

УДК 130.2:640.44(436.1)

DOI: 10.18413/2408-932X-2024-10-2-1-4

**Ваганова Е. Н. | Кофейня как культурный символ Вены**

Мордовский государственный университет имени Н. П. Огарева,  
ул. Большевистская, д. 68, г. Саранск, 430005, Российская Федерация; [waganowa@mail.ru](mailto:waganowa@mail.ru)

**Аннотация.** В статье рассматривается феномен венских кофеен, которыми славится австрийская столица. Проводится краткий экскурс в историю возникновения первых кофеен Вены, рассматривается период зарождения первых кафе, этап их расцвета и кризиса. Предпринята попытка определить роль кофейни в современной городской культуре. В контексте исследования культурных доминант столицы Австрии – Вены выявляются национальные особенности венской кофейной культуры. Обосновывается тезис, что венские кофейни со своей уютной атмосферой и утонченной изысканностью, демократизмом и респектабельностью являются символом европейского города и центром поклонения кофе, символом, в котором находит отражение национальная картина мира, частично объективированная средствами языка.

**Ключевые слова:** кофе по-венски; кофейня; традиция; национальная картина мира; венская кофейная культура

**Для цитирования:** Ваганова Е.Н. Кофейня как культурный символ Вены // Научный результат. Социальные и гуманитарные исследования. 2024. Т. 10. № 2. С. 152-164. DOI: 10.18413/2408-932X-2024-10-2-1-4

**E. N. Vaganova | Coffeehouse as a cultural symbol of Vienna**

Ogarev Mordoviat State University,  
68 Bolshevistskaya St., Saransk, 430005, Russian Federation; [waganowa@mail.ru](mailto:waganowa@mail.ru)

**Abstract.** The article examines the phenomenon of Viennese coffee houses, for which the Austrian capital is famous. A brief excursion into the history of the emergence of the first coffee houses in Vienna is given, the period of the birth of the first cafes, the stage of their heyday and crisis is examined. An attempt was made to determine the role of the coffee shop in modern urban culture. In the context of a study of the cultural dominants of the capital of Austria, Vienna, the national characteristics of the Viennese coffee culture are revealed. The thesis is substantiated that Viennese coffee houses, with their cozy atmosphere and refined sophistication, democracy and respectability, are a symbol of a European city and a center of coffee worship, a symbol that reflects the national picture of the world, partially objectified by means of language.

**Keywords:** viennese coffee; coffee house; tradition; national picture of the world; Viennese coffee culture

**For citation:** Vaganova E. N. (2024), “Coffeehouse as a cultural symbol of Vienna”, *Research Result. Social Studies and Humanities*, 10 (2), 152-164, DOI: 10.18413/2408-932X-2024-10-2-1-4

Искусство, культура, лыжный спорт, кухня и кофе – столпы, на которых стоит Альпийская Австрийская Республика. Венскую кофейню – *Wiener Kaffeehaus* – можно с полным правом назвать одним из символов столицы Австрии. Ни в одной стране или городе мира ни один напиток не значит так много, как кофе в Вене – уверены местные жители. В австрийской столице существует особая культура венских кофеен, которая зародилась еще в XVII веке. Это не просто кофе, это стиль жизни. Традиционные венские кофейни, которыми славится один из самых комфортных городов в мире – особый мир, где царит уютная атмосфера со стильным интерьером, округлыми «венскими» стульями и мраморными столиками с газетами. В них гости не только пьют кофе, но и могут пообщаться и развлечься игрой в бильярд, шахматы, карты, почитать газеты. Атмосфера венской кофейни складывается из обязательных атрибутов, как то: внутреннего убранства, возможности предаваться любимым развлечениям, доверительного отношения между хозяином и гостями, возможности многочасового пребывания за чашкой кофе, непринужденных бесед в спокойной обстановке, разнообразного меню со множеством рецептов кофейного напитка и оригинальных десертов и, безусловно, витающего в воздухе аромата пряного кофе (Ефименко, 2015: 51). Не случайно кофейни во все времена были местом встреч и дискуссий литераторов, ученых и политиков. С. Цвейг описал Венскую кофейню как заведение особого рода, «фактически своего рода демократичный клуб, открытый для всех по цене дешевой чашки кофе, где каждый гость может часами сидеть с этим небольшим угощением, разговаривать, писать, играть в карты, получать почту и, прежде всего, потреблять неограниченное количество газет и журналов» (Цвейг, 2004: 39). В романе «Малое приграничное движение»

Э. Кестнера встречаем следующие строки о том, как погода влияет на заполняемость кофеен: «*Der Nachbar dieses Nachbarn sagte: „Die Fremden kommen, auch wenn es täglich regnet. Ich vermute, es regnet hauptsächlich, damit die Kaffeehäuser voll werden“*. Dann las er weiter in der “*Neuen Wiener Zeitung*“» (Kästner, 1986: 36). Речь идет о дождливой погоде в Зальцбурге во время проведения летнего Зальцбургского фестиваля, сосед делится с собеседником своим предположением: затем и идет дождь, чтобы гости музыкального города больше времени проводили в кофейнях.

