в отношении стиля, так и в отношении автора (экспрессивно окрашен может быть только заголовок). Лексические единицы, организующие текст, распадаются на общеупотребительную, общенаучную и узкоспециальную часть. К последней относятся термины, образующие одну из главных лексических групп кулинарного рецепта, составляющие специфику данной функциональной

разновидности текста, т.к. своим значением они строго прикреплены к данной области знания.

При переводе текста кулинарного рецепта важно перепроверять интернационализмы, в переводе которых вы не уверены, потому что именно они часто могут оказаться ложными и привести к искажению смысла первоисточника. Особую группу таких слов составляют ложные друзья переводчика.

Национально-специфические слова-реалии также зачастую вызывают определенные сложности при переводе. Такие слова не имеют эквивалентов в языке перевода, поэтому переводчику приходится прибегать к особым методам передачи безэквивалентной лексики, таким как транскрипция транслитерации, а также разъяснительно-описательному переводу.

Основной особенностью для синтаксической организации кулинарного рецепта, как в русском, так и в немецком языке является малое количество сложных предложений. Длина предложения обычно составляет 7-9 слов, что помогает кратко и точно передавать инструкции по приготовлению блюда. Изложение имеет повествовательный характер.

Несмотря на то, что в последнее время интерес к кулинарному рецепту как типу текста значительно вырос, и ученые начинают обращаться к данной теме, к сожалению, этот вопрос еще до конца не изучен и требует дальнейшего исследования. Особенно важной является более детальное раскрытие проблемы перевода национально-специфических слов-реалий, потому что они представляют собой многочисленную группу и в контексте кулинарного рецепта малоизученными.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Адмони, В.Г. Синтаксис современного немецкого языка: Система отношений и система построения [Текст] / В.Г. Адмони. Л. : Наука, 1973. -324 с.
2. Алефиренко, Н.Ф. Лингвокультурология. [Текст] моногр. / Н.Ф. Алефиренко. - М.: Книга по Требованию, 2012. - 284 с.
3. Арутюнова, Н.Д. Дискурс [Текст] / Н. Д. Арутюнова // Лингвистический энциклопедический словарь. – Москва: Советская энциклопедия, 2000. – С. 136-137.
4. Ахманова О.С. Словарь лингвистических терминов [Текст] / - М.: Сов. Энциклопедия, 1966. – 94с.
5. Бабаева, Е.В. Лингвокультурологические характеристики русской и немецкой аксиологических картин мира Текст.: автореф. дис. . докт. филол. наук: 10.02.20 / Бабаева Елена Викторовна Волгоград, 2004. - 40 с.
6. Баранов М.Т. Рус. яз.: Справ. Материалы [Текст]: учеб. пособие / Л.: Просвещение, 1983. – 241с.
7. Бархударов Л.С. Структура простого предложения [Текст]: учеб. пособие / М.:Высшая школа, 1966. - 199 с.
8. Бархударов Л.С. Язык и перевод [Текст]: учеб. пособие / М., 1975. – 246с.
9. Бахтин М.М. Проблема речевых жанров // Бахтин М. М. Литературно-критические статьи. Издание второе [Текст] / М., 1986. – 296с.
10. Большой энциклопедический словарь: В 2 т. [Текст] / Гл. ред. А. М. Прохоров. Т. 1. М., 1991. – 862 с.
11. Брандес, М.П. Стилистика немецкого языка [Текст] / М.П. Брандес. М.: Высшая школа, 1990. - 271 с.

12. Буркова П.П. Кулинарный рецепт как особый тип текста : На материале русского и немецкого языков [Текст]: дис. ... канд. филол. наук / М., 2005. – 212 с.
13. Буре Н.А., Быстрых М.В., Вишнякова С.А. Основы научной речи / Под ред. В.В.Химики, Л.Б.Волковой. – СПб.: Филологический факультет СПбГУ; М.: Издательский центр «Академия», 2003. –С 50.
14. Васильев, С.Г. Язык, значение и картина мира [Текст] / С. Г. Васильев // Изв. АН Каз. ССР, серия «Обществ, науки», 1972. № 4. - С. 47-48.
15. Вейлерт А. А. Русское слово в немецкой диалектной речи [Текст] / Вопросы языкознания. № 3. 1979. – 84с.
16. Верещагин, Е.М. Язык и культура Текст. / Е.М. Верещагин, В.Г. Костомаров. М.: Издательство Московского университета, 1983. - 232 с.
17. Виноградов В.С Перевод: Общие и лексические вопросы. учеб. пособие / Книжный дом "Университет", 2004. – 191с.
18. Гак, В.Г. Язык как форма самовыражения народов [Текст] / В.Г. Гак // Язык как средство трансляции культуры. М.: Наука, 2000. - С. 54-68.
19. Гальперин И.Р. Текст как объект лингвистического исследования [Текст] / М.: Высшая школа, 1981. – 144с.
20. Гильченко Н.Л. Практикум по переводу с немецкого на русский. СПб., 2006. – 287с.
21. Гореликова М.И., Магомедова Д.М. Лингвистический анализ текста [Текст] / М., 1989. –226с.
22. Девкин, В.Д. Немецкая лексикография [Текст] / В.Д. Девкин. Учебное пособие для вузов. М.: Высшая школа, 2005. - 670 с.
23. Дейк Т.А. ван. Язык. Познание. Коммуникация. [Текст] / М.: Прогресс, 1989. – 312 с.
24. Ефремова Т. Ф. Новый словарь русского языка. Толково-словообразовательный [Текст] / М.: 2000. - 1084с.

