

Т.В. Клюева (Москва, Россия)

Люксембургская кулинарная лексика: страноведческий и языковой аспекты

Аннотация: В статье затрагиваются проблемы отражения люксембургских национальных традиций в кулинарной терминологии, рассматривается ее происхождение, семантика и словообразовательная структура. Здесь также уделяется внимание переводу терминов на русский язык и освоению заимствованных лексем люксембургским языком.

Ключевые слова: освоение заимствований, словообразовательная структура, внутренняя форма, «ложные друзья переводчика», гибридные наименования

T.V. Klyueva (Moscow, Russia)

The Luxemburgish Culinary Terms: Historical, Cultural and Linguistic Aspects

Abstract: This article deals with the reflection of Luxemburgish national traditions in the culinary terms and the problems of their origin, semantics and word-formation-structure. The author gives the consideration for translations of these terms into Russian and for assimilation of French borrowings.

Key words: assimilation of French borrowings, word-formation-structure, inherent form of word, “false friends of translator”

Традиционная национальная кухня теснейшим образом связана с жизнью народа, его историей. Она может многое рассказать о стране, ее природе, растительном и животном мире, о завоевателях и соседях, ранних и поздних контактах с другими народами и их культурой, о религиозных и иных запретах, о традициях и ритуалах. Кухня – неотъемлемая часть национальной культуры. Наряду с кулинарами, этнографами, историками и культурологами ее изучают географы и лингвисты, химики, биологи и медики. Она в разной степени отражена в национальных литературах – в люксембургской пока недостаточно широко. Правда, уже есть постоянная передача на телевидении, вышли в свет три книги, рассказывающие о ней. Две из них [Tibesart 2002; Lëtzebuurger Musel 2005], а также некоторые художественные произведения были использованы при написании данной статьи.

В стране, лежащей на границе романского и германского языковых и культурных миров, в стране, где три официальных языка (люксембургский, французский, немецкий), неизбежно пересечение и взаимодействие нескольких культурных

традиций. В XX в. свою лепту внесли также итальянские и португальские иммигранты. Конечно, сильнее всего это многообразие ощущается в столице, где много туристов и вообще иностранцев и можно встретить итальянские пиццерии, французские рестораны и кафе, где представлены португальская, турецкая и китайская кухни. Меню во всех заведениях напечатаны или написаны по-французски. Исконную же кухню надо скорее искать в люксембургских семьях, в деревнях и маленьких городках. В тех семьях, где были французские предки по женской линии, нередко преобладает французская кухня. В столице традиционные блюда можно отведать в ресторане «De gëlle Fra» (букв. «Золотая женщина», название монумента независимости).

Традиционная кухня всегда связана с климатом. В Люксембурге три основных климатических зоны: Гутланд (юг и юго-запад, равнина с мягким климатом и плодородной почвой), Мозельская область (слегка холмистая местность вдоль реки Мозель, где хорошо растет виноград) и Эслинг (северо-запад, Арденнские горы, где бедные лесные почвы и относительно холодные зимы). Если в Гутланде прекрасно растут все овощи, сахарная свекла, пшеница и выращивают розы, в Мозельской области много виноградников и садов, то в Эслинге основными культурами были рожь, картофель и корнеплоды. Климатические условия определяют характер региональной кухни. В Гутланде большое овощное разнообразие, в Мозельской области во многие блюда добавляют вино, а на севере больше едят мясных и мучных блюд.

Люксембургские крестьяне ели мясо по праздникам, питались речной рыбой, зерновыми и бобовыми культурами, корнеплодами. С XIX в. основной культурой становится картофель, блюдами из которого богата люксембургская кухня. До 1870-х гг. Люксембург был аграрной страной. Бурное развитие сталелитейной промышленности сделало его к началу XX в. страной индустриальной [Pauly 2011:77], внося свои изменения и в питание населения.

