

МГУ имени М.В. Ломоносова
Академия гастрономической науки и культуры
Центр по изучению взаимодействия культур

МАТЕРИАЛЫ
V-ГО МЕЖДУНАРОДНОГО
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОГО СИМПОЗИУМА

**Традиционная культура
в современном мире.
ИСТОРИЯ ЕДЫ И ТРАДИЦИИ
ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА**

12-14 ноября 2020 года

Москва
2021

УДК 008 — Цивилизация. Культура. Прогресс
ББК

E32 Материалы V Международного научно-практического симпозиума «ИСТОРИЯ ЕДЫ И ТРАДИЦИИ ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА» [сборник статей]. — М.: Новое время, 2021. — 526 с.

ISBN:

В сборнике представлены материалы V Международного научно-практического симпозиума «Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира» (МГУ имени М. В. Ломоносова, 12–14 ноября 2020 года).

Рецензенты:

д.и.н. Селунская Н.Б.
к.ф.н. Забровский А.П.

Ответственные редакторы:

д.и.н. Павловская А.В., д.к. Руцинская И.И.,
к.к. Смирнова Г. Е.

Сборник печатается по материалам, предоставленным авторами
в электронном виде.
Тексты публикуются без изменений под авторскую ответственность.

**Традиционный форум, новый формат:
V международный симпозиум
«Традиционная культура в современном мире:
История еды и традиции питания народов мира»**

12–14 ноября 2020 года МГУ имени М. В. Ломоносова, Факультет иностранных языков и регионоведения и Академия гастрономической науки и культуры в очередной раз собрали коллег для проведения традиционного симпозиума, посвященного истории еды и традициям питания народов мира.

Хочется отметить, что в этом году количественный состав участников увеличился. С докладами выступило более ста пятидесяти человек. Мероприятия форума посетили свыше четырехсот гостей как из России, так из зарубежных стран: Украины, Белоруссии, Китая, Узбекистана, Азербайджана и других.

Несколько слов о сферах интересов докладчиков. Начиная с первых симпозиумов, значительный интерес к форуму проявляли историки, этнографы, культурологи и практики приготовления пищи. Позже их активно поддержали филологи, лингвисты. Уже на IV симпозиуме, мы отмечали рост интереса молодого поколения ученых к проблематике. Сегодня, анализируя состав тем и специализацию докладчиков, можно смело говорить о все более и более разностороннем подходе к анализу темы. Философы, географы, представители средств массовой информации, производственной сферы и бизнеса готовы к диалогу с единомышленниками, интересующимися проблематикой форума. Мы отмечаем, что за прошедшие шесть лет, а именно столько прошло с того момента, как впервые в России на базе МГУ имени М. В. Ломоносова был проведен научно-практический симпозиум, посвященный исключительно проблемам истории еды и традиций питания, мы вправе говорить о формировании научного направления, научной школы и, что особенно важно, круга единомышленников различных возрастов, объединенных интересом к теме.

На пленарном заседании было представлено четыре доклада. Два из них, доктора исторических наук Павловской Анны Валентиновны

«Русская кухня в эпоху коронавируса» и доктора философских наук Рассединой Софьи Александровны «Пищевые мифологемы в период пандемии», обращены к актуальной современной проблематике: пандемии, охватившей мир, и ее влиянию на культуру и социум. Большой интерес аудитории вызвали доклады доктора культурологии члена Ассоциации искусствоведов России Рущинской Ирины Ильиничны «Сюжет „Гостеприимство Авраама“ в западноевропейской живописи» и доктора филологических наук Леонтович Ольги Аркадьевны «Российский и китайский гастрономический дискурс с позиций медиаурбанистики».

Работа V симпозиума проводилась в четырнадцати секциях, среди которых были как традиционные, так и новые: «Лингвистические аспекты гастрономического дискурса», «Гастрономические образы в мировой литературе», «Гастрономическая идентичность регионов», «Еда как предмет межкультурного взаимодействия». Отрадно, что в этом году две секции были посвящены презентации работ студентов различных вузов, что подтверждает интерес молодого поколения к проблематике симпозиума.

