

ВАКХИЧЕСКИЕ НОМИНАЦИИ В РУССКОЙ И НЕМЕЦКОЙ ЛИНГВОКУЛЬТУРАХ

Статья посвящена изучению и сравнительному анализу специальных номинативных средств вакхического дискурса немецкой и русской лингвокультур. В данном исследовании предпринимается попытка проанализировать функции и особенности лингвистических вакхических знаков в презентационности немецкого и русского вакхического дискурса.

Ключевые слова: лингвокультура, концепт, дискурс, номинация, лингвосемиотика.

Объектом данного исследования является вакхический дискурс немецкоязычной и русскоязычной лингвокультур, представляющий собой коммуникативно значимый феномен. Предметом изучения являются вакхические номинации, специфицирующие лингвосемиотическое пространство такого типа дискурса. Исследование обусловлено интересом современных лингвистов к изучению различных типов потребностного дискурса, среди которых – вакхический дискурс. Важность изучения вакхического дискурса неоспорима, так как коммуникация, связанная с традициями производства спиртного, правилами хранения, искусством виноделов, культурой потребления и подачей спиртного, занимает одно из важнейших мест в русскоязычном и немецкоязычном этносах. Данную коммуникацию мы называем вакхической. Вакхическая коммуникация как когнитивная система, состоит из разных видов знаков, включая лингвистические, которые представляют лингвосемиотическую систему вакхического дискурса. Презентационность (термин А.В. Олянича) вакхического дискурса проявляется, прежде всего, семиотически, то есть в лингвистических знаках [2].

Лингвистические вакхические знаки исполняют четыре важнейших коммуникативных функции (система описания А.В. Олянича):

– иконическую, или денотативную, закрепляющую в сознании коммуникантов образ спиртных напитков, вкус, запах, качество, технологии приготовления, а также субъектов действий, связанных с употреблением и приготовлением спиртных напитков;

– директивную, или инструктивную, описывающую технологии процесса приготовления и производства спиртных напитков и регулирующие его качественные, количественные, разрешительные и запретительные характеристики;

– квалификативно-оценочную, характеризующую социальное отношение к процессу приготовления и потребления спиртных напитков;

– презентационную, связанную с ритуализацией и драматизацией процесса вакхической коммуникации [3].

Иконической, или денотативной семиотической нагрузкой наделены четыре типа языковых знаков – **вакхические знаки, знаки-локативы и инструментативы, знаки-персоналии и знаки-квалификаторы**. Вакхическими знаками мы предлагаем называть знаками спиртных напитков и их компонентов, знаками технологий производства спиртного, знаками традиций и предпочтений потребления спиртного, знаки застолья и питейных ритуалов.

Русскоязычная вакхическая система подвергается классификации по ряду признаков:

а) *основное сырьё*: ячмень, вода, солод, дрожжи, пшеница, овёс, рожь, виноград, ягода, хмель, этиловый спирт, зерно, корнеплоды, фрукты, мед, молоко;

б) *вкус*: вино: винный, виноградный, плодовой, медовый, смолистый, мадерный, хересный; сладковатый, прогорклый, вяжущий; водка: жгучий, крепкий; пиво: хмелевая горечь, бархатный, мягкий фруктовый, горьковатый, выраженная горечь, карамельный, вкус закопченного дерева;

в) *аромат*: вино: винный, плодовой, мускатный, медовый, смолистый, мадерный, хересный, пряный, цветистый, развитый, фруктовый; пиво: сильный, солодовый, хмельной, зерновой, хлебный, торфяной, дрожжевой, пшеничный, копченый, слабо-выраженный;

г) *внешний вид*: вино: прозрачность (кристаллически прозрачное, с блеском, блестящее, прозрачное, пыльное, сизое, мутное, грязно-мутное;), продолжительность газоотделения, величина пузырьков, характер пены, «игра»; пиво: крона пены, стойкая пена, плотная пена, плотно при-

легающая к стенкам бокала пена, кремообразная пена; мутное, мутноватое, прозрачное;

д) *цвет*: вино: желтоватое, соломенное, золотистое, янтарное, цвет настоя чая, розовое, красное, бледно-рубиновое, цвет луковой шелухи, рубиновое, гранатовое, фиолетово-красное, сине-красное, червленое; водка: бесцветная (прозрачная), голубая, желтая, зеленая, коричневая, красная, синяя, фиолетовая, серебряная, золотая; пиво: светлое, золотисто-желтое, темное, белое, опаловое, желтовато-красный, черное, янтарное, медное, молочно-белое;