Тема австрийских кофеен и кофе нашла отражение в культурологических страноведческих работах О.В. Гудиной и Д.А. Горошиловой (Гудина, 2017; Горошилова, 2017). А.Р. Никонова обращается в своем исследовании к одному из ключевых концептов австрийской культуры “*Geselligkeit*” – общительность, который находит свое воплощение в таких чисто австрийских институтах, как кафе и хойригер. Она пишет, что кофе и кафе являются одной из граней концепта “*Geselligkeit*”, это нечто большее, чем просто заведение, это традиция, история и неповторимый шарм города (Никонова, 2015: 843–844). Л.В. Заболотских посвящает свою статью выявлению и анализу типичных австрийских национальных концептов, среди которых и “*Geselligkeit*” – веселость, жизнерадостность, раскованность, который реализуется в массовых гуляньях в Пратере, многочисленных парках, кафе и винных ресторанчиках в винодельческом районе, где подается молодое вино собственного изготовления (хойригер) (Заболотских, 2010: 30). Для австрийца кафе – это образ мышления и форма существования. Сопоставительным анализом концепта “*Gemütlichkeit*” – уют в австрийской и немецкой лингвокультурах занимаются Т.В. Кирсанова и В.Т. Малыгин. Они подчеркивают, что эта категория

является более объемной в обеих культурах и пронизывает все сферы жизни австрийцев и немцев. Австрийцы ассоциируют с уютом прежде всего Kaffehaus – кафе, кофейню, Neuriger – вино из винограда последнего урожая, винный ресторанчик, Beisel – небольшую закусочную, Wien – Вену, Wiener Walzer – Венский вальс, Wiener Mitzi – жительницу Вены, которая легко и беззаботно порхает по жизни (краткая форма имени *Maria*), lieber Augustin – Милого Августина, легендарного уличного певца, который ходил со своей волынкой по улицам Вены (Кирсанова, Малыгин, 2014: 113).

\*\*\*

Цель настоящей статьи заключается в поиске культурных доминант Вены, которые нашли отражение в национальной картине мира и объективированы средствами языка, выявлении национальных особенностей венской кофейной культуры. Наш тезис состоит в том, что венские кофейни со своей уютной атмосферой и утонченной изысканностью, демократизмом и респектабельностью являются символом европейского города и центром настоящего поклонения кофе – в его честь ежегодно, начиная с 1957 года, в феврале устраивается кофейный бал для владельцев кофеен и поставщиков кофе – *Ball der Wiener Kaffeessieder*.

Рассмотрим лексемы словарных статей, связанных с этим бодрящим напитком и акцентирующих внимание на кофепитии как на приеме пищи: *kaffeeln* (= *Kaffee trinken*), *Kaffeehäferl* (= *Kaffeetasse*), *Häferl* (= *Tasse*), *Kaffeelöffel* (= *Teelöffel*), *Kaffeeobers* (= *Kaffeessahne*, *Kondensmilch*), *Kaffeessieder* (= *Kaffeehausbesitzer*), *Obers* (= *Sahne*). В этом ряду встречаются лексические единицы венского диалекта, относящиеся к традициям и бытовой культуре региона. Источниками для выборки послужили словари (Австрия; Ebner, 1969; Gruber, 2018; Sedlaczek, 2011).

Кофе популярен во многих странах и, безусловно, находит выражение в любом языке, но у каждого народа восприятие этого напитка происходит по-разному. В

австрийском языке существуют фразеологизмы с гастрономическим компонентом '*Kaffeehaus*' или '*Kaffee*'. Например, *das ist nicht mein Kaffee* – это не моё дело; *das ist ein anderer Kaffee* – это совсем другое дело; *verfluchtes Kaffeehaus* – чёрт возьми! какая досада! *das ist (k)ein Kaffeehaus für mich* – здесь мне (не) нравится, здесь я себя чувствую (не) хорошо (Малыгин, 1994). При изучении семантики диалектных лексем и устойчивых единиц, зафиксированных в идиоматическом фразеологическом фонде австрийского языка, обнаруживается, что они вносят в общую лингвокультуру особое культурное содержание, смысл которого раскрывается лишь при наличии социокультурного опыта, который является неотъемлемым условием успешного межкультурного взаимодействия и выступает гарантом понимания между представителями различных региональных культур (Блохина, 2018: 119).