Финальное мероприятие форума – круглый стол «История и традиции питания народов Европы» – стало удачным завершением симпозиума. Каждая презентация сопровождалась оживленной дискуссией. В свете услышанных докладов обсуждались следующие аспекты: роль традиции в культуре региона и трансформация традиционной культуры питания под влиянием глобализации и коммерциализации общества, развитие гастрономического и экотуризма, становление научного направления «История еды и традиции питания» и его роль в изучении истории культуры и региональных исследований.

В 2020 году мы впервые полностью проводили симпозиум в онлайн формате. Хотя у нас уже был положительный многолетний опыт проведения видео-мостов с коллегами из Америки, Италии, Англии, в этот раз все было по-другому. Увы, пришлось обойтись без традиционного чаепития, разговоров в кулуарах. Мы строго соблюдали социальную дистанцию. Но личное общение состоялось! После окончания работы секций многие участники симпозиума надолго задерживались у компьютеров, чтобы обсудить услышанное, поделиться опытом, порассуждать и просто пообщаться. Пленарное заседание посетило более 130 человек, работа каждой отдельной секции привлекала до 30

слушателей, а круглый стол – более 80 гостей. Онлайн формат сделал возможным посещение симпозиума для максимально широкой аудитории, объединил людей из разных уголков нашей страны и мира.

Профессор А. В. Павловская, выступая на I международном симпозиуме «Традиционная культура в современном мире: История еды и традиции питания народов мира», отмечала: «Подобно тому, как знаменитый Журден не догадывался о том, что уже сорок лет говорит прозой, мы чаще всего не задумываемся, насколько все, что связано с едой, многогранно, разносторонне и заполняет наш мир». Однако еда – это не просто физиологическая потребность, но «еще и культура, история, политика, психология, искусство, литература, в том числе и высокая поэзия, и многое другое, мы чаще всего не задумываемся» [1;6]. Проведение научных форумов международного масштаба способствует не только популяризации знаний о культуре еды, созданию основы взаимодействия науки, производственной сферы и различных направлений бизнеса, но и развитию научного направления, связанного с гастрономическими исследованиями, а также формированию содружества единомышленников, объединенных интересом к теме.

СМИРНОВА Галина Евгеньевна

кандидат культурологии, доцент,

доцент кафедры региональных исследований,

Факультет иностранных языков и регионоведения,

МГУ имени М.В. Ломоносова

Список литературы:

1. Павловская А. В. Нужна ли нам наука о еде? // Материалы I международного симпозиума «Традиционная культура в современном мире: История еды и традиции питания народов мира», 30 октября – 1 ноября 2014. М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2015. С. 6-44.

**Да здравствует паб –
бастион стабильной жизни!**
Long Live the Pub – Bastion of Stability!

АВETИСЯН Нелли Гургеновна,
кандидат филологических наук, доцент,
доцент кафедры региональных исследований,
Факультет иностранных языков и регионоведения,
МГУ имени М.В. Ломоносова;
тел.: (499) 783 02 64,
e-mail: rimo-231@mail.ru

ВОСКАНЯН Сируш Карленовна,
кандидат филологических наук, доцент,
доцент кафедры региональных исследований,
Факультет иностранных языков и регионоведения,
МГУ имени М.В. Ломоносова;
тел.: (499) 783 02 64,
e-mail: sivosk@yandex.ru

О культуре того или иного народа можно узнать очень много, изучая напитки и правила их употребления. В Великобритании есть специально отведенное место для употребления алкоголя – это паб. Это один из замечательных институтов английской общественной жизни. Посещение паба после работы – своеобразный ритуал. Пабы тоже достопримечательность Британских островов. Сегодня их около 60000, самых разных типов. Встречаются очень уютные и не очень уютные, но в большинстве своем это вполне достойные заведения. Особый интерес вызывают вывески пабов, за которыми скрываются интересные исторические факты, курьезные истории. Несмотря на появление других новых питейных заведений, паб по-прежнему благополучно живет и здравствует! Традиции непоколебимы: есть куда пойти, чтобы почувствовать всю самобытность английской культуры.

Ключевые слова: паб – социокультурное явление, фактор самосознания, достопримечательность британских островов, вывески и названия пабов, непоколебимые традиции.