Основные продукты питания, используемые в люксембургской кухне, во многом определяют ее национальное своеобразие. Из мяса люксембуржцы чаще всего едят свинину, говядину, телятину, изредка баранину, дичь (мясо дикого кабана, косули, кролика, зайца). Из птицы в рецептах фигурируют курица, утка, индейка, фазан, голубь. Рыбных блюд больше всего в мозельской кухне (из шуки, судака, карпа, лосося, речной форели, а также из морской рыбы – сельди, трески, морского языка, сардины). Традиционны кушанья из раков. А вот запеченная сушеная треска – португальское блюдо, мидии и креветки заимствованы из итальянской и португальской кухни, улитки характерны для кухни французской, как и бифштекс из конины. В рецептах встречаются (как и в немецкой кухне) ветчина, колбаса, сало, свиной жир, а также масло, сыр, яйца. Несколько реже используется творог.

Как и в Германии, здесь не варят кашу. В качестве гарнира (помимо картофеля и овощей) упоминаются домашняя лапша, рис, макароны, бобы, чечевица и спельта (один из видов полбы, которую в России ели во время Пушкина; см. «Сказку о попе и его работнике Балде»).

Выпечка бывает из дрожжевого и бездрожжевого теста с начинкой из сыра, разных кремов, фруктов, ягод, щавеля, изюма. Мясо, рыба и овощи в качестве начинки в пирогах используются редко. Правда, есть очень своеобразный пирог с салом, луком и сыром (похожие пироги пекут во Франции и Нижней Саксонии). Здесь (по крайней мере, в двух упомянутых поваренных книгах) нет блюд из пшениной, пшеничной, манной и перловой крупы. Пожалуй, больше всего своеобразия в исполь-

зовании овощей. Что касается зелени, трав и приправ, то в рецептах упоминаются чабёр садовый, шнитлук, любисток, розмарин, тимьян, эстрагон (тархун), кервель, фенхель, базилик, петрушка, укроп, лавровый лист. Среднерусская кухня чаще всего ограничивается укропом, сельдереем и петрушкой. Базилик в Люксембурге кладут преимущественно в итальянские и французские блюда, тогда как шнитлук очень популярен в супах, салатах, вторых блюдах. Как и во Франции, здесь любят суп из спаржи. Ее также отваривают и поджаривают на сливочном масле. Чрезвычайно популярен в соусах и вторых блюдах лук шалот, мало известный у нас. В салатах и гарнирах широко применяется черенковый сельдерей. В супах обычно отваривают целые букеты зелени, которые затем удаляют. Во многих блюдах можно встретить бобы и зеленый горошек, а также зеленую фасоль, тогда как зрелая фасоль не столь популярна. Из грибов в рецептах назван только полевой шампиньон. Весной люксембуржцы, как и русские, варят суп из крапивы, а щавель у них служит для приготовления соусов или как начинка (ср. с немецкой кухней, где щавель почти не употребляется). В Люксембурге выращивают красную свеклу, но в рецептах она встретила лишь раз в салате с репчатым луком под соусом «винегрет». В наших огородах растет козелец (черный корень), но вряд ли кто назовет блюда, приготовляемые из него. В Люксембурге же тушеный козелец служит гарниром к мясным блюдам. Его также запекают с сыром. В люксембургской кухне редко используются сладкий перец, баклажаны и кабачки – как, впрочем, и в немецкой. Хотя тыква здесь известна давно, со времен римского господства (I–V вв.), но блюда из нее, например суп-пюре, получают распространение только теперь.

Еще одна особенность: при тушении овощей или поджаривании лука для супов мы чаще всего пользуемся растительным маслом, реже сливочным. Люксембуржцы же предпочитают сливочное масло либо свиной жир (Schmalz), который также намазывают на хлеб.