е) *Вид/Сорт*: вино: столовое, крепленое, ароматизированное, советское шампанское, игристое, шипучее; водка: белая водка, боярская, пшеничная, царская; пиво: классическое, специальное, особое, оригинальное, низового или верхового брожения, плотное двусолодовое;

ж) *Качество*: высшее, среднее, низкое, марочное, специальное, соответствующее;

з) *Содержание спирта*: вино: слабое или малоспиртуозное (13% спирта), крепкое или высокоспиртуозное, безалкогольное, легкое; водка: очень крепкая (40-56%) алкоголя; пиво: лёгкое, крепкое, пьяное, хмельное, забористое, (2,5-7% оборотов), плотное, двусолодовое;

и) *недостатки, пороки, болезни*: вино: выпад осадков (кристаллические, зернистые, аморфные, хлопьевидные, творожистые), избыток солей металлов, помутнения, привкусы (лисий, землистый, мильдюзный, гнилостный, картонный, керосинный), посторонний запах (окисленный, гребневой, гнилостный, дрожжевой, сероводородный, мышинный тон); пиво: отсутствие пены, чрезмерная пена, пенная корона сворачивается, прогорклое [1].

Той же классификации подвергаются немецкоязычные вакхические знаки: а) *Grundstoff*: Gerste, Wasser, Hopfen, Hefe, Weizen, Aethylalkohol, edelfaule Beere, Weintrauben; б) *Geschmack*: Bauersteingeschmack, Harzgeschmack, Hefegeschmack, Holzgeschmack, pfefferig, Salzgeschmack, bitter, salzig, trueb, sauer, sueß; в) *Aroma*: Apfel-, Himbeere-, Johannesbeere-, Kaffee-, Lindenblueten-, Leder-, Kirsch-, Karamelaroma, Hefearoma, Gerstearoma; д) *Aussehen*: nicht entsprechen, entsprechen, gut entsprechen, sehr gut entsprechen; е) *Farbe*: hellgelb mit Gruenreflexen, dunkelgolden, Bernsteinfarben, hellrosa (Rosewein), Zwiebelschalenfarben (Rosewein), hellrot (Suedtiroler Wein), dunkelrotschwarz (gerbstoffreicher Wein), schwarzrubinrote

(Rotwein), Granatschimmer (Kreszenzen), ziegelrot (ueberalterte Rotweine), hell, hellgelb, gelb, Kupferfarbe, Bernsteinon, dunkel (Bier); ф) *Gattung*: Tafelwein, Landwein, Kabinett, Spaetlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein, Einfachbier, Schankbier (Malzbier, Berliner Weiße, alkoholfreies Bier, alkoholfarmes Bier), Vollbier (Malzbier, Naehrbier, Lagerbier, Weizenbier, Diaetbier, Altbier, Koelsch, Pils, Export, Export-Weizen, Maerzenbier, Spezialbier, Rauchbier), Starkbier (Bock, Weizenbock, Doppelbock, Weizenbock-Doppelbock, Eisbock) [5].

К знакам-локативам и знакам-инструментативам в немецкоязычной вакхической системе относятся знаки, номинирующие место происхождения спиртного напитка и технология его приготовления: «*Rostocker Pils*» – название пива по городу Росток; «*Spaten Muenchen*» (*Muenchener*) – пиво, производимое в Мюнхене; «*Warsteiner*» – название пива по месту пивоварни в местечке Варштайн под Дортмундом; «*Berliner Weiße*» – пиво, производимое в г. Берлине; «*Dortmunder*» – пиво, производимое в г. Дортмунд; «*Badisch Rotgold*» – розовое вино, производимое в Бадене путем смешения Пино Гри и Пино Нуара; «*Schwarzriesling*» – белое вино из винограда Шварцрислинг, выращиваемого около Шварцвальда.

Знаки-локативы и знаки-инструментативы русскоязычной вакхической системы: «*Московская особая*» – изначально место производства г. Москва; «*Сибирская*» – водка крепостью 45% об. Названия вин, указывающие на место производства: «*Совиньон Кубани*», «*Тамань*», «*Кизляр*», «*Совиньон Геленджикский!*», «*Букет Анапы*». Названия коньяков, указывающих на место производства: «*Дербент*», «*Ереван*», «*Краснодар*», «*Крым*».

