

УДК 811.112.2'282'373.7(436.1)

ВІДЕНЬ. ЛІНГВІСТИЧНІ ПРОХОДИ МІСТОМ

Оксана Гаврилів

*Львівський національний університет імені Івана Франка,
вул. Університетська, 1, м. Львів, Україна, 79000, тел. 2394198,
e-mail: k418zaab@yahoo.de*

Стаття знаходиться на перетині мовознавства і країнознавства і цим відповідає вимогам щодо інтердисциплінарності сучасних наукових досліджень. Представляючи історію і сьогодення типово віденських гастрономічно-суспільних інституцій *Wiener Kaffeehaus* (віденська кав'ярня), *Würstelstand* (ковбасний кіоск), *Heuriger* (винна корчма) та *Beisl* (типова австрійська кнайпа), ми паралельно простежимо, як ці важливі в житті міста сфери відобразилися у словнику віденського діалекту.

Ключові слова: віденський діалект, *Wiener Kaffeehaus* (віденська кав'ярня), *Würstelstand* (ковбасний кіоск), *Heuriger* (винна корчма), *Beisl* (типова австрійська кнайпа), діалектна лексика, фразеологічні звороти.

I. ВІДЕНСЬКА КАВ'ЯРНЯ до сьогодні є важливою складовою віденської традиції і від 10 листопада 2011 року належить до нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО. Ось як описує віденську кав'ярню Стефан Цвайг:

Це особлива інституція, якій годі віднайти аналог у світі. Це свого роду демократичний, доступний кожному за ціною дешевої філіжанки кави клуб, в якому кожен гість може перебувати годинами, дискутуючи, пишучи, граючи в карти, читаючи свою кореспонденцію чи всю цю неймовірну кількість газет і журналів. Ми сиділи так щодня годинами і ніщо не пройшло повз нас¹.

Маленькі столики з мармуровими стільницями, стільці Тоне (більш відомі в нас як віденські стільці), газети у традиційних тримачах, обов'язкова склянка води, яку подають регулярно, поки відвідувач залишається у кав'ярні, випивши навіть єдину замовлену ним каву, і, звичайно, кава у найрізноманітніших варіаціях – ось найважливіші ознаки культури віденської кав'ярні, яку творять від кінця XVII сторіччя. Як у минулому, так і сьогодні віденські кав'ярні притягують інтелектуальну публіку: Карл Краус навіть жартома говорив, що у віденських кав'ярнях таланти сидять так близько один від одного, що заважають один одному розвиватися... Відомими відвідувачами віденські кав'ярні хваляться і сьогодні.

На відміну від звичайної кав'ярні, у віденській кав'ярні заведено проводити багато часу, читаючи газети чи пишучи самому – австрійські письменники кінця XIX – початку XX століття обирають віденську кав'ярню не лише місцем спілкування, але й місцем своєї праці, і в приватній кореспонденції

¹ Цитата за Wikipedia, переклад наш – О. Г.

використовують не домашню адресу, а адресу кав'ярні. Відомими літераторами, які творили у віденських кав'ярнях, були з-поміж інших Артур Шніцлер, Стефан Цвайг, Фрідріх Торберг, Альфред Польшар, Егон Ервін Кіш. «*Tante Jolesch*» – незрівнянний твір Ф. Торберга описує життя віденських кав'ярень в анекдотичних історіях. Постійними відвідувачами віденських кав'ярень були митці, науковці, політики: Егон Шіле, Густав Клімт, Адольф Льюс, Теодор Герцль, Лев Троцький. За зразком Відня, кав'ярні існували і в інших великих містах Австро-Угорської імперії: у Празі, Будапешті і, звичайно ж – у Львові. Віденська кав'ярня – місце, в якому відчуваєшся як вдома, це уособлення віденського затишку, тому, якщо комусь щось не підходить, у Відні кажуть: *Dees is kaan Kaffeehaus für mi* (Це не моя кав'ярня!).