В обеих кулинарных книгах часто встречается слово Fond (люкс. Fong) – название мясного сока или рыбного отвара (Fëschfong), на основе которого делают соусы. В целом люксембургскую кухню, довольно богатую приправами, нельзя назвать острой. Перец, чеснок, лук употребляются в умеренных количествах; то же касается и зелени. Вот некоторые блюда из более чем 300 названий, характерные для люксембургской кухни: 1) супы: Gehäck(s) – густой суп из свиных внутренностей (печени, сердца, легких), деревенское блюдо, которое готовили к праздникам; Bouneschlupp – суп из зеленой фасоли; Dullessenzopp – суп из зрелых бобов; Gromperenzopp – картофельный суп, крестьянское полевое блюдо с копченым салом; Lënsebulli – чечевичный суп, известный с XVII в. [Tibesart 2002:14]; Geméiszopp mat Hamenhéis – овощной суп с ветчиной на косточке (его нередко подавали с блинами или брюссельскими вафлями – Eisekuch) [Tibesart 2002:15]; Héngerbritt – куриный бульон с сельдереем, белым вином, луком; Porettenzopp – суп из зеленого лука; Ënnenzopp – луковый суп с сыром, блюдо французского происхождения; в праздники его ели после полуночи [Tibesart 2002:18]; 2) вторые блюда: gebootschte Gromperen – картофель по-люксембургски, отваренный и поджаренный на свином жире. Картофель – основная еда крестьян, поэтому у люксембургских солдат-добровольцев было прозвище «Gromperehang» – «картофельный Жан» [LW, II: 83]; Gromperekichelcher – картофельные оладьи, которые, в отличие от аналогичного русского блюда, жарятся на сливочном масле или свином жире с петрушкой и луком-шалотом; Tierteg – букв. «смесь» – лепешки из картофеля, квашеной капусты и копченого мяса; Moselfriture – жареная мел-

кая речная рыба; Kriibsen – речные раки по-люксембургски (варятся с морковью, сельдереем и шалотом в белом вине, подаются с эстрагоном); Stäerzelen – вид клецек из смеси гречневой и пшеничной муки, которые едят со свинными шкварками или с супом; Wëllkarpaangecher – бездрожжевые блины из смеси гречневой и пшеничной муки; Eeërtiwwel – яичница-болтунья по-люксембургски с салом и ветчиной; Kachkéis – сорт сыра с тмином, который расплавляют и намазывают на хлеб с горчицей [Tibesart 2002:63]; rout Rommelszalot – салат из красной свеклы с луком под соусом «винегрет»; panéierte Kuddelfleck – рубец по-люксембургски в панировке под соусом из чеснока, шалота и каперсов; блюдо распространено также в Италии, Франции, Испании [Tibesart 2002:90]; Judd mat Gaardebounen – копченая свинина с бобами; считается люксембургским национальным блюдом, хотя родом из Лотарингии [Tibesart 2002:105]; Träipen (Träip – «кишка», «внутренность») – кровяная колбаса с кровью, ливером и овощами; Choucroute – тушеная квашеная капуста с разными копченостями по-люксембургски; 3) выпечка и сладкие блюда: Vergwurelter – пышки в форме узелка; Nonnefäscht – а) вид печенья, б) сладкие пышки [LW, III: 227]; Paangecher – блины, подаваемые к супу; Quetschekraut – сливовое повидло; Quetscheflued – сливовый пирог; Schuedi – пирог из дрожжевого теста со сметаной; Eisekuchen – брюссельские вафли; iwwerbaken Äppel – яблоки, фаршированные зеленым луком, сыром, орехами и запеченные в духовке [Lëtzebuurger Musel 2005: 43].

Мозельская кухня отличается тем, что почти во всех блюдах присутствует сухое белое вино, а иногда игристое вино. Здесь есть такие интересные блюда, как морской язык с шампанским, судак под щавелевым соусом, цыпленок в красном вине, куриное рагу с шампанским, куриный шницель с виноградом. Виноградари и виноделы на Мозеле издавна праздновали свой праздник (Wäinfest). С ним связан обычай den Hunn feieren – букв. «праздновать петуха» [Winkel-Konz 1929: 104]. Петуха, украшенного цветами, фруктами и виноградом, носили по деревне, потом жарили и ели, запивая молодым вином.

Необходимо сказать о люксембургских винах. Виноградарство и виноделие на берегах Мозеля возникло еще в римскую эпоху. В люксембургской деревне Энен есть музей виноделия, где демонстрируют римские винные прессы. Здешние мозельские вина превосходны и славятся во всем мире: креман – сухое шампанское; рислинг, риванер, траминер, оксерруа – белые сухие вина; пино, эльблинг (белые и красные). Помимо культуры виноделия, римляне принесли некоторые названия орудий, растений, продуктов, например: Kolter (лат. culter) «нож, разрезающий землю перед плугом», Kelter (лат. calcatura) «винный пресс», Ënn (лат. unio) «лук», Vîez (лат. vice vinum) «фруктовое вино», Kabes (лат. capitia) «капуста».

