

УДК 811.112.2'282'373.7(436.1)

ЛІНГВІСТИЧНА РІЗНОМАНІТНІСТЬ ВІДЕНСЬКОГО ДІАЛЕКТУ

Похитун Т.А.

Миколаївський національний університет імені В.О. Сухомлинського

Написання даної статті спонукало прагнення показати різноманіття прагматичного потенціалу діалектних понять в художньому дискурсі. Співвідношення діалекту і літературної мови постійно змінюється в реальному мовному середовищі та весь час вимагає вивчення. Розглядаючи історію і сьогодення типово віденських явищ, ми паралельно простежимо, як ці важливі в житті міста сфери відобразилися у словнику віденського діалекту.

Ключові слова: віденський діалект, віденська кав'ярня, ковбасний кіоск, винна корчма, типова австрійська кнайпа.

Постановка проблеми. Кожному національному варіанту, окрім специфічного компонентного складу, властива особлива лінгвістична ситуація. Соціальний статус варіанту *das Osterreichische Deutsch*, реальне функціонування цілком відповідає офіційному юридичному статусу державної мови. Для мовної ситуації у Австрії

характерним є використання у діловодстві та наукових і публіцистичних текстах австрійського різновиду літературної мови (*Schriftsprache*), у офіційному спілкуванні, мовленні освічених людей – її усного варіанту (*Hochsprache*), в побутовому спілкуванні – розмовної мови із яскраво вираженими австрійськими особливостями (*Osterreichische*

Umgangssprache), а також, особливо в регіонах їх поширення – територіальних діалектів та міських напівдіалектів, таких як віденський.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Аналіз австрійської лексики показує, що часто її національна своєрідність знаходить відображення у зовнішній/звуковій, графічній стороні слова, не торкаючись лексичного значення. Це, як правило, регіональні дублети назв, прийнятих в німецькій мовній системі: Jänner (Januar), Paradeiser (Tomate), Jus (Jura), Jause (Zwischenmalzeit). Позначені цими словами явища не виявляють особливостей по відношенню до інших регіонів поширення німецької мови.

Виділення не вирішених раніше частин загальної проблеми. Дискусійним і проблематичним залишається питання етнокультурних особливостей семантичної сторони, а саме національного мовного варіанту (зокрема австрійського) особливо у порівнянні із літературною мовою (Hochdeutsch). Обидві національні спільноти користуються однією мовою, граматична система австрійського варіанту не має принципових структурних відмінностей від загальнонімецької.

Мета статті. Мета роботи полягає в ознайомленні лексико-семантичних особливостей австрійського варіанту німецької мови.

Виклад основного матеріалу. Віденська кав'ярня до сьогодні є важливою складовою віденської традиції і від 10 листопада 2011 року належить до нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО.

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 [4].

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 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 Польгар, 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. Віденська кав'ярня – місце, в якому почувашся 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 варто виділити *Café Hawelka*. Пожовтілі від нікотинного диму стіни, едабні дивани, шармантно-невдоволені кельнери – типова для Гавелки атмосфера приваблювала митців – Анре Геллера, Фріденрайха Гундертвассера, Ільзе Айхінгер, Г.К. Арт-

мана. Останній присвятив цій кав'ярні оповідання «*Nußbeugeln und Melangen*» в своїй книзі шкідливих 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 Доротеєрґассе. Там /.../ збереглася атмосфера мистецько-літературної кав'ярні, яку ми, молоді, знаємо лише з книжок, газет, розповідей старших. Здається, ніби останні шість десятиліть не торкнулися *Café Hawelka*; крім кавоварки еспресо, тут все старе /.../, навіть значна частина відвідувачів більше пасує до часу перед Першою світовою війною, аніж до сьогоденної звареної 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» [4].

Леопольд Гавелка, який від 1939 року разом зі своєю дружиною Йозефиною 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. Адаже при такому розмаїтті видів від гостей очікують хоча б елементарних знань. Тому наведемо найпоширеніші види кави у віденській кав'ярні:

Meläusch/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-капуцинів);

Obermaier – 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, неміцної кави (*G'schaderer, Fensterschwitz, Lawutschibia*). А от особливо смачну каву називають ніжно *Keffeedscherl*.

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 – «капуциндя», 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.