Серед безлічі віденських кав'ярень виділю *Café Hawelka*. Пожовтілі від нікотинного диму стіни, еддабні дивани, шармантно-невдоволені кельнери – типова для Гавелки атмосфера приваблювала митців – Анре Геллера, Фріденсрайха Гундертвассера, Ільзе Айхінгер, Г.К.Артмана. Останній присвятив цій кав'ярні оповідання «*Nußbeugeln und Melangen*» в своїй книзі шкідців віденського життя «*Im Schatten der Burenwurst*», з якого зачитуємо уривок у власному перекладі:

Найкраща кав'ярня /.../ є і залишиться для мене *Café Hawelka*, що на Доротеєргассе. Там /.../ збереглася атмосфера мистецько-літературної кав'ярні, яку ми, молоді, знаємо лише з книжок, газет, розповідей старших. Здається, ніби останні шість десятиліть не заторкнули *Café Hawelka*; крім кавоварки еспресо, тут все старе /.../, навіть значна частина відвідувачів більше пасує до часу перед Першою світовою війною, аніж до сьогоднішньої зварйованої космічної доби /.../. Тут, у *Café Hawelka*, господар дому вітає своїх постійних відвідувачів дружнім поплескуванням /.../. Заходячи у кав'ярню, ви проходите повз найзадіянішу телефонну будку у Відні, вона майже весь час зайнята або без перестанку дзвонить, а пан і пані Гавелка мало не збиваються з ніг знімати слухавку і вигукувати «Пана такого-то до телефону»².

Леопольд Гавелка, який від 1939 року разом зі своєю дружиною Йозефіною до останнього часу щодня вітав гостей у невеликій за площею (80 м², 26 столиків) кав'ярні, помер наприкінці минулого року (29 грудня 2011) у поважному 100-річному віці. До 100-річчя у квітні 2011 року президент австрійської економічної палати нагородила Леопольда Гавелку за особливі заслуги в розвитку інституції «Віденська кав'ярня» «Золотою медаллю економічної палати» і «Золотою кавовою каничкою».

Все розмаїття кавових напоїв відобразилося закономірно і у віденському діалекті. До речі, замовити просто «каву з молоком» (*Milchkaffee* – як сказав би виходець з Німеччини) – майже образа для офіціанта віденської кав'ярні. Адже при такому розмаїтті видів від гостей очікують хоча б елементарних знань. Тому наведемо найпоширеніші види кави у віденській кав'ярні:

² Переклад за виданням : *Im Schatten der Burenwurst*. H. C. Artmann – Salzburg und Wien : Residenz Verlag, 2003. – S. 13 – 15.

Meláusch/Melange (franz. «mélanger» – мішати) – кава з молоком або вершками;

Kaisermelange – меланж із додаванням яєчного жовтка і алкоголю;

Einspänner – чорна кава в скляному келиху зі збитими вершками;

Mazagran/Massagran – холодна кава мокка з ромом і кубиками льоду;

Brauner – кава з молоком (großer Brauner, kleiner Brauner, verlängerter Brauner – з додаванням води);

Schwarzer – чорна кава (großer Schwarzer, kleiner Schwarzer);

Kaffee verkehrt (кава навпаки) – кава, в якій більше молока, ніж кави;

Kapuziner – чорна кава з вершками (від кольору одягу ченців-капуцинців);

Obermayer – чорна кава мокка, покрита шаром рідких вершків.

Цікаво, що на початках існування кав'ярень види кави не мали назв, а (як це описує у своєму відомому творі «Tante Jolesch» Фрідріх Торберг) офіціанти носили таблиці із зображенням різних відтінків від чорного до молочного, показуючи на які, відвідувач замовляв каву на свій смак. Загалом за весь час існування віденських кав'ярень сервірували понад 50 видів кави – з молоком чи вершками, цукром чи без, додаванням алкоголю чи спеціальним шаруванням.