Вакхическая система знаков включает в себя не только знаки спиртных напитков и их потребления, а также лингвистические знаки технологии производства, технологии распространения и продажи, способов доставки до потребителя и даже специальной утвари для потребления спиртного. Все это осуществляется посредством специального оборудования, инструментов, материалов, посуды, которые дают возможность проследить процесс приготовления спиртного, переходящий в доставку до потребителя.

Презентационность семиотической вакхической системы проявляется в немецкой и русской лингвокультурах в равной степени **знаками-инструментативами**, номинирующими про-

цесс производства спиртного: *Bottichmaischen* – чан для затирки солода, *Bierspindel* (*Araometer*) – измеритель температуры пива, *Eintauchkuehler* – пивной охладитель, *Braugefaeß* – ёмкость для пивоварения, *Gaerbehälter* – ёмкость для брожения, *Traubentuehle* – давящая винограда, *Korbpresse* – деревянная давящая, *Schichtenfilter* – мультифильтр, *Schnellabfuellanlage* – оборудование для быстрого купажирования, *Brennanlage* – перегонный аппарат.

Изучение лингвосемиотики процесса производства спиртного в русскоязычной и немецкоязычной вакхических коммуникациях выявило совпадение в номинациях стадий и способов производства и приготовления различного спиртного двух лингвокультур: *brauen* – варить пиво, *maelzen* – солодить, *weichen* – вымачивать, *keimen* – пускать ростки, *porastan*, *darren* – сушить, *prosuuiviat*, *gaeren* – бродить, *сбраживать*, *ausreifen* – зреть, *nachgaeren* – второе брожение, *filtrieren* – фильтровать, *abfuellen* – разливать бутылку, *dosieren* – дозировать, *schaeumen* – фильтровать, *brennen* – дистиллировать, *lagern* – хранить, *verschneiden* – купажировать, *pressen* – выжимать, *keltern* – выдавливать, *выжимать* (сок из винограда), *maischen* – затирать солод, *verduennen* – разбавлять (вино), *reifen* – зреть, *ruetteln* – встряхивать (для ускорения осадка).

Лингвосемиотика процесса потребления спиртного в русской и немецкой вакхической коммуникации выражается лексическими единицами, номинирующими различную утварь и специальную посуду, сюда относятся следующие общие для двух лингвокультур номинации: *пивной стакан* – *Bierbecher*; *пивной бокал* (*фужер*) *в форме тюльпана* – *Biertulpe*; *пивной бокал в виде вазочки для мороженого, используется для белого пшеничного пива с особо высокой и плотной пеной* – *Bierschale*; *глубокий пивной бокал* – *Bierpokal*; *фужер для красного вина* – *Rotweinglas*; *фужер для белого вина* – *Weißweinglas*; *фужер для десертного вина* – *Dessert-Weinglas*; *фужер для молодого вина* – *Roseweinglas*; *фужер для шампанского на высокой ножке и расширенный сверху* – *Sektkelch*; *фужер для шампанского в виде вазочки для мороженого* – *Sektschale*; *кувшин для вина* – *Weinstuetze*; *ведёрко со льдом для охлаждения бутылки вина* – *Weinkuehler*.

В немецком языке присутствуют вакхические номинации специальной посуды, лакунар-

ные для русской лингвокультуры: *Henkelbiertglas* – баварская литровая, большая кружка пива, в которой пиво всегда холодное, хотя пена не такая густая; *Bierschwenker* – сифтер, похожий на коньячный, создан для так называемого пива для медитации; *Weißbierstange* – пивной бокал-флюте, из него пьют сухое белое, пшеничное пиво; *Altbierstange* – пивной фужер ёмкостью с пинту, из него пьют пиво верхового брожения сорта альтбир; *Stiefel* – очень большой пивной бокал в форме сапожка; *Humpen* – большой расписной бокал, большая кружка пива, с открывающейся кружкой и ручкой сбоку; *Mosel-Weinglas* – фужер для вина с прозрачной ножкой из зеленоватого стекла, чтобы немного разбавить цвет в полном смысле слова «белых» вин области Мозеля.