Every country has its drinking habits, some of which are general and obvious, others – more peculiar. In Britain the pub is a peculiar institution where people go to drink alcohol. Going to the pub after work is a ritual, one of a kind. Pubs are tourist sites too in Britain. Today there are about 60000 of them. Some pubs are cosy, some are not very comfortable, but most of them are quite nice places. A bright introduction to any pub is the sign outside it. There is a great deal of history and curious stories behind the names pubs bear. Despite a lot of drinking establishments in Britain, the pub is still the centre of social life. Traditions are unshakeable: you have to go to the pub to understand the distinctiveness of the English culture.

Keywords: a socio-cultural phenomenon, a factor of national identity, a place of interest in Britain, pub signs and names, unshakeable traditions.

–Вы когда-нибудь были в самом старом английском пабе – Trip to Jerusalem в Ноттингеме?
– Я однажды ездил в Ноттингем на конференцию, и, кажется, мы сразу пошли в паб, а конференция как-то без нас справилась.

Джон Роналд Руэл Толкин

В каждой стране сложилась своя культура питания. Некоторые из этих традиций широко распространены и понятны всем, в то время как другие весьма самобытны.

Культура питья является одним из важнейших проявлений особенностей культуры каждой страны и фактором национального самосознания. О культуре того или иного народа можно узнать очень много, изучая напитки и правила их употребления. [1, с.7] Перефразируя известную поговорку «ты – то, что ты ешь», можно с уверенностью сказать: «ты – то, что ты пьешь». «...Употребление напитков во всех обществах – это, по сути, социальная деятельность и... в большинстве культур коллективное употребление алкогольных напитков происходит в специально отведенных для этого местах». [5, с. 111]. В Великобритании такое специально отведенное место – это паб! То, что английский «паблик хауз» (public house), а сокращенно «паб» – это

пивная, – категорически неправильно. Это нечто неизмеримо более широкое. Это один из замечательных институтов английской общественной жизни, своеобразный клуб. Совершенно неверно, однако, назвать паб клубом. Английский паб – это паб!

По всей видимости, эльхаусы были узаконены королем Уэссекса в VII веке, но больше всех поспособствовали развитию английских пабов монахи. Хотя связь между Папой Римским и пабами не слишком очевидна, именно ранние христиане первыми стали пускать усталых путников на постой в свои монастыри. Со временем места, где подавали спиртные напитки и еду и собирались люди, оформились в отдельные заведения. Во многих населенных пунктах пабы и таверны стали центрами общественной жизни наравне с церквями. По сути, таверны, постоялые дворы при аббатствах и монастырях – то, откуда впоследствии вышел паб.

В паб приходят выпить, посидеть с приятелями, поговорить, поспорить, а иногда и чтобы петь хором, – одним словом, расслабиться. Посещение паба после работы – своеобразный ритуал. Ничто так не снимает стресс как употребление напитков в пабе. А еще лучше пуститься в загул, начав шествие по пабам (pub-crawling). Как правило, люди забегают в паб «пропустить по маленькой» (a quick one), что означает «выпить пинту пива», или «пропустить по полстаканчика» (a swift half), что, как ни странно, также означает «выпить пинту пива»! Огромным спросом пользуются светлое пиво лагер, бутылочное континентальное, а также американское, особенно среди молодежи. Однако с рождением CAMRA («Кампания за настоящий эль» – «английская организация, деятельность которой направлена на сохранение и поддержку производства, а также распития традиционных английских напитков») «кружка пенящегося, но не шипучего и не переохлажденного, пахнущего хмелем пива, вручную налитая в погребке из деревянного бочонка» вступила в бой с национальными брендами. [3, с. 42]. Наше пиво во всех своих славных как региональных, так и местных вариантах – лучшее! Англичане любят выпить: много, с толком! Некоторые любители основательно выпить проводят здесь целый вечер, подпирая барную стойку. Люди нередко становятся регулярными клиентами ближайшего к своему дому паба и посещают его по нескольку раз в неделю. В обеденное время в рабочие дни они идут в паб с коллегами, а вечером — с друзьями. «Многие из них – завсегдатаи, для кото-

рых местный паб – почти второй дом. Всеобщая любовь к пабам не слабеет: около трети взрослого населения – завсегдатаи, посещающие паб как минимум раз в неделю, но среди молодежи этот показатель достигает 64%». [5, с.306].