Обратимся к анализу этимологии слова '*Kaffee*'. Кофе ('*Kaffeestrauch*' – кофейное дерево) – это и зерна кофейного дерева, и приготовленный из этих зерен бодрящий, ароматный напиток. Западноевропейские формы уходят своими корнями к турецкому слову '*kahve*', которое происходит от арабского языка '*qahwa*'. Об арабско-турецких истоках *chaube*, *cahwe* свидетельствуют ранние документы немецких путевых заметок XVI-XVII вв., задолго до появления кофе в 1670 г. Арабское обозначение, вероятно, происходит от названия абиссинской провинции Каффа, родины кофейного дерева (DWDS).

Согласно этимологическому словарю немецкого языка Ф. Клуге, арабское слово кофе '*qahwa*' первоначально означало «вино». Значение слова изменилось на «кофе» в связи с введением запрета Мухаммедом на употребление этого напитка. В Европу слово приходит в 1688 г. из турецкого *gahvé* (наличие -f- в турецком языке) через французские заимствования *café*, *café* и английское *coffee*. В композите *Kaffeebohne* – кофейное зерно – основное слово опирается на арабское *bunn* 'ягода'.

Поставлялся кофе через маленький йеменский порт Моха (Мокко) *'Mocha'* на побережье Красного моря, что и послужило мотивационной основой названию кофе *'мокко'*, впервые произведенному на арабийской земле (Kluge, 1975: 338).

С появлением первой кофейни в Вене связаны две известные легенды. Первая уносит нас в 1683 год, когда столица Габсбургов была взята в осаду турками. Георг Франц Кольшицкий, поляк по происхождению, владевший иностранными языками, храбростью и хитростью прорвался сквозь кольцо турецкой осады и способствовал прибытию союзников в Вену для нанесения врагам сокрушительного удара. Вена была освобождена, армия Османской империи была разгромлена у ворот метрополии и обращена в бегство. Солдаты армии Габсбургов, находившиеся в Вене, обнаружили несколько оставленных отступающими турками мешков с чем-то внутри, похожим на большие зерна. В знак благодарности фельдмаршал и комендант Вены Штаремберг Эрнст Рюдигер (1638-1701), обеспечивавший оборону города во время турецкого нашествия, подарил Кольшицкому из трофейного турецкого имущества кофейные зерна, а заодно тот получил лицензию на открытие кофейни в 1684 г.

Кольшицкий считается родоначальником венской традиции кофепития. Он основал первую кофейню в Австрии, которая имела успех у венской элиты. Хозяин приветствовал гостей в традиционном турецком костюме и готовил им горячие кофейные напитки, в которые добавлял молоко и сахар, чтобы смягчить насыщенный горьковатый вкус напитка. Так родился «Венский меланж». Согласно легенде, Кольшицкому удалось убедить местного кондитера создать выпечку в форме полумесяца в честь победы над османами, которая позже превратилась во французский круассан. Легенда о Кольшицком появилась в XIX в., когда в Вене кофейная культура достигла пика своего расцвета.

Многие историки считают, однако, что первооснователем венской кофейни

был армянский купец по имени Йоханнес Диодато. Он привозил товары в основном из Османской империи и обладал знаниями о загадочных темных бобах и искусстве приготовления кофейного напитка. Помимо самого Диодато, кофеварами в начале XVIII века, возможно, работали и другие его родственники. Диодато и его первая кофейня стали катализатором венской кофейной культуры, которая оказала большое влияние на всю европейскую культуру кофе.

Первоначально в кофейнях проводили время исключительно мужчины, играя в шахматы и бильярд, заказывая кофе в индивидуальном порядке из предлагаемой цветовой палитры. Экзотический напиток покорила сердца жителей империи Габсбургов, прочно вошел в их быт, став национальной гордостью. Начало XIX в., с 1803 по 1813 гг. ознаменовано первым кризисом венских кофеен, когда Наполеон ввел запрет на ввоз кофе в Западную Европу с целью нанесения вреда английской экономике. Венские кофейни оказались на грани разорения, однако в это время в них впервые разрешили подавать вино и горячую еду. Кофе превратился в элитный напиток, небогатые любители его вынуждены были перейти на ячмень, цикорий, рожь. Лишь после Венского конгресса 1819 года венские кофейни возродились и пережили второй расцвет.

В кофейнях звучала живая музыка, и венцы с удовольствием танцевали, как на балу. Сформировалась традиция выносить столики на улицу, увеличилось время работы кофеен. Позднее мужские компании сменились семейными, с 1856 г. кофейни стали доступны женщинам. Кофейня стала местом транснационального литературного общения, а также сыграла значительную роль в сфере политики. В 1956 г. был создан клуб владельцев венских кофеен в результате слияния традиционных и инновационных кофеен Вены. Одна из важнейших задач – продвижение культурных проектов.