25. Зимняя И.А. Предметный анализ текста как предмета творения. Смысловое восприятие речевого сообщения (в условиях массовой коммуникации) [Текст] учеб. пособие / М.: Наука, 1976. – 173с.
26. Каменская О. Л. Текст и коммуникация [Текст] / М.:1990. – 221с.
27. 174. Каменская О. Л. Текст как единица коммуникации // Московский государственный педагогический институт иностранных языков им. М. Тореза. Сборник научных трудов. Вып. 158. Лингвостилистические проблемы текста. [Текст] / М.:1980. – 12с.
28. Караулов, Ю.Н. От грамматики текста к когнитивной теории дискурса [Текст] / Ю.Н. Караулов, В.В. Петров // Вступительная статья к сборнику работ Т.А. ван Дейка / Язык. Познание. Коммуникация. М.: Прогресс, 1989.-С.5-11.
29. Ковалёв Н.И. Русская кулинария [Текст] / ИМА-Пресс, 1991. – 176 с.
30. .Комиссаров В.Н. Современное переводоведение [Текст]: учеб. пособие / М.: ЭТС, 2002. – 424с.
31. Копчук Л.Б. Национальная и региональная вариативность лексики и фразеологии современного немецкого языка: / Монография. – СПб, 1997. – С. 82
32. Крушельницкая, К.Г. Очерки по сопоставительной грамматике немецкого и русского языков [Текст] / К.Г. Крушельницкая. -М.: Изд-во литературы на иностранных языках, 1961. – 265 с.
33. Кубрякова Е. С. О тексте и критериях его определения [Текст] / М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2001. – 184 с.
34. Митрофанова О.Д. Научный стиль речи: проблемы обучения. – М.: Рус. яз., 1985. – 49 с.
35. Макаров, М.Л. Основы теории дискурса Текст. / М.Л. Макаров - М.: Гнозис, 2003. 280 с.

36. Маслова, В.А. Лингвокультурология Текст. / В.А.Маслова. М. : Академия, 2001. - 208 с.
37. Москалюк Г. С. Лексическая гетерогенность кулинарных рецептов российских немцев [Текст] / Вестн. С.-Петербур. ун-та. Сер. 9. 2013. Вып. 1. – 177с.
38. Москальская О.И. Грамматика текста. [Текст] / М.: Высшая школа, 1981.- 183с.
39. Новиков, Д.Н. Разграничение полисемии и омонимии в свете когнитивной семантики Текст.: дис. . канд. филол. наук: 10.02.04 / Новиков Дмитрий Николаевич. СПб., 2001. – 173 с.
40. Найда Ю. Наука переводить. Вопросы языкознания [Текст] / 1970. – 37с.
41. Народы мира: историко-этнографический справочник [Текст] / гл. ред. Ю.В. Бромлей. Ред. коллегия: С. А. Арутюнов, С.И. Брук, Т.А. Жданко и др. / М.: Сов. Энциклопедия, 1988. – 624 с.
42. Никитина С.Г. Текст как коммуникативная и дидактическая единица обучения [Текст] М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2002. – 312с.
43. Одинцов В.В. Стилистика текста [Текст] / М.: Наука,1980. –121 с.
44. Олянич А. В. Гастрономический дискурс в системе массовой коммуникации: семантико-семиот. Характеристики. А. В. Олянич. Массовая культура на рубеже XX–XXI веков: человек и его дискурс: сб. науч. тр. [Текст] / М., 2003. – С. 167–201.
45. Почепцов Г.Г. Прагматика текста. Коммуникативно-прагматические и семантические функции речевых единств. [Текст] / М.: 1980. –243 с.
46. Прохорова О.А. Типологизация директивных текстов. О.А. Прохорова. Актуальные проблемы лингвистики и лингводидактики. [Текст] / Красноярск: РИО КГПУ, 1999. – 157с.