В пабах необходимо помнить о ритуалах, правилах – как писанных, так и неписанных. Считается, например, крайне неприличным пить в компании вместе с другими, а самому не угощать никого – не заказывать ни одного «раунда». То и дело раздается сакраментальное “It’s my round!” («Я угощаю!») «Удобство для каждого участника заключается в том, что всего лишь один, скажем из шести участников «раунда» идет к стойке и приносит шесть кружек сразу, вместо того, чтобы все шестеро тащились туда, выстраивались в очередь и получали каждый свою кружку. Неудобство же таково: в итоге вам придется выпить шесть кружек пива, хотя вы зашли, чтобы пропустить всего лишь одну кружечку.» [3, с.42].

«Крайние формы «шумного и предосудительного поведения» англичане демонстрируют вечерами по пятницам и субботам в центральных районах городов, по праздникам или находясь на отдыхе дома или за границей. В это время можно видеть, как толпы молодежи собираются в пабах, барах и ночных клубах и напиваются. Состояние опьянения – не случайный побочный результат вечернего развлечения, это – главная цель. Молодые гуляки и отдыхающие (юноши и девушки) умышленно ставят перед собой цель напиться допьяна, и им почти всегда это удается...» [5, с.321]. Но эти регулярные пьянки отнюдь не веяние нового времени. Поэтому можно с уверенностью сказать, что те, кто жалуется на пьяное хулиганство и дебоши в наши дни, просто не видели, что такое настоящее хулиганство и дебоши. Трезвость современных англичан, вероятно, просто поразила бы, причем неприятно, их предков. В XVIII веке Лондон был в буквальном смысле слова насквозь пропитан спиртом. Во-первых, питьевая вода была небезопасна, поэтому даже младенцев поили слабым пивом (small beer), в том числе на завтрак.

По данным проведенных в 1746 году подсчетов, в Лондоне приходилось по таверне на каждые пять домов, за год было сварено довольно много пива на каждого мужчину, женщину и ребенка, а объем выпитого джина достиг поражающих воображение семи миллионов галлонов. Тогда еще не существовало никаких законов, ограничивающих кре-

пость спиртных напитков, часы, когда такие напитки могли подаваться, и возраст посетителей, которых допускали в пабы и рюмочные, где отпускается джин. Как похвалялись владельцы пабов, напиться можно было только что не даром. А напившимся до беспамятства позволяли бесплатно отоспаться на соломе в подсобке.

Строгие ограничения на часы работы пабов и крепость подаваемых алкогольных напитков были введены только в Первую мировую войну, когда потребовалось обеспечить бесперебойное производство боеприпасов.

«Сегодня минимальный возраст для употребления алкоголя в Британии – 18 лет. Государство, тем не менее, постоянно пересматривает лицензионное законодательство. Часы работы в прошлом строго соблюдались: с 11:00 до 14:30 и с 17:30 до 23:00, при этом в воскресные дни пабы заканчивали свою работу раньше.

В настоящее время можно не закрываться, по желанию хозяина паба, весь день и всю ночь, однако за пределами центра города преимущественно соблюдаются прежние часы работы.

Как правило, работники паба звонят в колокольчик не позднее чем за 10 минут до закрытия, чтобы принять последние заказы. Во многих пабах по громкоговорящему “Time gentlemen, please!” («Время, господа!») можно реально сверять время. Действие лицензионного законодательства может быть расширено местным магистратом, если хозяин паба сможет продемонстрировать в качестве обоснования особое событие, такое как, например, матч Кубка мира или зрелищное королевское бракосочетание, которое можно смотреть по телевизору в пабе». [1, с.13-14].

Пабы тоже достопримечательность Британских островов. Пабы в Англии распространены повсеместно, и у каждого из них своя неповторимая атмосфера. Свой паб обязательно будет в любой, даже крошечной деревушке. Образ сельского паба оказался наиболее долговечным: паб по-прежнему остается сердцем деревенской жизни. Есть пабы, которые существуют сотни лет; пабы с соломенными крышами и глициниями, и розами, растущими вокруг дверных проемов. Зимой в пабах пылают поленья в камине, а в летние месяцы посетителей манит чудесный сад. Это может быть приятное, гостеприимное местечко, завсегда и которого нередко более чем рады пообщаться со случайными посетителями. Эти заведения настолько вездесущи, что

автопутешественники используют их как ориентиры. Это весьма удобно, поскольку пабы часто расположены на углах и очень заметны благодаря вывескам и яркому освещению.