Рис. 1. Кулинарные изыски кофейни «Централь»<sup>1</sup>  
Fig. 1. Culinary delights of the *Café Central*<sup>2</sup>

Популярность кофеен с каждым годом стремительно росла, росло и их количество в городе (со 150 в 1819 г. до 600 в 1900 г.). Сегодня столица Австрии насчитывает более тысячи кофеен, не считая современных кафе и кондитерских, среди которых есть известные на весь мир, как «Централь» (рис. 1–3), «Захер» (рис. 9),

«Демель» и другие кафе. Тогда еще не было такого богатого выбора и витиеватых названий напитков, как сегодня, – зерна кофейни обжаривали сами, создавая различные сорта, а в кофе добавляли сахар и молоко в различном соотношении. Кофейни представляли собой комбинацию игровых и курительных салонов.



Рис. 2. Кофейня «Централь»  
Fig. 2. *Café Central*

Почти каждая венская кофейня предлагает посетителям огромный ассортимент кофе, сваренного по своим особым рецептам и дополняемого традиционно стаканом воды. Подача кофе на элегантном подносе со стаканом воды и чайной ложечкой – это

особый ритуал. При чередовании глотков кофе и воды происходит очищение вкусовых рецепторов, каждый глоток оказывается таким же ярким, как первый. Вода немного смягчает кофейную горчинку, делая ее более приятной. Ф. Торберг в своем

<sup>1</sup> Все иллюстративные материалы к статье взяты из открытых источников сети Интернет.

<sup>2</sup> All illustrative materials for the article are taken from open sources on the Internet.

трактате о венской кофейне обращает серьезное внимание на размер кофейной чашки: самая маленькая из трех распространенных

размеров это ‘*Nusschale*’ (die Nuss – орех, die Schale – чашка), средняя ‘*Piccolo*’ и самая большая ‘*Teeschale*’ (Torberg).

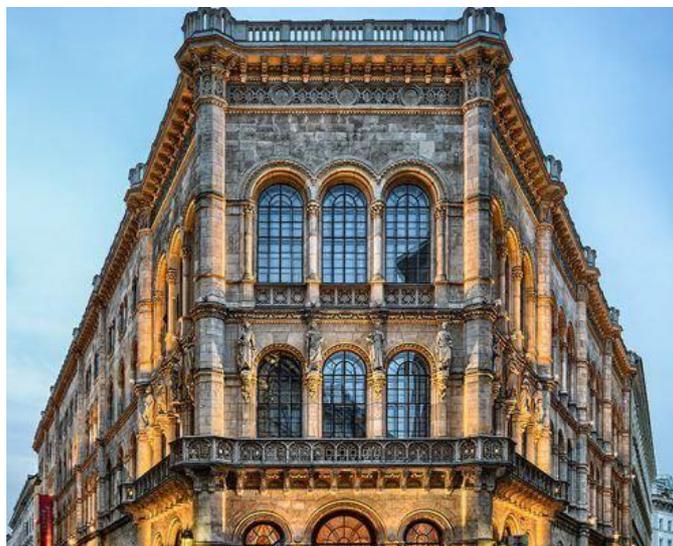


Рис. 3. Кофейня «Централь»  
Fig. 3. Café Central

Отличительная особенность кофеев Вены – большое разнообразие способов приготовления кофе. В Вене проводятся кофейные экскурсии и мастер-классы, чтобы больше узнать об австрийском кофе, процессе обжарки зерен, выборе сортов и приготовлении напитков, где опытные бариста открывают свои секреты и приемы. Приведем наиболее популярные разновидности этого напитка.

*Wiener Melange* (Венский меланж) или *Melange* (меланж) – кофе пополам с молоком и молочной пеной (рис. 4). Венский меланж является старейшим кофейным напитком Австрии, как и торт ‘Захер’, традиционные шарики Моцарта, венский шницель и омлет по-императорски, далеко известные за пределами Австрии. Меланж состоит из мокко, разбавленного водой, залитого горячим молоком и украшенного короной из молочной пены. Известный фирменный меланж впервые был продан в австрийской столице в 1830 г. Характерной чертой венского меланжа является молочная пена, которая добавляется в готовый напиток, и боль-

шая чашка, в которой его подают. Чтобы подсластить венский меланж, подают сахар или мед, а меланж украшают корицей, шоколадной посыпкой или какао. Название «меланж» (от фр. *mélange* «смесь») это идеальное сочетание кофе с молоком, сахаром, медом или какао. Меланж завоевал популярность при австрийском дворе благодаря французскому диалекту. Меланж напоминает итальянский капучино, в обоих кофейных напитках молоко смешивается в равных пропорциях с кофе. Однако для капучино используется эспрессо, а для меланжа – мокко, поэтому меланж немного менее крепкий, чем капучино.

