

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ
Л.Н. ГУМИЛЕВ АТЫНДАҒЫ ЕУРАЗИЯ ҰЛТТЫҚ УНИВЕРСИТЕТІ



ЖАС ҒАЛЫМДАР КЕҢЕСІ



Студенттер мен жас ғалымдардың
«ҒЫЛЫМ ЖӘНЕ БІЛІМ - 2016» атты
XI Халықаралық ғылыми конференциясының
БАЯНДАМАЛАР ЖИНАҒЫ

СБОРНИК МАТЕРИАЛОВ
XI Международной научной конференции
студентов и молодых ученых
«НАУКА И ОБРАЗОВАНИЕ - 2016»

PROCEEDINGS
of the XI International Scientific Conference
for students and young scholars
«SCIENCE AND EDUCATION - 2016»

2016 жыл 14 сәуір
Астана

**ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ
Л.Н. ГУМИЛЕВ АТЫНДАҒЫ ЕУРАЗИЯ ҰЛТТЫҚ УНИВЕРСИТЕТІ**

**Студенттер мен жас ғалымдардың
«Ғылым және білім - 2016»
атты XI Халықаралық ғылыми конференциясының
БАЯНДАМАЛАР ЖИНАҒЫ**

**СБОРНИК МАТЕРИАЛОВ
XI Международной научной конференции
студентов и молодых ученых
«Наука и образование - 2016»**

**PROCEEDINGS
of the XI International Scientific Conference
for students and young scholars
«Science and education - 2016»**

2016 жыл 14 сәуір

Астана

ӘӨЖ 001:37(063)

КБЖ 72:74

Ғ 96

Ғ96 «Ғылым және білім – 2016» атты студенттер мен жас ғалымдардың XI Халық. ғыл. конф. = XI Межд. науч. конф. студентов и молодых ученых «Наука и образование - 2016» = The XI International Scientific Conference for students and young scholars «Science and education - 2016» . – Астана: [http://www.enu.kz/ru/nauka/ nauka-i-obrazovanie/](http://www.enu.kz/ru/nauka/nauka-i-obrazovanie/), 2016. – б. (қазақша, орысша, ағылшынша).

ISBN 978-9965-31-764-4

Жинаққа студенттердің, магистранттардың, докторанттардың және жас ғалымдардың жаратылыстану-техникалық және гуманитарлық ғылымдардың өзекті мәселелері бойынша баяндамалары енгізілген.

The proceedings are the papers of students, undergraduates, doctoral students and young researchers on topical issues of natural and technical sciences and humanities.

В сборник вошли доклады студентов, магистрантов, докторантов и молодых ученых по актуальным вопросам естественно-технических и гуманитарных наук.

ӘӨЖ 001:37(063)

КБЖ 72:74

ISBN 978-9965-31-764-4

©Л.Н. Гумилев атындағы Еуразия
ұлттық университеті, 2016

ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ЛЕКСИКА КАК ПОКАЗАТЕЛЬ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУЛЬТУРЫ

(на примере немецкого этноса)

Дмитриев Евгений Владимирович

kz.filolog.kz@mail.ru

магистрант 1 курса филологического факультета

ЕНУ им. Л.Н. Гумилева, г. Астана, Казахстан

Научный руководитель – д.ф.н., проф. Е.А. Журавлева

Вопросы функционирования и развития этнических языков и культур в условиях поликультурного общества, процессы взаимодействия и взаимовлияния культурных ценностей являются весьма актуальными в период глобализации мирового сообщества. Республика Казахстан – полиэтническое государство, в котором проживает более 120 национальностей, основообразующим этносом являются казахи, составляющие 63,1% населения страны. Наиболее крупными этническими сообществами, согласно переписи населения 2009 года, являются русские (23,7%), узбеки (2,9%), украинцы (2,1%), уйгуры (1,4%), татары (1,3%), немцы (1,1%) и многие другие народы [1, 10].

Общеизвестно, что этнос самоидентифицируется не столько осознанием единого происхождения, сколько ощущением неповторимости и исключительности своих обычаев, то есть традиций, в значительной мере имеющих материальное воплощение в хозяйственной деятельности, пище, одежде, жилье и, безусловно, языке. Большой исследовательский интерес в этом плане для нас представляет немецкий этнос, нашедший вторую родину в Казахстане. Процессы сохранения родной культуры, родного немецкого языка, его развитие и взаимодействие с русским и казахским языками мы планируем раскрыть с помощью проводимого социолингвистического эксперимента.