Сегодня их около 60 000, самых разных типов: «...студенческие, молодежные, тематические, семейные, гастрономические, спортивные, киберпабы...» [5, с.307]. Примечательно то, что пабы и на одной улице могут быть разные. О сходстве же их в разных городах и графствах говорить не приходится. Встречаются очень уютные и не очень уютные, но в большинстве своем это вполне достойные заведения. Многие пабы по-прежнему разделяются на «общественный бар» (public bar) и «салон бар» (saloon bar). «Общественный бар» считается более шумным местом, предназначенным, скорее, для представителей рабочего класса, («Англичане остаются снобами даже тогда, когда отправляются выпить!» – не упускают случая подколоть иностранцы), а также местом, где пинта пива раньше стоила, возможно, на пенни дешевле, чем в соседнем «салон-баре». Последний, в свою очередь, должен представлять собой более тихое помещение для комфортного пребывания. Иногда встречается и дополнительное маленькое помещение под названием “snug” (уютное местечко), где можно погреться у открытого огня. С другой стороны, во многих пабах к настоящему моменту исчезли все стены, разделяющие пространство; вместо этого для посетителей открыта единая большая территория, где можно выпить кружечку пива.

Еще одной неотъемлемой составляющей паба служит кухня. Когда-то меню подобных заведений ограничивалось крайне простыми и дешевыми вариантами вроде пирога (pie) или колбасы с картофельными чипсами (sausage and chips) или сыра с соленьями (cheese and pickle), так называемый «обед пахаря» (“Ploughman’s Lunch”), который в наше время превратился в куда более изысканное блюдо и подается со свежим хлебом и салатом. Времена, когда к пиву подавали бесплатные закуски, ушли безвозвратно. Максимум, что сегодня подадут – это соленые орешки. Сегодня принято питаться качественно, поэтому в большинстве пабов предлагается намного более широкий выбор блюд по разумным ценам. В пабах продаются чипсы и орехи, а также подаются простые традиционные блюда вроде креветок с картофельными чипсами или «обеда пахаря». В некоторых пабах предлагаются варианты на более взыскательный вкус. А иные заведения и вовсе могут потягаться в качестве кухни с ресторанами и задают тем самым тон в «новой куль-

туре пабов» (new pub culture) Еда, тем не менее, не должна отвлекать от основной функции паба – общения и выпивки.

Любой уважающий себя паб имеет снаружи вывеску. Изначально, поскольку число грамотных людей было невелико, на вывесках пабов рисовали узнаваемые изображения. Вывеска с изображением или названием заведения может крепиться к кованому кронштейну, столбу или к стене над входом. Помимо картинки на вывесках пабов обычно указывают название паба и пивоварни, которой он принадлежит. Эти вывески выполняются в ярких цветах и имеют привлекательный вид. Поскольку они хорошо видны издали, их нередко используют в качестве ориентиров, когда указывают дорогу. Так, например, говорят: «Поверните налево у «Красного льва».

Пабы зачастую носят интересные старинные названия, которые определенным образом отражают их историю, например, “The Queen’s Arms” («Герб королевы»), “The “Woolpack” («Кипа шерсти»), “The Red Lion” («Красный лев»), “The White Horse” («Белая лошадь»), “The Eight Bells” («Восемь колоколов»), “The Victoria” («Виктория»), “The Green Man” («Зеленый человек»), “The Ship Inn” («Корабельный трактир»), “The Boot and Flogger” («Ботинок и бочарный молоток»), “The Bunch of Grape” («Гроздь винограда»). Число вариаций бесконечно, и обычно вместе с названием паба можно обнаружить соответствующее изображение на вывеске. Римляне были первыми, кто начал использовать наружные вывески на зданиях с целью обозначения профессий их обитателей. Например, изображение римского бога Бахуса должно было символизировать виноторговца. Данная практика не изжила себя на протяжении многих веков, при этом использовались незамысловатые, доступные для понимания населения, которое оставалось в большинстве своем неграмотным. Ранние названия пабов нередко имели религиозный характер, например, “The Cross” («Крест») или “Crossed Keys” («Перекрещенные ключи») – эмблема Святого Петра, или несли на себе отпечаток влияния местных землевладельцев. Красный лев являлся личной эмблемой герцога Ланкастера (одного из влиятельнейших людей в XIV веке), а впоследствии и короля Якова I, в связи с чем возникло большое количество пабов под названием “The Red Lion”, сохранившихся и по сей день. Существует множество пабов, названных в честь известных сражений и знаменитых адмиралов. Иные пабы содержат в своих названиях отсылки к особым событиям, такие как “The Railway”