*Kaisermelange* (кофе по-императорски) – чёрный кофе со взбитым яичным желтком, мёдом или сахаром (рис. 5). Кайзермеланж принадлежит к числу сложных по приготовлению напитков, поэтому и является «императорским». Как правило, его подают в праздничные дни. В кофейный напиток добавляют яичный желток, сливки и бренди, что придает ему неповторимый вкус и аромат.



Рис. 4. Венский меланж  
Fig. 4. Viennese melange



Рис. 5. Кофе по-императорски  
Fig. 5. Imperial coffee

*Brauner* (коричневый) – кофе с небольшим количеством молока, состоит из одинарного и двойного мокко с небольшим количеством молока или взбитых сливок (рис. 6). Молоко придает черному мокко коричневатый цвет, второй по популярности сорт австрийского кофе после меланжа получил свое название просто из-за своего цвета. Молоко или сливки подаются отдельно, поэтому любители кофе могут сами определить пропорции смешивания.

*Kapuziner* (капуцин, название по цвету рясы монаха-капуцина) – чёрный кофе с одной каплей сливок. Это мокко с небольшим количеством жидких взбитых сливок – *Schlagobershaube* (das *Obers* – сливки), чтобы кофейный напиток приобрел коричневый цвет, напоминающий типичную монашескую одежду. Считается, что этот кофейный напиток является прародителем известного итальянского кофейного напитка – капучино.



Рис. 6. Brauner (коричневый)  
Fig. 6. Coffee brownie (brown)

*Einspänner* (кучер одноколки) – кофе со взбитыми сливками (в одном бокале). Напиток состоит из свежесваренного мокко, дополненного взбитыми сливками, и является классическим вариантом среди разновидностей кофе в Австрии. Своим названием он обязан повозкам, запряженным одной лошастью. Кучера конных экипажей очень много пили кофе, держа в одной руке стакан с ручкой, известный как одноконный стакан, а в другой – поводья гужевой повозки. Толстый взбитый верхний слой способствовал тому, что кофе дольше оставался приятным и теплым, не проливался.

*Verlängerter* («вернер», дословно «удлинённый») – некрепкий чёрный кофе, разбавленный горячей водой после приготовления. Это легкий и популярный кофе, который часто пьют во второй половине дня.

*Kaffee mit Schlag* – кофе со взбитыми сливками, чисто австрийское название *Schlagobers* – взбитые сливки.

*Kaffee weiß* или *Kaffee verkehrt* (дословно «кофе наоборот», «перевернутый кофе») – кофе, приготовленный с очень большим количеством молока.

В Вене можно насладиться классическими австрийскими кофейными напитками и открыть новые вкусы. Горячие напитки с добавлением алкоголя – это естественный эволюционный процесс кофейной культуры. Австрийцы использовали

крепкие спиртные напитки, такие как ром или бренди, чтобы придать кофе крепкий вкус. Рассмотрим некоторые из них: *Mozart Kaffee* – большая чашка чёрного кофе с чери бренди и сливками, *Pharisäer* (дословно «фарисей») – популярный вариант кофе с ромом. В его состав входят кофе, немного рома и щедрая порция взбитых сливок, а его сливочный вкус идеально подходит для любителей сладкого. Считается, что его придумали монахи, чтобы незаметно выпить немного рома.

*Maria Theresia Kaffee* (кофе «Марии Терезии») – традиционный австрийский кофейный напиток. Для этого нежного варианта кофе характерен аромат двойного мокко, дополненный изысканным французским апельсиновым ликером и взбитыми сливками. Апельсиновый ликер придает кофе фруктовую нотку и приятную сладость. В некоторых вариантах рецепта также добавляют бренди, а вместо рафинированного сахара используют сахар-сырец, по желанию шоколадную крошку (предпочтительно горький апельсиновый шоколад). Этот кофейный напиток связан с именем эрцгерцогини Австрии Марии Терезии (1717–1780), одной из самых могущественных правительниц своего времени.

*Fiaker Kaffee* (кофе «фиакра») – напиток, который состоит наполовину из чёрного кофе сорта мокко и наполовину из взбитых сливок с небольшим количеством алкоголя, с добавлением рома немного

вишневого ликера, а также сахара. Такое сочетание обеспечивает пряный вкус. Подается в большом стакане, название указывает на двойную порцию, так как в фиакр запрягают двух лошадей. В Вене термин «фиакр» имеет французские корни и относится либо к конной повозке, либо к самому кучеру.

*Almkaffee* или *Gebirgskaffee* – альпийский кофе, или горный кофе. Рецепт альпийского кофе немного сложнее, он представляет собой комбинацию кофе со взбитыми сливками, яичным желтком и австрийским шнапсом. Как правило, он включает в себя еще больше ингредиентов, как то: молоко, корицу, ваниль, желток, взбитые сливки, ром, шнапс и сахар.