В анкете респондентам было предложено указать сферы использования родного и других языков, уровень владения родным и другими языками, отметить характер своей принадлежности к исторической родине, вспомнить пословицы, поговорки, меткие выражения на родном (немецком) языке, знание художественных произведений немецких авторов. Блок вопросов касался немецкой культуры, что проявлялось в наличии в доме национальных предметов быта, одежды и литературы, соблюдении обычаев и традиций своего народа, приготовлении национальных блюд и многое другое. Также были и задания ассоциативного характера.

В данной статье рассмотрим отдельные результаты пилотного анкетирования, касающиеся гастрономических пристрастий респондентов-немцев и, как следствие, владение ими гастрономической лексикой. Как известно, пища относится к одному из наиболее важных элементов материальной культуры, одним из важных показателей этнической принадлежности. Данный аспект в анкете отражали три вопроса: 1. Готовите ли дома национальные блюда? Укажите их. 2. Назовите продукты, актуальные для Вашей национальной кухни. 3. Какие блюда других народов Вы любите и готовите.

В анкетировании приняли участие 20 респондентов в возрасте от 25 до 30 лет. На указанные выше вопросы не ответили 4 респондента мужского пола, остальные 16 респондентов – представительницы прекрасного пола – справились с заданием, при этом не все показывали большое разнообразие национальных блюд.

Проанализируем данные по первому вопросу. Наиболее частотными были следующие ответы: штрудель – 6, роль-мопс – 3, суп с колбаской – 2, швабский пирог – 1, зельц домашний – 1, клецки с грибами – 1, яблочная шарлотка – 1, расстегай – 1. Все эти блюда респонденты относят к немецкой национальной кухне.

Общеизвестно, что именно в этнической кухне традиции народа оказались наиболее устойчивыми. Сложившиеся и отработанные за века разновидности блюд и способы их приготовления глубоко самобытны и оригинальны.

Попытаемся выяснить, действительно ли отмеченные респондентами блюда относятся к немецкой национальной кухне или они в силу своего длительного проживания в инокультурной среде неосознанно заимствуют какие-то блюда из других культур?

Обратимся к словарям и справочным изданиям: «**Штрúдель** (нем. Strudel – из «вихрь, воронка, водоворот») – немецкое мучное блюдо в виде рулета из скрученного трубкой листового теста с различной начинкой» [2]; «**Рольмопс, роль-мопс** – маринованная сельдь, скрученная в рулетики. Рулоны скрепляются деревянными палочками. Внутрь добавляют корнишон или лук. Блюдо традиционно распространено в Германии» [3]. Стоит обратить внимание на то, из чего изготовлено данное блюдо: корнишон, сельдь и лук. Кулинарный словарь «Кухня народов мира» подчеркивает: «Чрезвычайно популярны у немцев бутерброды с различными продуктами: маслом, сыром, колбасой, сырковой массой, рыбой и др. В ассортименте закусок – салаты из овощей, ветчина, колбасные изделия, шпроты, сардины, блюда из сельди с различными соусами, мясные и рыбные салаты, заправленные майонезом, и т.д.» [4].

Существенное место в рационе питания занимали супы, которые имели название на немецком языке и отличались большим разнообразием. Важное место среди них занимал суп с лапшой домашнего приготовления, который, как правило, готовили на курином бульоне. Кроме того, он являлся одним из главных обрядовых кушаний. Разнообразными были и колбасы. Большое распространение получило копчение мяса, сала, колбас, птицы и рыбы. В Кулинарном словаре «Кухня народов мира» дается следующее пояснение: «Характерная особенность немецкой кухни – широкое использование колбас, сосисок, сарделек для приготовления закусок, первых и вторых блюд. Среди них **суп** картофельный **с сосисками**, **суп** из гороха **с колбасой**» [4].

«**Швабский пирог** (немецкая кухня). Пироги, а самое главное это яблочный пирог по достоинству принадлежит рецепту немецкой кухни. Популярная южно-немецкая выпечка – **швабский пирог** со смородиной» [5].

«**Зельц** – варёное прессованное колбасное изделие в оболочке или банке. Готовится из свиного мяса, шпига, а также языков, печени и других субпродуктов. Немецкий Sülze, от которого произошло русское слово «зельц», является немецкой разновидностью холодца (студня) [6].

«**Яблочная шарлотка**. В 15 веке англичане готовили странный мясной пирог и называли его *шарлет*. В 18 веке он стал сладким и, говорят, тогда же получил своё современное имя в честь королевы Шарлотты» [7].