В русском языке количество номинаций специальной утвари, лакунарных для немецкого языка, существует в значительной мере больше, о чем свидетельствуют синонимические ряды различных номинаций сосудов для хранения и торговли спиртного: *штоф* – бутылка, имеющая туловище прямоугольной формы, укупоренная натуральной пробкой; *шкалик* – маленькие водочные бутылки ёмкостью 100мл; *косуха* (синонимы: *двадцатка*, *диковины*, *диковинка*, *шишка*) – бутылка ёмкостью в половину стандартной бутылки (0,3075л); *сороковка* – половина стандартной бутылки (синонимы: *малец*, *мальчик*, *мальчишка*); *чекушка* – бутылка ёмкостью 250 мл (синонимы: *четушка*, *четвертушка*); синонимичные названия сосудов для питья: *рюмка* – собачка, *тюричка*, *лампадка*, *напёрсточек*, *канашишка*, *стопка*; *чарка*; *стакан* – *аршин*, *метр*, *лафетник*.

Классификация **знаков-локативов** и **знаков-инструментативов** подчиняется ряду признаков-параметров:

а) *локативность* (хмель, используемый для приготовления пива повсеместно, растет преимущественно в прохладном климате; некультуриванный встречается в Сибири, на Кавказе и в Северной Америке; основные области, где выращивают хмель специально – это Халлертау и Тетнанг в Германии);

б) *функциональная связанность* (из ячменя можно изготовить пиво, из картофеля же можно изготовить только шнапс; вино сочетается со всеми разновидностями блюд в зависимости от сорта, водка же не сочетается с десертом);

в) *градация количества/качества категории меры* (перезрелый виноград ведет к высокой спиртуозности вина, а недозрелый, напро-

тив, к малоспиртуозности; пиво может испортиться, если процесс брожения затянулся; коньяк может быть невыдержанным; вино может быть переокисленным);

г) *инструментальная связанность* (шампанское закрывают только пробкой с проволоочной уздечкой, но не без нее; водку пьют из рюмки, но не из высоких фужеров; стеклянная бутылка может быть использована как сосуд для хранения для любого спиртного напитка, бочка, же используется для вина, пива, коньяка, но не для шампанского; кег используется для хранения пива, но не вина, так как металл негативно влияет на качество вина);

д) *функциональная специфика знака инструмента* (резервуар для брожения существует только для процесса брожения; охладитель только для охлаждения вареного сусли; водонагреватель только для нагревания воды для пива; солодовый измельчитель только для измельчения набухшего зерна (солода).

Следующие знаки, презентующие вакхическую систему – это **знаки-квалификаторы**, которые функционируют в когнитивной категории рецепции. Основным свойством этой знаковой подсистемы является её семантическая градуированность. Данная группа знаков равно представлена в обеих лингвокультурах. Таким образом, знаки-квалификаторы основываются на градуированных оппозициях и градациях:

а) градация вкусовых качеств спиртного (отрицательная оценка: *негармоничный (unharmonisch), безвкусный (geschmacklos), разлаженный (verderbt), приторный (uebersueß, zuckersueß), вяжущий (zusammenziehend), резкий (kraß), водянистый (waessrig), навязчивый (zudringlich), недоброжелательный (ungeaert), чёрствый (hart), переваренный (zerkocht)*; положительная оценка: *гармоничный (harmonisch), сформированный (reif, ausgereift), слаженный (gestaltet), благородный (edel), изысканный (ausgesucht, auserlesen), приятный (angenehm), бархатистый (samtig)*);

б) градация потребительских качеств (*сформированное вино (reifer, ausgereifter Wein), выдержанное вино (ausgehaltener Wein), долгое вино (ausgehaltener Wein), переокисленное вино (Essigstich des Weines), помутневшее вино (trueber Wein), вино с осадком (Wein mit Bodensatz), прогорклое вино (zaeh gewordener Wein), доваренное пиво (fertiges Bier), нефильтованное пиво (Bier ohne filtrieren), пиво без пены (Bier schaeumt nicht),*

пенное пиво (Bier mit starker Schaumkrone), мутная водка (trueber Schnaps), испортившаяся водка (verdorbener Schnaps);

в) градация вкусовой сочетаемости спиртных напитков с другими продуктами:

1) бинарная сбалансированная градация («пиво с рыбой» *Bier mit Fisch*, «пиво - колбаски» *Bier mit Wuerstchen*, «пиво – снеки» *Bier mit Snacks*, «водка – закуска», «водка - соленые огурцы», «коньяк с конфетами» *Kognak mit Pralinen*, «белое вино к рыбе» *Weißwein zum Fisch*, «красное вино к мясу» *Rotwein zum Fleisch*);