*Biedermeier* (Бидермайер) – большая чашка чёрного кофе с абрикосовым ликёром (*Marillenlikör*) и сливками (*Schlagobers*), в стиле Бидермайер, эпохи XIX в., когда средний класс любил чувствовать себя комфортно дома. Прилагательное “*bieder*” (буквально «простодушно-глуповатый») в сочетании с распространенной немецкой фамилией *Meier* послужили развитию стилевого направления в искусстве и литературе 1815-1848 гг., в котором нашли отражение демократизм, обывательские воззрения и вкусы бюргерской среды.

Кофе используется активно и в гастрономических целях. В Австрии кофе применяют для приготовления соусов для мясных блюд, кофейная нотка присутствует во многих шоколадных десертах. Более того, он отлично сочетается с отдельными видами сыров и фруктов. Вариантов использования кофе в гастрономии множество, и каждый найдет что-то по своему вкусу.

Венские кулинарные шедевры известны не только на территории Австрии, но и за ее пределами. Особенность венской кухни заключается и в том, что в ней сплетены кулинарные традиции стран-соседей: Франции, Венгрии, Италии, Польши. Именно в Вене был изобретен штрудель –

рулет из слоеного, дрожжевого или пресного теста со сладкой, фруктовой, мясной или овощной начинкой и возведен в ранг десерта номер один. Наиболее популярными считаются *Apfelstrudel* и *Mohnstrudel*, тесто для такого рулета не раскатывают, а растягивают – *gezogener Strudel*. Следует напомнить, что раньше в Австрии невест выбирали по тому, насколько они хорошо умели готовить рулет. Если тесто тонкое и прозрачное, не рвется при скручивании рулета, а начинка воздушная, нежная и в меру сладкая, в таком случае невеста будет хорошей женой.

К числу легендарных кофеен, история которых исчисляется столетиями, относятся такие, как: *Landtmann*, *Diglas* или *Bräunerhof*. Они занимают уникальное место в австрийской и мировой культуре, в связи с чем активисты ЮНЕСКО решили защищать их старинный дух, признав в 2011 культуру кофеен Вены нематериальным культурным наследием человечества. В 2001 г. Австрийская ассоциация кофе учредила день кофе. Теперь этот праздник отмечается ежегодно 1 октября и предполагает большое количество мероприятий, посвященных этому ароматному напитку; в день кофе проходят самые разные выставки, организуются фестивали.

Легендарная кофейня «Ландтман» – ‘*Café Landtmann*’ остается важной частью венской кофейной культуры и флагманом развития внутреннего туризма (рис. 7). Она уже 150 лет открывает свои двери и принимает ежегодно почти 600 000 гостей со всего мира. Кафе успешно сочетает современность и традиции. Общий объем продаж меланжа составляет 10 миллионов чашек в год. Кофейню «Ландтман» предпочитали З. Фрейд, Р. Шнайдер и Т. Манн. Художники, деятели искусства, политики, среди которых Г. фон Караян, П. Маккартни, С. Лорен и Х. Клинтон, наслаждались неповторимой атмосферой этой кофейни (рис. 8).



Рис. 7. Кофейня «Ландтман»  
Fig. 7. Landtman Coffee House



Рис. 8. Интерьер кофейни «Ландтман»  
Fig. 8. The interior of the Landtman coffee shop

Большой популярностью пользуется известный австрийский десерт *Gugelhupf* (гугельхупф) – оригинальный кекс цилиндрической формы, который выпекают в собственной кондитерской. Сдобные, пышные, с ромом и изюмом, цукатами, орехами, лимоном, шоколадом, миндалём или маком кексы выпекают в высокой форме с отверстием посередине. Большие воздушные кексы из нежного дрожжевого теста напоминают короны, маленькие похожи на капкейки. На юго-востоке Австрии, в Штирии

гугельхупф выпекался в виде венца, украшался разноцветными свечами, цветами и служил головным убором подружки невесты. Молодые девушки танцевали с кексом на голове до тех пор, пока не догорала последняя свеча, только потом приступали к угощению гостей. В XIX в., в эпоху венского бидермайера гугельхупф стал набирать популярность и символически подчеркивал высокое положение. Император Франц-Иосиф очень любил этот кекс и ввел на него моду в чайных салонах.



Рис. 9. Интерьер кофейни «Захер»  
Fig. 9. The interior of the Sacher coffee house

*Mohr im Hemd* (мавр в рубашке) – мини-копия гугельхупфа. Появление сладкого десерта обязано постановке «Отелло» в 1888 г. в Венской придворной опере. Зрителям впервые подали этот десерт в «рубашке», вероятно, это был соус и/или сливки. Тесто замешивают из хлебных крошек, шоколада, желтков, миндаля и красного вина, а венчают восхитительное творение шоколадным соусом и взбитыми сливками. В кофейне Централь – ‘Central’ его подают с шариком ванильного мороженого.