(«Железная дорога»), “Smugglers’ Arms” («Герб контрабандистов») или “Cricketers” («Игроки в крикет»). Существуют и такие, в названии которых фигурируют животные: “The Fox and Goose” («Лиса и гусь»), “The Drunken Duck” («Пьяная утка»). Некоторые старинные пабы получили широкую известность во всем мире благодаря своей долгой истории и своим посетителям. Самым старым пабом в Англии принято считать ноттингемский паб “The Trip to Jerusalem” («Путешествие в Иерусалим»), расположенный в нише, выдолбленной в основании скалы, на которой стоит замок. Как утверждают в пабе, его построили или, вернее, выкопали, в XII веке. Паб “The Tabard” («Рыцарский плащ»), расположенный в Лондоне в районе Саутварк, упоминается Чосером в его «Кентерберийских рассказах» 600 лет назад, а завсегдатаями паба “Ye Olde Cheshire Cheese” («Старый чеширский сыр») на улице Флит в Лондоне были великие английские писатели, включая Сэмюэля Джонсона, Оливера Голдсмита и Чарльза Диккенса. Еще один излюбленный паб Чарльза Диккенса “The Lamb” («Ягненок»), Лэмз-Кондуит-стрит, когда он жил в доме 48 на Даути-стрит, который можно посетить и сейчас. Это прекрасный образчик викторианского паба, где есть бар с поворачивающимися стеклянными ширмами и перегородками для создания уюта и где подают превосходный эль.

Вывески пабов зачастую служат источником забавы и развлечения для посетителей, недоумевающих, как могли возникнуть такие странные названия, некоторые из которых даже не поддаются переводу на иностранный язык. Но за этими непонятными названиями скрываются интересные исторические факты, занимательные курьезные истории. Вот, к примеру, некоторые забавные названия, из которых можно узнать много чего любопытного об Англии:

Заведение “I am the only Running Footman” в районе Мейфэр — это паб с самым длинным названием в Лондоне. В Британии он уступает по длине названия разве что пабу “Green Man and Black’s Head Royal Hotel” в Эшборне, графство Дербишир. Его название трудно понять без пояснения (вполне обычное дело, когда речь идет о названиях пабов). Сегодня сложно себе такое представить, но некогда у знати Мейфэра было принято, чтобы впереди кареты или портшеза бежал ливрейный лакей, который должен был открывать ворота, платить дорожные пошлины и т.д. Конечно, в действительности эти бегающие лакеи были нужны для того чтобы потешить тщеславие хозяина. Так

или иначе, мода на них прошла, и в Мейфэре остался лишь один несчастный лакей, хозяин которого не хотел идти в ногу со временем и менять свои привычки. Так появилось название этого паба.

“John Snow” на Бродвик-стрит

Этот паб знаменит тем, что именно здесь Джон Сноу победил холеру, сняв ручку со стоявшей неподалеку уличной водоразборной колонки. Говорят, что это старейший паб в районе Сохо, хотя по лондонским меркам он не так уж и стар.

“Mayflower” в районе Ротерхит

Название этого заведения напоминает о названии корабля, отправившемся к Новому Свету из Англии в 1620 году. Его путешествие началось с причала у этого паба, построенного в 1560 году и называвшегося тогда The Shippe. Капитан Кристофер Джонс благополучно привел судно обратно в порт в 1621 году, и позднее древесина корабля была использована при перестройке паба.

“The Old Red Lion”, Хай-Холборн, Блумсбери

Когда англичане решили в 1660 году восстановить монархию и призвали короля Карла II, этот паб решил превзойти всех в проявлении лояльности. Там выставили эксгумированные тела лорда-протектора Оливера Кромвеля, Генри Айртона и Джона Брэдшо, отдавшего 11 годами ранее приказ обезглавить отца нового короля, Карла I. От тел исходил отвратительно неприятный запах, и через день их увезли в Тайберн, где они были повешены и обезглавлены.