Кілька позначень у віденському діалекті вживають для несмачної, німецької кави (*G'schaderer, Fensterschwitz, Lawutschibia*). А от особливо смачну каву називають ніжно *Keffeedscherl*. У тому, що негативні позначення переважають над позитивними, немає нічого дивного, адже домінування пейоративів над меліоративами – характерна ознака, яку пояснюють людською природою: все позитивне ми сприймаємо як норму і не надаємо йому уваги, натомість відхилення від норми зазнають диференціації і відображаються в мові численними синонімічними рядами.

Існує слово на позначення ходового кавового напою – *Lauf* і такий анекдот: приходять у віденську кав'ярню чотири вишукані пані, одна замовляє «меланж», інша – «маленьку брунатну», третя – «капуцинця», четверта – «каву навпаки». Офіціант, уважно вислухавши замовлення, заходить на кухню і вигукує: «*Vier Lauf!*» («Чотири кави!»).

До офіціанта у віденській кав'ярні прийнято звертатися «*Herr Ober*», а якщо Ви є постійним відвідувачем, то можна й на ім'я, наприклад, «*Herr Franz*». Таку нехарактерну для німецької літературної мови форму звертання «пан + ім'я» вживають у віденському діалекті до осіб, зайнятих у сфері послуг (офіціанти, перукарі, продавці тощо), з якими Ви знайомі як постійний відвідувач цих закладів.

Щодо музичного супроводу, то він у віденських кав'ярнях переважно відсутній, лише деякі із них (*Café Central, Café Prückel*) пропонують відвідувачам у вечірній час живу фортепіанну музику; іноді у кав'ярнях відбуваються літературні читання.

За переказами, каву віденцям відкрив наш земляк Юрій Кульчицький: коли після звільнення Відня від другої турецької облоги 1683 року знайшли мішки з кавою, їхній вміст сприйняли за корм для верблюдів і хотіли спалити. Проте король Ян II Собеський, на прохання свого офіцера і перекладача

Кульчицького, який вже був знайомий з кавовими зернятами, передав ці мішки йому. Так Кульчицький відкрив першу у Відні кав'ярню. На будинку, що на вул.

Фаворитів, 12 вересня 1885 року Юрію Кульчицькому було відкрито пам'ятник.

Новий напій припав віденцям до смаку лише тоді, коли до нього почали додавати молоко, і кількість кав'ярень почала неупинно збільшуватися: 1819 року було 150, а 1900 року – 600 кав'ярень. За даними економічної палати, сьогодні у місті є 1083 кав'ярні, 900 кав'ярень-ресторанів і 181 кав'ярня-цукерня.

Розквіт віденської кав'ярні припадає на кінець XIX – початок XX століття. У 50-х роках нові форми проведення дозвілля (зокрема зростання популярності телебачення) і поява сучасних барів спричинили занепад кав'ярень; деякі відомі кав'ярні навіть були змушені зачинити. Проте цю кризу віденській кав'ярні вдалося подолати, а від 90-х років спостерігається нова хвиля зацікавлення традиціями віденської кав'ярні. Віденські кав'ярні як магніт приваблюють туристів: відділ туризму міста наводить дані, що здебільшого туристи, які відвідують місто, як особливу атракцію виділяють віденські кав'ярні. Можливо, для міста це позитивна тенденція, проте корінні віденці нарікають на засилля кав'ярень туристами.