2) многокомпонентная сбалансированная градация («свинина тушеная в пиве=свинина+пиво» *Schweinefleisch geduenstet im Bier*, «гусь в пиве=гусь+пиво» *Gans im Bier*, «курица в красном вине с курагой=курица+красное вино+курага» *Haehnchen im Rotwein mit trockenen Aprikosen*, «карась тушеный в пиве=карась+пиво» *Karausche geduenstet im Bier*, «свинина в пивном тесте=свинина+тесто на пиве» *Schweinefleisch im Bierteig*, «рыба в белом вине=рыба+белое вино» *Fisch im Weißwein*);

3) несбалансированная с положительной вкусовой оценкой: *Bananenweizenbier* – «пшеничное пиво со вкусом банана», *Alster (Coca-Cola-Bier-Mischung)* – «пиво с кока-колой в пропорции 1/1», *Apfelbier* – «пиво с яблочным соком», *Himbeerebier* – «пиво со вкусом малины»;

4) квалификация сочетаемости спиртных напитков с продуктами («подаётся с ...» *man serviert mit*, «сочетается с ...» *man kombiniert mit*, «к пиву берут ...» *zum Bier nimmt man...*, «подходит к ...» *geht zu...*, «пьют с ...» *man trinkt mit...*, «предпочитают с ...» *man zieht vor mit...*);

5) квалификация несочетаемости спиртных напитков с продуктами («не сочетается с ...» *man kombiniert mit... nicht*, «не пьют с ...» *man trinkt mit... nicht*, «не подходит к ...» *passt zu... nicht*, «не подают к ...» *man serviert mit... nicht*).

Следующие знаки, номинирующие деятелей, связанных с изготовлением спиртных напитков, доставкой, хранением, выращиванием сырья для спиртного, мы называем **знаками-персоналиями**. Исследуемые лингвокультуры имеют общие знаки-персоналии: *Weinkenner, der, Weinkellner, der, Sommelier, der* – сомелье, знаток вина отвечающий за вина и содержимое дежурного винного погреба в ресторане; *Weinbauer, der* – специалист по виноделию; *Bierbrauer, der* – пивовар, специалист по пивоварению и сортам пива; *Oberkellner, der* – официант в ресторане, кафе; *Bierlieferant, der* – поставщик пива; *Weinlieferant, der* – поставщик вина; *Bartmischer,*

der – бармен, в обязанности которого входит подготовка спиртных напитков к подаче, приготовление коктейлей; *Weinzuechter, der* – виноградарь, разводчик винограда; *Brenner, der* – винокур, винодел; *Weinkuefermeister, der* – главный дегустатор вина; *Winzer, der* – виноградарь, непосредственно занимающийся выращиванием винограда; *Weinleser (in), der, die* – сборщик/сборщица винограда.

Знаки-персоналии, лакунарные для русской лингвокультуры: *Hausbierbrauer, der* – частный пивовар, специалист по пивоварению, имеющий свою собственную пивоварню, где изготавливается пиво по собственному рецепту; *Bierkutscher, der* – развозчик пива, как правило, развозит пиво на грузовой машине (LKW) по пивным барам (Kneipe); *Schenkenmaedchen, das* – девушка, которая разносит пиво на Октоберфесте.

Знаки-персоналии, лакунарные для немецкой лингвокультуры: *виночертий (кружало)* – участник застолья, разливающий спиртное; *си-делец (кабатчик)* – владелец кабака, трактира.

Процессы производства также могут быть описаны при помощи лингвосемиотического анализа. Одна из коммуникативных функций вакхической коммуникации закреплена за **директивными знаками-процессивами**. Данная функция призвана описать сам процесс производства и приготовления спиртного и его ход, этапы, стадии. Мы включаем в вакхическую систему четыре типа таких знаков: **знаки-дескрипторы, знаки-комментативы и регулятивы, знаки-пермиссивы, знаки-лимитаторы**.