47. Райс К. Классификация и методы перевода [Текст] / М.: Наука, 1983, - 271с.
48. Рехтин Л. В. Речевой жанр инструкции: полевая организация: Автореф. дис. ... канд. филол. наук [Текст] / М.: Горно-Алтайск, 2005. - 192 с.
49. Реферовская Е.А. Лингвистические исследования структуры текста [Текст] / Л.: Наука, 1983. – 172 с.
50. Рецкер Я.И. Теория перевода и переводческая практика. Очерки лингвистической теории перевода [Текст] / М., 1974. – 216 с.
51. Садиков А.В. Проблема перевода советских реалий в ее прагматическом аспекте. А.В. Садиков. Тетради переводчика, вып. 21. [Текст] / М.: Высшая школа, 1984. – 88с.
52. Севбо И.П. Об изучении структуры связного текста. Лингвистические исследования по общей и славянской типологии [Текст] / М.: Наука, 1966. –196с.
53. Сиволап И.К. Книга о вкусной и здоровой пище [Текст] / М.: Пищепромиздат, 1955. - 410 с.
54. Синтаксис простого предложения [Текст]: учеб. пособие. / М.: Просвещение, 1979. – 184 с.
55. Скобликова Е.С. Современный русский язык [Текст] / М. 2006г. – 485с.
56. Солганик Г.Я. Синтаксическая стилистика. [Текст] / М.: Высшая школа. 1973. - 132-170 с.
57. Соловей Н.В., Чехет Т.Э. Прагматика залога в высказывании // Прагматика и логика дискурса. [Текст] Сб. ст. / Ижевск, 1991.- С. 59-63.
58. Толковый словарь русского языка: 80 000 слов и выражение [Текст]/ Под ред. С.И. Ожегова, Н.Ю. Шведовой – 4-е изд., дополненное. / М.: Азбуковник, 1999. – 944 с.

59. Тураева З.Я. Лингвистика текста. Текст: структура и семантика: Уч.пособие для студентов ин.языков. [Текст] / М.: Просвещение, 1986.- 127с.
60. Тюленев С. В. Теория перевода [Текст] / М.: Гардарики, 2004 – 93с.
61. Федоров А.В. Основы общей теории перевода [Текст] / М., 1983, – 745с.
62. Федоровская О.А. О жанровой классификации научно-технических документов и их лингвистических особенностях // Разновидности и жанры научной прозы: Лингвистилистические особенности. [Текст] / М: Наука, 1989.— 181 с.
63. Филиппенко Н.С. Секреты домашней кухни [Текст] / Мн.: ООО «Тривиум», 1997. – 302 с.
64. Шаповал В.В. Текст источника как объект анализа для филолога и историка [Текст] / М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2001. – 27с.
65. Шпетный К.И. Лингвостилистические и структурно-композиционные особенности текста короткого рассказа [Текст] / М., 1980. – 24 с.

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ ПРИМЕРОВ

1. Вайль, П. Русская кухня в изгнании / П. Вайль, А. Генис. [Текст] / М.: Независимая газета, 1995. – 176 с.
2. Книга о вкусной и здоровой пище. – 3-е изд., стереотипное [Текст] / М.: Агропромиздат, 1992. – 335 с.
3. Ковалев, Н.И. Рассказы о русской кухне [Текст] / М: Деловая литература, 2013.- 552 с.
4. Меджитова Э.Д. Кулинарные шедевры Эльмиры Меджитовой. [Текст] / Издательство: ЭКСМО. 2013– 243 с.
5. Похлёбкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства. Все рецепты В.В. Похлёбкина [Текст] / М.: Центрполиграф 2009 . – 937с.
6. Кулинарные рецепты / ред. И.К. Сиволап. - М.: Пищепромиздат, 2012. - 335 с.
7. Das kleine Küchenkräuter. Kochbuch Gebundene Ausgabe. 2007 – 87с.
8. Max Inzinger. Die gute Deutsche Küche. 1983. – 343с.

9. Kochbuch von Jürgen Dollase: Himmel und Erde: In der Küche eines Restaurantkritikers. 2014. – 115c.
10. Kochkunst. Lukullisches von A. bis Z. Leipzig Verlag für die Frau 1985. – 576 c.