Поскольку страна изначально была двуязычной, состояла из германоязычной и романоязычной (валлонской) частей, а также потому, что французский долгие века был языком управления, здесь велико влияние французской культуры и французской кухни. Вот почему в летцебургшиш много французских названий блюд и продуктов питания: Zopp (фр. soup) – суп, Bulli (фр. bouillon) – бульон, Chouffleurzopp – суп из цветной капусты, Porettenzopp – суп из лука порея, Schalotte (фр. échalotte) – лук шалот, Gratin – блюдо в панировке, Zooss (фр. sauce) – соус, Remouladenzooss – густой пикантный соус из перца, растительного масла и пряностей; Quiche – запеканка или пирог с мелко нарезанными кусочками сала, Chiconen (фр. chicorée) – цикорийный салат, Kornischongzalot (фр. cornichon) – салат из огурцов, Vinaigrette – соус винегрет из горчицы, уксуса, растительного масла, соли и перца; Mirepoix – острый

овощной соус, Roulade – рулет, Blanquette – рагу из телятины под белым соусом, Jhelli (фр. gelée) – зельц, студень, желе; Gigot – баранья задняя ножка, Soufflé – суфле, воздушный пирог; Bûche – рождественский пирог, «полено»; Glace – мороженое, Flan – сорт пирожного с кремом, Zoossiss (фр. saucisse «сосиска») – колбаса.

Среди французских заимствований имеются слова с разной структурой: корневые (Fong, Flan, Quiche), производные с суффиксом -ette (Blanquette, Vinaigrette, Porette), сложные слова (Choufleur, Choucroute), а также словосочетания, заимствованные как слова-цитаты, например: Cordon bleu (букв. «голубая лента»; символ высочайшего кулинарного искусства; название шницеля из телятины); Coq au Riesling – петух в рислинге, Bouquet garni – пучок зелени. Изредка французские словосочетания становятся деэтимологизированными лексемами, утратившими внутреннюю форму: Biwwellamoud – тушеная говядина (фр. bœuf à la mode) [LW, I: 15]. Лишь небольшая часть французских заимствований может считаться орфографически освоенной: Zopp, Fritten, Zalot, Bulli, Jhelli, Zoossiss, Zooss, Schalotte. Некоторые слова освоены лишь частично: Fong, Chikonen. Большинство наименований сохраняет французское написание и произношение: Choucroute, Quiche, Soufflé, Mirepoix, Vinaigrette.

В Люксембурге популярны некоторые блюда итальянской кухни, но итальянских заимствований немного, например: scampo (мн. ч. scampi – ит.): gebake Scampien – печеные креветки; Pizza; Pastaschutta (искаженное итальянское название сухих мучных изделий pasta asciutta [Tibesart 2002: 57]) – спагетти по-болонски с мясом и помидорами; Cannellonien – рулетики из теста с мясной начинкой, запеченные с сыром; Tutti-Frutti – фруктовый салат в сахарном сиропе; Makkaronien – макароны. Ряд слов грамматически освоен, имеет во множественном числе суффикс -en: Scampien, Cannellonien, Makkaronien.

Португальская кухня обогатила люксембургскую дарами моря, а также португальским национальным супом Caldo verde из особой капусты с картофелем, луком и пикантной колбасой.

Заслуживает внимания словообразовательная структура названий блюд люксембургской кухни. Большинство среди них составляют определяющие сложные слова, например: Héngerbritt – куриный бульон, Rëndsbrot – жаркое из говядины, Liewerkniddelen – клецки из печени, Hammelskotletten – отбивные из баранины; Fierkelskotletten – отбивные из поросёнка, Réihämmchen – жаркое из костреца косули, Rubarbstaart – пирог с ревенем. В одном слове оба компонента являются сложными основами: Wëllkarpanngecher (ср. с нем. Wildkornpfannkuchen) – гречневые блины.