Кількість кав'ярень у Відні 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 [4].

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 кулінарної 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 *Naabe*) 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 цятками, а звідси і народна назва – *Eitrigel* («гнійна ковбаса»);

– *Frankfurter* (за межами Австрії відомі як *Wiener*). 1805 року м'ясник Йоган 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 чужинцеві (навіть з німецькомовних країн) непросто. Часто в літературі для ілюстрації цитують таке замовлення: *A eitrigel mit an schoafn und an bugl, und a hüsn daz ua* (*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 beim 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 (*Fleischmeder* 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: *Ochsenscherr* – 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 худобу); *Kelbsvögerl* (вирізка зі стегнової частини); *Riad* – половина туші вола [3, с. 118].

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 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 сьогоднішньої культури *Heuriger* заклали імператор Йозеф II, дозволивши виноградарям без окремої ліцензії продавати вино із вирощеного ними винограду і подавати до нього власноруч виготовлені страви. Наступним обмеженням, яке віднедавня 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* (засідітися у *Heuriger* і добряче випити).

Сучасні винороби заздалегідь 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, о 16 годині. 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 саламі, 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, щоб на ньому не залишалося 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 [1, с. 184].

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 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 «*bjiss*», 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 княпи 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 княпи – 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, а, отже, в усіх діалектах ми спостерігатимемо подібну картину: наяв-

ність 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 колушок із тертих сухарів, а тому жартливо-образно на діалекті його називають *Bres'lteppich* («килимко, посипаний сухарями»), гуляшу (*Golasch* – місцева вимова угорського «gulybs», 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* – рижок із солодкою начинкою, *Kipferl* – рогалик, *Powideltascherl* – конвертики з начинкою зі сливового мусу, *Golatsche* – конвертики

із пластового тіста з начинкою, наприклад, із сирною – *Topfengolatsche, Busserl* – 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 (*Schmerrn* – солодкий омлет з родзинками і повидлом, *Palatschinken* – налисники, *Pofesen* (начинка з мозку між двома скибками булки), *Pogatscherln* (мініатюрна випічка зі шкварками) [2, с. 214].

Королем традиційної австрійської випічки можна з повним правом назвати штрудель, тісто для якого має бути дуже тонким, еластичним і добре розтягуватися, отож якщо якась справа затягується, віденці кажуть: *etwas zieht sich wie ein Strudelteig*.

Висновки і пропозиції. Коротко підсумуємо: мова, як частина суспільної реальності відображає взаємозв'язки людини з навколишнім світом, а «душа країни виявляється в останню чергу не в тому, на позначення чого вживаються слова, а на позначення чого вони відсутні» – як слушно зауважують автори «Австрійсько-німецького словника» [5; 11]. Гастрономічно-суспільні віденські інституції *Wiener Kaffeehaus, Würstelstand, Heuriger, Beisl*, які стали візитівкою міста, відображені на рівні словникового складу віденського діалекту.

Список 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.

Похитун Т.А.

Николаевский национальный университет имени В.А. Сухомлинского

ЛИНГВИСТИЧЕСКОЕ РАЗНООБРАЗИЕ ВЕНСКОГО ДИАЛЕКТА

Аннотация

Написание данной статьи побудило стремление показать многообразие прагматического потенциала диалектных понятий в художественном дискурсе. Соотношение диалекта и литературного языка постоянно меняется в реальной языковой среде и все время требует изучения. Рассматривая историю и настоящее типично венских явлений, мы параллельно проследим, как эти важные в жизни города сферы отразились в словаре венского диалекта.

Ключевые слова: венский диалект, венская кофейня, колбасный киоск, винная корчма, типичный австрийский трактир.

Pokhytun T.A.

Mykolaiv V.O. Sukhomlynskyi National University

LINGUISTIC DIVERSITY OF THE VIENNESE DIALECT

Summary

The writing of this article prompted desire to show a diversity of pragmatic potential of dialect terms in artistic discourse. The dialect correlation and the literary language is constantly changing in a real language environment and all the time requires research. Considering the history and present typical Viennese phenomenon, we observe how these important in the life of the city events are reflected in the dictionary of the Viennese dialect.

Keywords: the Viennese dialect, the Viennese coffee house, the sausage booth, the wine restaurant, the typical Austrian taverns.