Знаки-дескрипторы обеих лингвокультур описывают процессы производства спиртного. К ним относятся:

а) номинации этапов подготовки продуктов к производству: *Reinzuchthefern* – разведение чистой культуры дрожжей; *Gerstenauswahl* – отбор ячменя; *Malzsilovorbereitung* – подготовка солода; *Durchsieben* – просеивание; *Malzzerkleinern* – измельчение солода; *Buettentragen* – сбор винограда в корзины; *Traubenmuehlen* – давальня винограда; *Auskoernern* – удаление косточек из ягоды и фруктов; *Weinlese* – сбор винограда в конце сентября; *Kelterung* – транспортировка корзин с виноградом для давальни/пресса;

б) номинации процесса производства: *Maelzen* – подготовка солода; *Maischen* – затирание солода; *Wuerzekochen* – варение сусла; *Wuerzeabkuehlung* – охлаждение сусла; *Gaeren* – брожение; *Ausreifen* – созревание; *Nachgaeren* –

дображение (второе брожение); *Mostaufbessern* – облагораживание плодового сока; *Jungweinsklaeren* – осветление/фильтрация молодого вина; *Abstechung* – сцеживание, переливание (вина); *Verschneidung* – смешивание; *Ruettelung* – встряхивание вина в бутылках для устранения остатков; *Degorgierung* – дегоржирование; *Verkorkung* – укупоривание корковыми пробками; *Brennen* – дистилляция; *Verduennung* – разбавление;

в) предикаты процесса презентации спиртного к потреблению: *aufkorken* – откупоривать; *anstossen* – чокаяться; *einschenken/ausschenken* – разливать по фужерам, по бокалам; *Bierfass, Bierdose zapfen* – открывать пивную банку, пивную бочку; *eine Schaumkrone machen* – делать шапку пены;

г) предикаты подготовки к производству спиртного: *schalen* – очищать от шелухи или шкурки; *waschen* – мыть; *durchsieben* – просеивать; *zerkleinern* – измельчать; *muehlen* – давить, молотить; *auskoernern* – удалять косточки из ягоды и фруктов; *weinlesen* – собирать винограда; *keltern* – транспортировать корзины с виноградом для давальни/пресса;

д) предикаты производства спиртного: *maelzen* – подготавливать солод; *maischen* – затирать солода; *laeutern* – фильтровать (пивной затор); *gaeren* – бродить; *ausreifen* – созревать; *nachgaeren* – дображивать (вторичное брожение); *verschneiden* – смешивать; *ruetteln* – встряхивать вина в бутылках для устранения остатков вторичного брожения; *degorgieren* – дегоржировать; *verkorken* – укупоривать корковыми пробками; *brennen* – дистиллировать.

Знаки, которые номинируют условия правильного процесса производства и потребление спиртного, мы называем **знаками-комментативами** и **знаками-регулятивами**. Задачей этих знаков является номинировать условия для получения хорошего, качественного спиртного и условия употребления для раскрытия органолептических качеств спиртных напитков: *laesst den Bierfass ruhen bevor zapfen, damit das Bier nicht zu stark schaeumt - перед тем как открывать бочку с пивом, оставьте её на время; es ist empfehlenswert, Stielknopfglaeser anzubieten, damit die Fingerwaerme auf den Wein sich nicht uebertraegt - рекомендуется предлагать фужеры на высокой ножке с уплотнением, чтобы тепло пальцев не согрело вина; idealer waere es den Weinkeller unterirdisch zu verfuegen - было бы идеально расположить винный погреб под землей; im Idealfall hat man im Weinkeller einen Boden aus Lehm - в*

идеале пол в вине погребке из глины.

В процессе производства возникают такие условия, которые нельзя не соблюдать, то есть их нарушение запрещено. Номинация ограничения и запрета – задача **знаков-лимитаторов**: *Tropfbiere und Bierreste duerfen nicht ausgeschenkt werden* - отстоянное пиво или пивные остатки запрещены для потребления; *pH-Wert des Bieres darf bei der Aufgabe an den Verbraucher 5,0 nicht uebersteigen* – уровень pH пива не должен превышать 5,0 при поставке потребителю; *die Weinflaschen duerfen nicht stehend gelagert werden* – бутылки с вином нельзя хранить стоя; *ein Zusatz von Zucker, andere zuckerhaltige Stoffen und Alkohol in Obstdestillaten ist nicht erlaubt* – сахар или другие сахаросодержащие добавки, а также алкоголь в дистиллятах запрещены; *der Extraktgehalt von Wodka darf 0,3 g in 100 ml nicht ueberschreiten* – содержание экстракта в водке не должно превышать 0,3 г в 100 мл.