Второй частотной словообразовательной структурой является сочетание существительных с предлогами: Hong mat Räis – курица с рисом, Frell am Riesling – форель в рислинге, Salem mat Sauerampelszooss – лосось под щавелевым соусом, Stoffi mat Ënnen a Bratzelen – творог с зеленым луком и чесноком, Ham am Deeg – ветчина в тесте, Dréischelen am Botter – шампиньоны, тушеные на сливочном масле; Ierbess mat Wuerzelen – горошек с морковью, Wäinzoossiss mat Moschterzooss – жареная колбаса в горчичном соусе. Названия, состоящие из существительных с предлогами, говорят о компонентах блюда, но не о технологии его приготовления, в отличие от определений – прилагательных или причастий: gefëllent Schnuddelhong – фаршированная индейка, panéiert Schwéngsféiss – свиные ножки, обжаренные в сухарях; gedëmpte Frell – тушеная форель, gebrode Dauwen – жареные голуби, gebake Scampien – печеные креветки, agemaach-

ten Hierken – маринованная сельдь, hausmaacher Nuddeln – домашняя лапша, Gesolpertes mat Lënsen – солонина с чечевицей (solperen – солить).

Некоторые наименования обладают выраженной внутренней формой: это производные аффиксальные образования и субстантивированные причастия. У слова Gehäck(s) внутренняя форма связана с глаголом hacken «мелко рубить». Ge- – префикс собирательных существительных. Буквальное значение слова – «рубленое» (свиной ливер для него нарезается кубиками, это густой суп).

В летцебургш много диминутивов с суффиксом -chen, есть они и среди наименований блюд, например: Gromperekichelcher – картофельные оладьи (букв. «оладушки»), Fleeschkichelcher – фрикадельки. Kichelchen – диминутив от Kuch «пирог» с двойным суффиксом -elchen. Paschtéitchen – пирожок с мясом или рыбой, диминутив от Paschtéit. Wäffelcher – десертные вафли, букв. «вафельки» – диминутив от Waffel; Voxemännercher – букв. «карапузы (человечки) в брюках» – выпечка в виде человечков; Verwurelter – от глагола verwurelen «запутывать», букв. «запутанные» – выпечка в форме узелка; Gesolpertes – букв. «соленое», субстантивированное причастие II от глагола solperen «солить».

Следует обратить внимание на случаи так называемых «ложных друзей переводчика». К ним относятся слова Vinaigrette, Kotlett, Zoossiss. Vinaigrette – не салат, как в русском языке, а соус из горчицы, уксуса, растительного масла, соли и черного перца; Kotlett – не котлета из мяса, пропущенного через мясорубку, а отбивная на косточке. Русскому понятию «котлета» больше всего в люксембургской кухне соответствует мясная фрикаделька – Fleeschkichelchen. Zoossiss – не сосиска, а любая колбаса, чаще всего копченая, в отличие от русского и французского языков.

В люксембургской кулинарной номенклатуре немало гибридных наименований – сложных слов со вторыми или первыми французскими компонентами (чаще со вторыми): Hämmlsragout – рагу из баранины, Kallefsragout – рагу из телятины, Fëschboulette – рыбная котлета, Mummentaart – яблочный пирог, Rëndsroulade – говяжий рулет, Kéis-Soufflé – сырное суфле, Fëschgratin – рыба, запеченная в сухарях, Bauerenomelett – омлет по-крестьянски. Французские первые компоненты композитов (неосвоенные) нередко сочетаются с давно освоенными основами -zoop, -zalot; Porpiers-Zopp – суп из портулака, Laitueszopp – суп из салата-латука, Zelleriszalot – салат из сельдерея.

В Люксембурге сохранились многие народные и религиозные традиции. С ними тесно связана и традиционная кухня: Kiirmes (день освящения церкви): Gehäck(s), Kranzkuch – пирог из дрожжевого теста с изюмом; Krëschttag (Рождество): gefëllent Schnuddelhong, Bûche, Gehäck(s); Ouschteren (Пасха): Schwéngskotletten; Hämmlsgigot, Kallefsbrot – жаркое из телятины, gréng Hämmlchen – некопченая ветчина; Niklosdag (день св. Николая, 6 декабря): Voxemännercher; Fuesent (масленица, карнавал перед Великим постом): Verwurelter; Nonnepipercher, Meisercher – разновидности пышек [Fontaine, 1995:29]; Allerséilendag (День поминовения усопших, 2 ноября): кофе с орехами; Schuebermëss (разновидность кирмеса, ярмарка в г. Люксембурге и других городах): Moselfriture; Fritten – жареный картофель. Праздничной едой считается также луковый суп (Ënnenzopp).