КОВБАСНІ КІОСКИ – як і віденська кав'ярня – невід'ємна складова австрійської клінальної міської культури, яка надихнула на творчість не одного митця і відобразилася як у піснях (*Der Würstelmann am Schottentor* (1956), *Würstelstand* (1993)), так і в літературних творах (*H.C.Artmann Im Schatten der Burenwurst*). Появилися ці ятки ще за часів Австро-Угорської імперії наприкінці XVIII століття і були покликані забезпечити роботою інвалідів війни. На початках існування йшлося про «кухні на колесах», і тільки від 60-х років минулого століття у Відні дозволили встановлення постійних кіосків. Багато ковбасних кіосків працює до пізньої ночі, і це чи не єдина нагода перекусити для таксистів чи любителів нічного життя. Удень ковбасні кіоски приваблюють як туристів, так і працівників навколишніх інституцій, студентів. Біля ковбасних кіосків стираються соціальні межі; наприклад, найстаріший (з 1928 року) віденський ковбасний кіоск «Лео», що поблизу Народної опери, може похвалитися таким своїм відомим постійним відвідувачем, як колишній австрійський канцлер Бруно Крайскі, який навіть одного разу написав у книзі відгуків, що ковбаска, яку він щойно з'їв у цьому кіоску, смачніша від вишуканих наїдків, які він кілька годин тому куштував на державному банкеті.

Загалом у Відні існує понад 300 ковбасних кіосків. Успішний кіоск продає не менш 500 ковбасок щодня. Традиційна пропозиція ковбасних кіосків:

- *Burenhäutel/Burenwurst* (або *Haafse*) завдячує своїй назві південноафриканській війні (1899–1902), в якій австрійські симпатії були на боці голландців (*bur* – голландською «селянин»);

- *Käsekrainer* (свиняче м'ясо зі шматками сиру, що в розрізі створює неапетитну асоціацію із гнійними цяточками, а звідси і народна назва – *Eitrigel* («гнійна ковбаса»);

- *Frankfurter* (за межами Австрії відомі як *Wiener*). 1805 року м'ясник Йоганн Георг Ланер придумав у Відні сорт ковбаски, яка так припала до вподоби цісарю Францу Йозефу, що він щодня замовляв її на другий сніданок, який на віденському діалекті називають *Gabelfrühstück* у цісарський палац Гофбург. Ланер вчився на м'ясника у Франкфурті-на-Майні і назвав свій витвір іменем міста. Проте поза межами Австрії ці ковбаски, що подають завжди у парі, відомі як «віденські»;

- *Leberkäse*, який насправді не є ні сиром (*Käse*) ні печінкою (*Leber*), а квадратної форми запеченою м'ясною масою (іноді із конини).

Спілкування біля типового ковбасного кіоску відбувається на діалекті; окрім того, існує спеціальний жаргон, зрозуміти який чужинцям (навіть з німецькомовних країн) непросто. Часто в літературі для ілюстрації цитують таке замовлення: *A eitrigel mit an schoafn und an bugl, und a hüsn dazua* (*Eitrigel* = *Käsekrainer*; *Schoafa* = пекуча гірчиця; *Bugl* = шматок хліба, або *Hüsn* = бляшанка пива). Жаргонна термінологія варіюється навіть від одного району міста до іншого.

Подають ковбаску на паперових подовгастих тарілках (раніше використовували керамічні тарілки) порізану, їдять за допомогою зубочисток, напої п'ють з пляшок/бляшанок, деякі кіоски подають склянки. Проте в Інтернеті викладено, як на запитання відвідувача про шклянку власник кіоску обурився: «*A Glasl wüla hom! Am Wiaschtlstand...!! Der glaubt, er is bein Sacha!!!*» – «Келішок йому подавай! В ковбасному кіоску...!! Він думає, що то Захер!!» В народі ковбасні кіоски любовно-іронічно насправді називають «маленькими Захерами» (*Kleines Sacher*) за аналогією до відомого розкішного готелю «Захер».