\*\*\*

Австрийцев с полным правом можно назвать кофейной нацией. Культура кофеен – это не просто кофе, это атмосфера, традиции и образ жизни, которые сохраняются на протяжении столетий и продолжают оставаться неотъемлемой частью венской идентичности. Они удивительным образом смогли соединить в себе домашний уют и утонченную изысканность, демократизм и респектабельность (рис. 9). Поэтому в некоторых уголках можно часто слышать фразу “nur net nudeln” как призыв остановить время, не спешить. Здесь часами можно наслаждаться спокойствием, встречаясь с друзьями, читая газету или подписывая видовые открытки. Как составная часть венской культуры и истории, многие венские кофейни имеют свою собственную историю, легенды, исторические анекдоты. Это настоящий оазис уюта, где высокие окна, удобные стулья, мраморные столики

и газеты со всего света. В традиционных кофейнях всё сохранилось, например, газеты, бильярд и карты (не во всех). Наш век стал электронным, поэтому многие сидят с гаджетами. Только пожилые люди разглядывают газеты и журналы. Местные жители возвели в культ напиток вечной молодости и сделали его национальной достопримечательностью. Сам же культ кофе базируется на богатых национально-культурных традициях страны.

#### Источники

Австрия. Лингвострановедческий словарь. URL: <http://otpusk-info.ru/journey/dictionary/austria/fc/slovar-72-2.htm#zag-1759> (дата обращения: 24.12.2023).

Малыгин, В.Т. Австрийский фразеологический словарь. СПб.; Владимир: Рос. гос. пед. ун-т; Владимир. гос. пед. ун-т, 1994. 231 с.

Der deutsche Wortschatz von 1600 bis heute = DWDS. URL: <https://www.dwds.de/?q=Kaffee&from=wb> (дата обращения: 26.12.2023).

Ebner, J. Duden-Taschenbücher. Wie sagt man in Österreich? Wörterbuch der österreichischen Besonderheiten. Mannheim. Wien. Zürich: Bibliographisches Institut Dudenverlag. 1969. 1. Aufl. Bd. 8. 276 S.

Kluge, F. Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache. 21., unver. Aufl. Berlin; New York: De Gruyter, 1975. 915 S.

Sedlaczek, R. Wörterbuch der Alltagssprache Österreichs. Innsbruck Wien: Heymon Verlag. 2011. 356 S.

Gruber, S. Wörterbuch Wienerisch Deutsch. Wien: Metroverlag. 2018. 64 S.

## Литература

Блохина, Е.Н. Диалектная лексика как транслятор знания о региональной культуре // Известия Волгоградского государственного педагогического университета. 2018. № 9 (132). С. 118-125.

Воронцова, Н.К. Языковая ситуация в Австрии // Ученые записки Крымского федерального университета имени В.И. Вернадского. Филологические науки. 2016. Т. 2 (68). № 2. Ч. 1. С. 66-71.

Горошилова, Д.А. Кофе в системе кросс-культурного анализа // Синергетика природных, технических и социально-экономических систем. 2017. № 14. С. 293-297.

Гудина, О.В. Австрийская кофейня Kaffeehaus как воплощение национально-культурных традиций страны // Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира. Мат-лы III междунар. симпозиума, Москва, 27–29 октября 2016 г. М., 2017. С. 281-287.

Ефименко, Е.А. Австрийцы vs. немцы: истоки определения австрийского национального самосознания // Австрийский журнал гуманитарных и общественных наук. 2015. № 5-6. С. 48-52.

Заболотских, Л.В. Ключевые концепты австрийской культуры // Международный аспирантский Вестник. Русский язык за рубежом. 2010. № 1-2. С. 26-32.

Кирсанова, Т.В., Малыгин, В.Т. Концепт Gemütlichkeit в австрийской лингвокультуре (на материале микрополя Behaglichkeit) // Вестник Новгородского государственного университета. 2014. № 77. С. 112-114.

Никонова, А.Р. Кофе и кафе как объективация концепта «Общительность» в австрийской культуре // Фундаментальные исследования. 2015. № 2-4. С. 842-845.

Цвейг, С. Вчерашний мир: воспоминания европейца. М.: Вагриус, 2004. 346 с.

Kästner, E. Der kleine Grenzverkehr. Hrsg. Ulla Malmrose, Zürich. Verlag: Aschoug, 1986. 96 S.

Torberg, F. Traktat über das Wiener Kaffeehaus. URL: <https://www.oepb.at/allerlei/friedrich-torberg-traktat-ueber-das-wiener-kaffeehaus.html> (дата обращения: 26.12.2023).