В художественной литературе на немецком языке и в газетных статьях можно встретить кулинарные «люксембургизмы», например:

Wer keinen Platz in den Restaurants bekam, ließ sich einen Thüringer oder «Eisekuch» gut schmecken. (Luxemburger Wort, 16.05.1997)

Darüber hinaus war auch mit den traditionellen Spezialitäten vom Grill – Thüringer, Mettwürste, Koteletts, «Gromperekichelcher» und auch Champignons – dafür besorgt, dass dem Hunger effizient getrotzt werden konnte. (Luxemburger Wort, 9.10.2000)

Morgen gibt es bei euch keine Sterzeln zur Mittagssuppe. (N. Hein, «Der Verräter»)

...eine Krucke mit frischem Viez. (A. Elsen, «Die alte Turmuhr»)

Ich hatte zwei Elbling, den roten hast du getrunken. (P. Greisch, Schnitzel mit pommes frites)

... einen echten, waschechten, männerhaften, viel gepriesenen, von Ausländern gern und oft geschmuggelten Quetsch. (F. Muller-Hornick, «Der Seelenbaumler»)

Als kleiner Imbiss zwischendurch bot sich eine Scheibe «Nëssbrutt» belegt mit «Nësspâte» an. Wer es eher süß mochte, der konnte sich am «Nësskuch» probieren und auch die «Nëssknippelcher» fanden reißenden Absatz. (Luxemburger Wort, 9.10.2000)

Quetsch – сливовый ликер, Nëssbrutt – выпечка с орехами, Nësspâte – пирог с орехами, Nësskuch – булочки на ореховом масле, Nëssknippelcher – сладкие шарики с орехами.

Что можно сказать о люксембургской кухне в целом? В ней сытные и несколько тяжелые блюда соседствуют с более легкими и затейливыми французскими, но основу составляет германская по происхождению крестьянская еда. Люксембургские крестьяне, как и крестьяне других стран, были бережливыми, многие блюда делали из разнообразных остатков мяса, потрохов, теста, овощей; вместо свежего мяса нередко использовали солонину. Не пропадали и остатки рыбы и костей – они шли на приготовление бульонов и отваров для будущих соусов.

REFERENCES

Fontaine 1995 – Fontaine E.de la. (1995) Luxemburger Sitten und Bräuche. 5. Aufl. Luxembourg: Éditions Emile Borchette. 164 S.

Hess – Hess J. Retrospektive zur Schobermesse. Luxemburg: Bourg-Bourger.

Lëtzebuenger Musel 2005 – Lëtzebuenger Musel. Kochen mit Produkten von der Lëtzebuenger Musel. Rezepte von Marc Friederici u.a. Luxemburg: Éditions Guy Binsfeld. 143 S.

LW – Luxemburger Wörterbuch: In 5 Bd. Luxemburg: Buchdruckerei P. Linden, 1950–1977.

Pauly – Pauly M. (2011) Geschichte Luxemburgs. München: Verlag C.H. Beck oHG. 128 S.

Tibesart – Tibesart M. (2002) Die Luxemburger Küche heute. 3. Aufl. Luxemburg: Éditions Guy Binsfeld. 153 S.

Winkel-Konz – Winkel-Konz J. (Jahrbuch 1929) Das Weinfest an der Ober-Mosel («den Hunn feiern»). In: Berlin; Leipzig: Luxemburgische Sprachgesellschaft. S. 104–106.

Сведения об авторе:

Татьяна Васильевна Ключева,
канд. филол. наук
доцент
филологический факультет
МГУ имени М.В. Ломоносова

Tatyana V. Klyueva,
PhD
Assistant Professor
Philological Faculty
Lomonosov Moscow State University
gerdep.msu@gmail.com