Австрійці – любителі м'яса (*Fleischmäder* як називають на віденському діалекті людину, що дуже любить м'ясо), тому, як і слід було очікувати, спроба відкрити у Відні 2008 року перший вегетаріанський кіоск із соєвими ковбасками, зазнала фіаско... Любов австрійців до м'яса відображається і у великій кількості позначень певних частин волового/телячого м'яса. Наприклад, у діалектних словниках ми нарахували понад 20 слів, що позначають різні частини волового м'яса, з яких наведемо лише деякі: *Ochsenschepp* – сорт м'яса, з якого варять відому віденську зупу з хвостом вола; *Bruckfleisch* (ніжне м'ясо з черева вола (від мосту *Schwedenbrücke* у Відні, на якому колись забивали худобу³); *Kälbsvögerl* (вирізка зі стегнової частини); *Riad* – половина туші вола.

III. HEURIGER – ще одна типова віденська гастрономічно-суспільна інституція. *Heuriger* вживають у двох значеннях: 1) вино з останнього врожаю; 2) винні корчми, де продають вино з останнього врожаю.

Популярність *Heuriger* пояснюють близькістю виноградників до міста. Відень – єдине велике місто у світі із виноградниками у межах міста: понад

³ Sprechen Sie Wienerisch? Wehle P. – Wien : Ueberreuter, 1980. – S. 47.

500 угідь на 722 гектари, які дають 2,5 мільйони літрів вина щорічно, а також 180 *Heuriger*. Виноградарство концентрується в таких районах міста, як території навколо *Kahlenberg, Heiligenstadt, Nussdorf, Grinzing, Sievering, Neustift am Wald*.

Перші згадки про віденські виноградники датовані 1132 роком, хоча виноробство у Відні має, безперечно, таку ж довгу історію, як і саме місто. Основу для сьогоденної культури *Heuriger* заклав цісар Йозеф II, дозволивши спеціальним декретом від 17.8.1784 виноградарям без окремої ліцензії продавати вино із вирощеного ними винограду і подавати до нього власноруч виготовлені страви. Наступним обмеженням, яке віднедавна вже не актуальне, була тривалість роботи *Heuriger* упродовж максимально 300 днів на рік.

Розпізнати *Heuriger* неважко, адже, за традицією, на воротах вивішують прикрашену соснову китицю (*Föhrenbusch*). Коріння цієї традиції сягають у середньовіччя, коли вино давало місту найбільші прибутки і його якість ретельно перевіряли міські установи: після того, як якість вина перевірила відповідальна особа і оцінила її позитивно, відсилали «винного глашатая» (*Weinrufer*), який бігав вулицями з китицею сосни, повідомляючи всім, що відкривається такий-то і такий-то *Heuriger*, а китицю потім чіпляли на ворота. Китицю на воротах часто освітлюють ліхтариком, і звідси пішло позначення людини напідпитку *Laterndler* (той, хто йшов додому, аж коли вимикали ліхтарик), а також *laterndeln* (засидітися у *Heuriger* і добряче випити).

Сучасні винороби заздалегіть обговорюють часи свого відкриття, а в певних місцях винних районів стоять гарно оформлені ковані картини-таблиці із графіками відкриття окремих *Heuriger*, які називають *Rauschbaum* – хмільне дерево.

Відкривають *Heuriger*, зазвичай, по обіді, у 16 год. Як додаток до вин виставляють буфет зі страв (у класичних винних корчмах це винятково холодні страви – сир і сиркові маси, смалець, шкварки, солені горішки, ковбаси і шинки, сардини, холодна птиця, салати, мариновані овочі, варені на твердо яйця, хліб, булки), деякі *Heuriger* використовують спеціальні ліцензії і подають також традиційні австрійські гарячі страви: *Schweinsbraten* (свиняча печеня), *Surfleisch* (маринована печеня), *Schinkenfleckerl* (лазанки з шинкою), *Blunz'n* (кров'янка), *Brathendel* (смажена курка). На десерт пропонують традиційні види штруделя: *Apfelstrudel* (яблучний), *Milchrahmstrudel* (вершковий) чи *Topfenstrudel* (сирний).