## Sources

Austria. Linguistic and regional dictionary. available at: <http://otpusk-info.ru/journey/dictionary/austria/fc/slovar-72-2.htm#zag-1759> (Accessed 24 December 2023) (in Russ.).

The German vocabulary from 1600 to today = DWDS. available at: <https://www.dwds.de/?q=Kaffee&from=wb> (Accessed 26 December 2023) (in German).

Ebner, J. (1969), *Duden pocket books. What do you say in Austria? Dictionary of Austrian peculiarities*, Bibliographical Institute Dudenverlag, Mannheim, Vienna, Zurich, 1st ed., vol. 8 (in German).

Gruber, S. (2018), *Dictionary Viennese German*, Metroverlag, Vienna (In Ger.).

Kluge, F. (1975), *Etymological dictionary of the German language*. 21st, current edition, De Gruyter Berlin, New York (in German).

Malygin, V. T. (1994), *Austrian phraseological dictionary*, Publishing house of the Herzen State Pedagogical University, Publishing house of the Vladimir State Pedagogical University, St. Petersburg, Vladimir (in Russian).

Sedlaczek, R. (2011), *Dictionary of everyday language of Austria*, Heymon Verlag, Innsbruck Vienna (in German).

## References

Blokhina, E. N. (2018), “Dialectal vocabulary as a translator of knowledge of regional culture”, *Izvestia of the Volgograd State Pedagogical University*, 9, 118-125 (in Russ.).

Efimenko, E. A. (2015), “The Austrians vs. Germans: the cradle of the Austrians’ national self-consciousness”, *Austrian Journal of Humanities and Social Sciences*, 5-6, 48-52 (in Russ.).

Goroshilova, D. A. (2017), “Coffee in the system of cross-cultural analysis”, *Sinergetika prirodnykh, tekhnicheskikh i sotsial’no-ekonomicheskikh system*, 14, 293-297 (in Russ.).

Gudina, O. V. (2017), “Austrian coffee house Kaffeehaus as an embodiment of the country’s national and cultural traditions”, *Traditsionnaya kul’tura v sovremennom mire. Istoriya yedy i traditsii pitaniya narodov mira* [Traditional culture in the modern world. The history of food and eating preferences of the peoples of the world], Center for the Study of Interaction of Cultures, Moscow, Russia, 281-287 (in Russ.).

Kästner, E. (1986), *Small border traffic*, Ulla Malmrose (ed.), Verlag Aschehoug, Zurich, Switzerland (in German).

Kirsanova, T. V., Malygin, V. T. (2014), "The concept Gemütlichkeit in the Austrian linguistic culture", *Vestnik of Yaroslav the Wise Novgorod State University*, 77, 112-114 (in Russ.).

Nikonova, A. R. (2015), "Concepts coffee and caffeehouse as verbalisation of the concept 'Geselligkeit' in the Austrian linguoculture", *Fundamental research*, 2-4, 842-845 (in Russ.).

Torberg, F. (2023), *Traktat über das Wiener Kaffeehaus* [Treatise on the Viennese Coffee House] available at: <https://www.oepb.at/allerlei/friedrich-torberg-traktat-ueber-das-wiener-kaffeehaus.html> (Accessed 26 December 2023). (in German).

Zweig, S. (2004), *Vchershniy mir: vospominaniya yevropeytsa* [Yesterday's world: memories of a European (Die Welt von gestern)], Vagrius, Moscow (in Russ.).

Vorontsova, N. K. (2016), "Language Situation in Austria", *Scientific Notes of V.I. Vernadsky Crimean Federal University. Philological sciences*, 2 (2-1), 66-71 (in Russ.).

Zabolotskikh, L. V. (2010), "Key concepts of Austrian culture", *Mezhdunarodnyy aspirantskiy Vestnik. Russkiy yazyk za rubezhom*, 1-2, 26-32 (in Russ.).

*Информация о конфликте интересов: автор не имеет конфликта интересов для деклараций.*

*Conflict of Interests: the author has no conflict of interests to declare.*

#### **ОБ АВТОРЕ:**

**Ваганова Елена Николаевна**, доцент кафедры немецкой филологии, факультет иностранных языков, Мордовский государственный университет имени Н. П. Огарева, ул. Большевистская, д. 68, г. Саранск, 430005, Российская Федерация; [waganowa@mail.ru](mailto:waganowa@mail.ru)

#### **ABOUT THE AUTHOR:**

**Elena N. Vaganova**, Associate Professor, Department of German Philology, Faculty of Foreign Languages, Ogarev Mordovian State University, 68 Bolshevistskaya St., Saransk, 430005, Russian Federation; [waganowa@mail.ru](mailto:waganowa@mail.ru)