Существование огромного количества видов и сортов спиртных напитков объясняется вариативностью продуктов, а также процессов производства спиртного. Такая вариативность номинируется **знаками-пермиссивами**: *fuer die Herstellung der Wuerze koennen neben Gersten- oder Weizenmalz die folgenden zuckerhaltigen Rohstoffe verwendet werden – Reis, Mais, Glukosesirup, Saccharose und andere* – для приготовления сусла кроме ячменя можно использовать пшеничный солод, или такие сахаросодержащие сырьевые компоненты как рис, кукуруза, сироп глюкозы, сахарозу и другие.

Кваликативно-оценочную функцию, характеризующую социальное отношение к процессу приготовления, процесса потребления и оценивания спиртного, а также создающие культурные приоритеты, исполняют **знаки-перцептивы**, отражающие восприятие и отношение субъектов вакхического дискурса к спиртному. К знакам-перцептивам относятся **знаки цвета, знаки аромата и знаки вкуса**. Потребитель спиртного получает информацию о качестве, свойствах, сроке, виде и сорте спиртного продукта не только с этикетки. Цветовая символика спиртного настолько богата, что ею можно подробно описать любой спиртной напиток.

Знаки цвета (колоремы) пива классифицируются в соответствии со стандартом (Standard Reference Method). Например, цвет лагера определен как *светлый соломенно-желтый (stroh-gelb)*; цвет светлого нефильрованного пива – *янтарный (bernsteinfarben)*, *золотой, золотисто-жел-*

тый, бледно-желтый, лимонный (golden, goldlich, golden-gelb, blaß-gelb, zitronenfarben); плотное двухсолодовое пиво, солод которого подвергается специальной обжарке – *янтарного цвета с красноватым оттенком (bernsteinfarben mit rotem Ton)*. По окраске вина подразделяются на следующие категории по цвету: *светлые* – *белые столовые вина (серебристо-белый - silber-weiß, светло-зелёной - hell-gruen, светло-соломенной - strohfarben, желтоватый – gelblich)*; *тёмные вина (соломенный – strohgefarben, золотистый – golden)*; *розовые вина (розовый, бледно-красный, светло-красный, рубиновый - rosa, erdbeerefarben, hell-rot)*; *красные вина (светло-красный, красный - hell-rot, rot, рубиновый, тёмно-красный, гранатовый - rubinrot, tief-rot, granatrot, фиолетово-красный, сине-красный цвет - lila-rot, blaeuilich-rot)* [4].

При описании спиртного напитка, при его выборе и определении качества, аромат играет важную роль. Существуют стандарты ароматов, которым должны соответствовать определенные сорта и виды спиртных напитков. Аромат также может быть описан инструментами семиотики, и **знаки аромата** призваны номинировать различные ароматы, как с положительной, так и отрицательной оценкой. Сложение аромата характеризуется гармонией всех его многочисленных компонентов и определяется:

– положительно: *гармоничный – harmonisch, rundig, сложный - voll, выраженный – mit ausgepraegtem Aroma*;

– отрицательно как *простой - einfach, резкий - rauh, острый - feurig, негармоничный – unharmonisch, hart, грубый - groeblich, невыраженный - mit keinem ausgepraegtem Aroma*.

В практике виноделия сложилось множество других определений, характеризующих аромат вин: *пряный - wuerzig (тона специй: корицы – Zimt, перца – Pfeffer, гвоздики – Nelke и др.), цветистый - blumig (тона розы - mit Rosaduft, фиалки – mit Veilchenduft)*; *фруктовый – fruchtig (ягодные тона – вишня - Kirscharoma, чёрная смородина - Johannesbeearoma, малина – Himbeearoma - для красных вин, фруктовые тона – груша - Birnearoma, абрикосы - Aprikosenaroma, цитрусовые - для белых вин)*.

Широким спектром ароматов обладает пиво. Можно ощутить многочисленные ароматы – хмеля, солода, также фруктов, трав, цветов. Интенсивность аромата номинируется следующими определениями: *сильный – maeßig, легкий – leicht, слабый – mittelmaeßig, schwach, устойчивый –*

dauerhaft, очень стойкий – sehr dauerhaft, слабо выраженный – schwach ausgepraegt, зрбуватым – derblich, аромат хлеба – mit Brotaroma, аромат карамели – mit Karamelaroma, аромат жареного кофе – mit Roestkaffeearoma, слабый аромат солода – schwachgehopft, с легким ароматом мёда – mit schwachem Honigaroma, с выраженным ароматом солода – mit ausgepraegtem Hopfenaroma.