Раніше у *Heuriger* не подавали до вина жодних страв, окрім хіба що хліба і горіхів. Тому ще 20 років тому було звичною справою приносити у *Heuriger* свою їжу (*Heurigerpackerl*), а там купувати тільки вино; також ходили чоловіки, яких називали «*Salamutsch-Mann*»: вони продавали відвідувачам саямі, сир, хліб. Споживали цю їжу без приборів, пальці були масні і це дало поштовх до створення типового для винних корчм келиха із вушком (для зручного тримання і щоб на ньому не залишалось неестетичних масних слідів). Вино у *Heuriger* замовляють в офіціантів, а щодо їжі діє правило самообслуговування біля буфету. Поняття *Heuriger* не захищене, закон знає лише *Buschenschank* та *heuriger Wein*, тому таку назву часто мають орієнтовані на туристів ресторації в

самому місті чи на окраїнах, які не є властивими винними корчмами виноробів, що продають вино зі своїх виноградників. Такі псевдо-винні корчми ще називають «*Heurigenrestaurant*» або «*Stadtheuriger*»: з огляду на туристів, ціни там завищені, а віденці називають їх іронічно-зневажливо *Nobelheurige*. Псевдо-*Heuriger* продають навіть пиво і каву, проте в класичних винних корчмах це неприпустимо, можна продавати додатково до вина хіба що содову і мінеральну воду.

Інтер'єр *Heuriger* простий, гостей у теплу пору року розміщують на вулиці під брезентовими тентами за простими дерев'яними столами з зеленими дерев'яними лавками без спинок; така атмосфера нагадує українське сільське весілля. *Heuriger* дуже популярні як місце зустрічі віденців: туди часто запрошують іноземних гостей, відвіданням *Heuriger* завершуються міжнародні конференції і симпозіуми. Іноді, щоправда, виникають непорозуміння, як от у випадку, про який розповіла знайома – працівниця одного віденського наукового інституту:

Завершення відвідування їхньої інституції румунською делегацією вирішили відсвяткувати у *Heuriger*. Проте не так сталося, як гадалось: настрої румунів протягом вечора спохмурнів, а після повернення на батьківщину вони вже не так жваво ішли на контакт. Як з'ясувалося згодом, румуни подумали, що їх запросили в кнайпу дуже низького рівня (особливо їх обурили дерев'яні столи без скатертин), і це їх образило... А в колі працівників віденської інституції стали вживати зворот *Mit Rumänen zum Heurigen gehen*/Ходити з румунами у *Heuriger*, який цілком ймовірно може перейти зі статусу оказіонального ідіоматичного звороту вузької групи і стати загальноживаним на позначення марної, непевної справи, як це відбулося із висловом *Håb'n S' kan' Türk'n g'seg'n*, вживаючи який сьогодні мало хто й знає, яка історія за ним ховається⁴: поет на імя Кастеллі, який завжди був охочий до різних жартів і геців (галицький діалект запозичив це слово з віденського діалекту – *Hetz*), прийшов на бал, переодягнувшись на турка, а друг супроводжував його у костюмі чорного раба. Домішавши другові непомітно до напою проносного засобу, він прив'язав його до колони, а сам зник у натовпі. І от через деякий час засіб почав діяти... і бідолаха розпачливо питав кожного „*Håb'n S' kan' Türk'n g'seg'n*“ – «*А Ви не бачили турка?*» Сумні наслідки, про які наступного дня знали в цілому Відні, можна собі уявити; з часом історію забули, а вислів залишився як ідіоматичний зворот і сьогодні: його вживають, коли не можуть зарадити чийомусь проханням і мусять залишити все на волю випадку.

Закономірно, що така важлива сфера, як виробництво, споживання вина і все, що пов'язане з традицією *Heuriger*, відобразилося у віденському діалекті: від позначень винороба (*Hauer*) і винного гурмана (*Weinbeißer*), вінка для вивішування на воротах винних корчм (*Buschen*) і процесу його вивішування (*ausstecken*), спеціальних посудин для молодого вина (*Bitsche*) до позначень

⁴ *Mayr M.* Das Wienerische. Art und Redensart / M. Mayr. – Wien und München : Amalthea, 1980. – S. 193.