Что касается «клецек с грибами» и «расстегая», они относятся к национальным кухням других народов. Так, согласно исследованиям В.В. Похлебкина, «расстегай» как вид печеного продукта не относится к немецкой кухне: «**Расстеган** – один из видов русских печеных пирожков, подаваемых специально к разного рода супам» [8, 213]. А «**клецки с грибами**» – это белорусская кухня. «В белорусской кухне существуют клецки картофельные с мясом, фаршем и грибами. Белорусы ласково именуют их «клецки с душами» [9].

Таким образом, можно констатировать, что, с одной стороны, казахстанские немцы знают и активно используют гастрономическую лексику, напрямую связанную с реалиями их жизни, сохраняют и готовят национальные блюда, с другой стороны, длительный период совместного проживания с представителями других национальностей наложил свой отпечаток и на гастрономические пристрастия, когда блюда другой национальной кухни часто готовятся в семье и постепенно воспринимаются как принадлежность своей. Наиболее существенные изменения в питании происходят вследствие перемен в хозяйственной жизни общества, усилившегося влияния на культуру немцев в Казахстане окружающих народов.

В то же время, определенные блюда, которые готовят в повседневной жизни, респонденты изначально относят к «чужим». Из блюд других народов отмечено два: борщ –

10, и вареники – 5. И первое, и второе – это исконно украинская кухня. «Среди славянских кухонь украинская пользуется широкой известностью. Она давно получила распространение далеко за пределами Украины, а некоторые блюда украинской кухни, например, борщи и вареники, вошли в меню международной кухни» [8, 80]. В данных ответах респондентов, скорее всего, сказываются их дружеские отношения с украинцами, возможно, близкое соседство и родственные связи.

Проведенный анализ показывает, что немецкая кухня является разнообразной и неоднородной, она сохраняется этническими немцами в Казахстане, несмотря на то, что исторически они довольно длительный период живут вдали от исторической родины, неоднократно переселялись из одного этнокультурного пространства (территория Российской Федерации) в другое (Казахская ССР, позднее суверенный Казахстан). Об этом свидетельствует также заметно и активное приготовление украинских и русских блюд. Думаем, что увеличение количества респондентов из разных областей Казахстана, в частности, юга страны, где представители немецкой диаспоры живут в казахских аулах, может дать еще более разнообразные примеры взаимодействия этносов на гастрономическом уровне.

Российский исследователь В.В. Похлебкин справедливо замечает, что «национальные кухни и созданный ими репертуар вкусных, полезных, учитывающих определенные климатические и природные особенности блюд не должны быть утрачены. Их нужно сохранить ради нынешних и будущих поколений как драгоценное наследие, стимулирующее жизнь и развитие каждой нации, да и всех народов нашей страны. Пока не поздно, мы должны собрать и оставить потомкам по возможности более верные, более точные результаты национального кулинарного творчества» [8, с. 8]. Несмотря на свою стабильность, все историко-культурные общности представляют собой динамические явления, подверженные определенным изменениям во времени, зависящие во многом от социокультурных условий проживания того или иного этноса. В лингвистическом плане эта проблема также требует своего детального рассмотрения.

Список использованных источников:

1. Перепись населения Республики Казахстан 2009 года. Краткие итоги. Статистический сборник / Под ред. А.А. Смаилова. – Астана, 2010. – 112 с.
2. Штрудель // Электронный ресурс [Режим доступа]: ru.wikipedia.org/wiki/
3. Рольмопс // Электронный ресурс [Режим доступа]: ru.wikipedia.org/wiki/
4. Кулинарный словарь «Кухня народов мира» // Электронный ресурс [Режим доступа]: http://www.langet.ru/html_rezept/germania.html
5. Швабский пирог // Электронный ресурс [Режим доступа]: <http://www.millionpodarkov.ru/gotovim/pirogi-retsepty-shvabskij-yablochnyj-pirog.htm>
6. Зельц. Википедия, свободная энциклопедия. – Сан-Франциско: Фонд Викимедиа, 2015. // Электронный ресурс [Режим доступа]: <http://ru.wikipedia.org/?oldid=73739228>
7. Шарлотка // Электронный ресурс [Режим доступа]: <http://kedem.ru/gotovim/20120906-sharlotka/>
8. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов (основные кулинарные направления, их история и особенности. Рецепттура). – М.: Агропромиздат, 1991. – 605 с.
9. Клецки с грибами // Электронный ресурс [Режим доступа]: <http://hozoboz.com/recepty/kak-prigotovit-kartofelnye-klecki-podrobnyj-recept-s-foto/>