Знаки вкуса, также как и знаки цвета, и знаки аромата, номинируют вкусовые качества:
– с отрицательной оценкой: *etwas grasig schmecken – иметь неприятный вкус незрелых ягод, einen bitteren Geschmack haben – иметь горький вкус, einen zu hohen Saeuregehalt haben – обладать чрезмерной кислотностью, herber Geschmack – терпкий вкус, einen harten saeuerlichen Unterton aufweisen – проявлять резкий кисловатый привкус, duenniger Wein leeres Bier – пустое на вкус пиво, пиво без игры;*

– с положительной оценкой: *Wein - вино: frischer – молодое приятное шипучее вино, koerperreicher – экстрактивное, runder – гармоничное, samtiger – бархатистое, spitziger – приятно игристое, mit dem Geschmack vollreifer Aepfel – со вкусом спелых яблок; Bier: mit ausgepraegtem Hopfengeschmack – с выраженным вкусом хмеля, hopfenbitter – с хмельной горечью, mit Hefengeschmack – со вкусом дрожжей, herb – с*

терпким вкусом, mit Weizengeschmack – со вкусом пшеницы, malzig – пиво с ярко выраженным солодовым вкусом, kleistertrueb – пиво с клейстерной мутью, langes Bier – слизистое пиво.

Таким образом, изучение лингвосомиотического пространства вакхического дискурса показало, что вакхические номинации образуют когнитивную систему вакхической коммуникации немецкой и русской лингвокультур. Лингвосомиотический анализ вакхического дискурса позволяет заключить, что в целом наблюдается совпадение сочетаемости компонентов семантического значения в сфере технологии производства и хранения спиртного, а также в описании и оценки спиртного по цвету, вкусу и аромату. Как для русской, так и для немецкой лингвокультур, любой признак спиртного может быть оценен положительно и отрицательно. В сфере потребления и предпочтений наблюдаются следующие различия: специальные номинативные средства в немецком языке получают разновидности посуды для употребления пива; в русском языке мы находим многочисленные названия и синонимы сосудов для хранения и торговли спиртного; различия в сочетаемости спиртного с продуктами; такие аспекты, как употребление пищи в небольшом количестве после принятия спиртного с целью его улучшения усвоения не получают в немецком языке лексической фиксации.

20.09.2010

Список использованной литературы:

1. Багриновский Г.Ю. Энциклопедический словарь спиртных напитков. Москва: ООО «Издательство Астрель», 2003. – 1343с.
2. Олянич А.В. Презентационная теория дискурса / А.В. Олянич. – Монография. – Волгоград: Парадигма, 2004. – 507с.
3. Олянич А. В. Потребности – дискурс – коммуникация / А.В. Олянич. – Монография. – Волгоград: Изд-во ВГСХА «Нива», 2006. – 220с.
4. DLG-Verlag. DLG Wein Guide 2009. Frankfurt am Main: DLG-Verlag, 2009. – 300S.
5. Handlexikon der Getraenke, 3 Bde., Bd.1, Bar, Mixgetraenke, Spirituosen (Gebundene Ausgabe). 1996. – 1093S.

Сведения об авторе:

Реймер Юлия Викторовна, преподаватель кафедры иностранных языков Волгоградской ГСХА
400021, Волгоград, пр. Университетский 26, тел. (442) 411731 e-mail: ya.reimer@yandex.ru

Reimer J.V.

Bacchus nominations in Russian and German linguistic cultures

The article is devoted to study and comparative analysis of special nomination of Bacchus discourse in German and Russian linguistic culture. This study attempts to analyze the functions and features of Bacchus language symbols in German and Russian Bacchus discourse presentation.

Keywords: linguistic culture, concept, discourse, nomination, linguistic semiotics.

Bibliography:

1. Bagrinovsky G.U. Collegiate Dictionary of alcoholic beverages. Moscow: «Astrel Publishing, 2003. – 1343p.
2. Olyanich A.V. Presentational Theory discourse / A.V. Olyanich. - Monograph. , Volgograd: Peremena, 2004. – 507p.
3. Olyanich AV Needs - discourse - communication / A.V. Olyanich. - Monograph. , Volgograd: printing work VGSHA «Niva», 2006. - 220s.
4. DLG-Verlag. DLG Wein Guide 2009. Frankfurt am Main: DLG-Verlag, 2009. – 300p.
5. Handlexikon of beverages, 3 Bde., Bd.1, Bar, Mixbeverages, Spiritus, 1996. – 1093p.