смакових якостей вина (як і у випадку з кавою, позначень вина поганої якості більше – 10 позначень, аніж доброго вина – 2 позначення).

BEISEL. Щодо етимології слова *Beis(e)l* довго вважали, що воно походить від «*bájiss*», що на івриті означає «дім». Проте 1975 року «*Wörterbuch der bairischen Mundarten in Österreich*» дав інше пояснення *Beisl*, а саме: від богемського «*paizl*» (кнайпа). В минулому – це недорогі кнайпи з простою домашньою їжею, проте з часом відбулося покращення значення як слова, так і самих цих закладів, отож сьогодні говорять навіть про *Nobelbeisl*, в яких подають традиційні австрійські страви в «ошляхетненому вигляді». *Beisl* – родич італійської тратторії, грецької таверни, німецької кнайпи – міцно інтегрований у життя району міста, в якому знаходиться. Типові ознаки інтер'єру: дерев'яна оббивка стін, дошка з гачками (замість вішака на ніжці), дерев'яні столи, картаті скатертини на столах, дошка із написаними крейдою назвами страв, менаж (підставка з приправами), картки на столах постійних відвідувачів. Сферами функціонування діалектів загалом є сільськогосподарсько-ремісничі і домашньо-приватні сфери [пор. Льюфлер⁵], а, отже, в усіх діалектах ми спостерігатимемо подібну картину: наявність великої кількості діалектних слів із таких ділянок буденного життя, як кулінарія, ремесло, регіональні овочі і фрукти, місцеві і свійські тварини, предмети побуту (меблі, посуд, одяг тощо), моральні і тілесні людські вади, поведінка і зовнішність людини тощо. Тому не дивно, що страви австрійської кухні широко представлені у віденському діалекті:

починаючи від традиційних м'ясних страв, як от віденського шніцеля (ознакою якого є кожушок із тертих сухарів, а тому жартівливо-образно на діалекті його називають *Bres'lteppich* («килимоч, посипаний сухарями»), гуляшу (*Golasch* – місцева вимова угорського «*gulyás*», що угорською означає «пастух»), кров'янки (*Blunz'n*), котлет (*Laibchen, faschierte Laberln*), м'ясного рагу (*Geschnezeltes*), *Krenfleisch* (варена свинина з тертим хроном), *Lembraten* (печеня з телячих нирок), *Brat'l* (печеня зі свинини), *Tafelspitz* (відварене теляче м'ясо із картопляною запіканкою і яблучно-хроновим соусом), випічки (*Bims* – хліб, *Baunzerl* – булочка з розрізом посередині, *Weck'n* – хлібець, *Weckerl* – подовгаста булочка, *G'schrade* – булочка з двома перехресними надрізами, *Buchtel* – дріжджова булочка на парі, *Krapfen, Dalken* – пампушок, *Beugerl* – ріжок із солодкою начинкою, *Kipferl* – рогалик, *Powideltascherl* – конвертики з начинкою зі сливового мусу, *Golatsche* – конвертики із пластового тіста з начинкою, наприклад, із сирною – *Topfengolatsche, Busslerl* – маленьке тістечко у формі гірки) і типових для австрійської кухні кнудлів (*Knödel/Kned'l, Griaskned'l, Semmelkned'l, Serviettenkned'l*), макаронних виробів (*Nockerl, Fleckerln, Farferln, Fritatten*), інших страв з борошна (*Schmàrrn* – солодкий омлет з родзинками і повидлом, *Palatschinken* – налисники, *Pofésen* (начинка з мозку між двома скибками булки), *Pogatscherln* (мініатюрна випічка зі шкварками). Королем традиційної австрійської випічки можна з повним правом назвати

⁵ Löffler H. Germanistische Soziolinguistik / H. Löffler. – Berlin : Erich Schmidt Verlag, 2005. – S. 145.

штрудель, тісто для якого має бути дуже тонким, еластичним і добре розтягуватися, отоже якщо справа затягується, віденці кажуть: *etwas zieht sich wie ein Strudelteig*.

Коротко підсумуємо: мова, як частина суспільної реальності відображає взаємозв'язки людини з навколишнім світом, а «душа країни виявляється не в останню чергу в тому, на позначення чого вживаються слова, а на позначення чого вони відсутні» – як слушно зауважують автори «Австрійсько-німецького словника»⁶. Гастрономічно-суспільні віденські інституції *Wiener Kaffeehaus*, *Würstelstand*, *Heuriger*, *Beisl*, які стали візитівкою міста, відображені на рівні словникового складу віденського діалекту.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. *Mayr M. Das Wienerische. Art und Redensart / M. Mayr. – Wien und München : Amalthea, 1980. – 312 S.*
2. *Löffler H. Germanistische Soziolinguistik / H. Löffler. – Berlin : Erich Schmidt Verlag, 2005. – 246 S.*
3. *Wehle P. Sprechen Sie Wienerisch? / P. Wehle. – Wien : Ueberreuter, 1980. – 287 S.*
4. Wikipedia, die freie Enzyklopädie. www.wikipedia.de
5. *Wörterbuch Österreichisch – Deutsch [Hg. Astrid Wintersberger, H.C. Artmann]. – Salzburg und Wien : Residenz Verlag, 1995. – 96 S.*

Стаття надійшла до редколегії 25.10.2011 р.

Прийнята до друку 05.06.2012 р.

VIENNA. LINGUISTIC STROLLS AROUND THE CITY

Oksana Havryliv

*Ivan Franko National University of Lviv,
Universytetska St., 1, Lviv, Ukraine, 79000, tel. 2394198,
e-mail: k418zaab@yahoo.de*

The article is at the intersection of linguistics and country studies and thus corresponds to the interdisciplinary character of the modern scientific investigations.

Demonstrating history and nowadays of the typical gastronomy and social institutions such as Kaffeehaus (Vienna coffee house), Würstelstand (sausage stall), Heuriger (wine tavern), and Beisl (typical Austrian tavern) we can observe how these important in the life of the city spheres reflect in Vienna dialect vocabulary.

⁶ *Wörterbuch Österreichisch – Deutsch [Hg. Astrid Wintersberger, H.C. Artmann]. – Salzburg und Wien : Residenz Verlag, 1995. – S. 5.*

Key words: Vienna dialect, Wiener Kaffeehaus (Vienna coffee house), Würstelstand (sausage stall), Heuriger (wine tavern), Beisl (typical Austrian tavern), dialectic vocabulary, phraseological units.

ВЕНА. ЛИНГВИСТИЧЕСКИЕ ПРОГУЛКИ ГОРОДОМ

Оксана Гаврылиев

*Львовский национальный университет имени Ивана Франко,
ул. Университетская, 1, г. Львов, Украина, 79000, тел. 2394198,
e-mail: k418zaab@yahoo.de*

Исходя из требований интердисциплинарности современных научных исследований, данная статья находится на границе языкознания и страноведения. Представляя историю и современность типично венских гастрономически-общественных институций Wiener Kaffeehaus (венская кофейня), Würstelstand (колбасный киоск), Heuriger (винной погреб), Beisl (типичный венский трактир), мы параллельно показываем, как эти важные в жизни города сферы отобразились в словаре венского диалекта.

Ключевые слова: венский диалект, Wiener Kaffeehaus (венская кофейня), Würstelstand (колбасный киоск), Heuriger (винной погреб), Beisl (типичный венский трактир), диалектная лексика, фразеологические единицы.