“The Anglesea” Arms, Селвуд Террас, Южный Кенсингтон

Здесь разрабатывался план самого громкого, хотя и не самого крупного, ограбления XX века в Британии — Великого ограбления поезда.

Многие лондонские пабы открылись в бывших помещениях банков, как бы это ни характеризовало предпочтения лондонцев. Такие помещения имели впечатляющий и располагающий вид, они нередко были отделаны мрамором, и из них вышли пабы и винные бары с неповторимой атмосферой.

В качестве примера одного из таких заведений в районе Саутуарк можно привести “Baggawboy and Banker” на Бороу-Хай-стрит, недалеко от которого с одной стороны был расположен рынок, а с другой, на другом берегу реки, Сити, что и отразилось в названии заведения.

На другом берегу реки расположено еще одно похожее на разветвленную пещеру заведение, бывшее некогда банком. Это “Hung,

Drawn and Quartered” на Грейт-Тауэр-стрит в районе Тауэр-Хилл. К упомянутым в его названии особенно жестоким формам наказания (повесить, утопить, четвертовать) приговаривали отдельные категории изменников и бунтовщиков.

А вот заведение “The Banker” («Банкир») на Казен-лейн никогда не было банком. Оно всегда располагалось и располагается в арке под железнодорожной станцией Кэнон-стрит.

Еще одним прекрасным примером паба, устроенного в помещении бывшего банка, служит заведение “Counting House” («Бухгалтерская контора») на улице Корнхилл в лондонском Сити.

Сейчас игры в пабах уже не так распространены, как в былые дни, но в старых сельских пабах вы, вероятнее всего, увидите, как играют в различные традиционные игры.

Тематические пабы оформляются особым образом, при этом самым распространенным стилем является ирландский. В таких пабах подают ирландские сорта пива и играют ирландскую музыку.

Сельские пабы в некоторых областях сохранили такие традиционные игры из «Старой Англии» (“Olde England”), как «Бита и ловушка» (“Bat- and-Trap”) (в Кенте), в которую играют на протяжении многих веков, или вариант настольного «Шафлборда» под названием “Shove ha’penny”. Игры в пабах по-прежнему пользуются большой популярностью, особенно «Дартс» (“Darts”). Это, пожалуй, самая популярная игра, и во многих пабах до сих пор есть свои команды, состязающиеся с командами из других пабов. Она была известна еще в Средние века и представляет собой состязание в стрельбе из лука, адаптированное для помещений. В этой игре важно иметь меткий глаз и верную руку, что не всегда просто в пабе. Игра безобидная, но занятая: участники соревнуются в том, чтобы набрать определенное количество очков, бросая медные стрелки с пластиковыми перышками в разграфленный пробковый круг. В числе других популярных игр можно назвать домино, криббидж, кегли, метание колец или подковы, при этом некоторые виды игр зачастую проводятся на состязательной основе. Современные пабы пытаются привлечь постоянных посетителей, проводя викторины, которые очень часто проходят в оживленных спорах.

Возвращаясь к теме о вывесках и названиях пабов, хочется отметить, что далеко не все пабы в действительности имеют то происхождение, на которое указывает их название. Иногда новым пабам

при строительстве даются старые названия, или же используются аллюзии на старые наименования. Существует большое количество пабов в сети “Firkin Brewery” (Пивоварня «Маленький бочонок»), все из которых содержат в своем названии слово “firkin” (маленький бочонок, приблизительно равный 8-9 галлонам), – например, “The Fowl and Firkin” («Домашняя птица и маленький бочонок»). Некоторые современные пабы пытаются привлечь к себе внимание и намеренно выбирают названия старинного, как это делает, например, сеть пабов под названием “Slug and Lettuce” («Слизняк и салат»), шуточно обыгрывая старинные названия. На взрыве молодежной культуры в Британии, пришедшемся на 90-е годы XX века, некоторые пабы осуществили так называемый «ребрендинг» для привлечения одиноких интеллигентных и состоятельных людей. Отдельные старомодные названия, такие как “Pig and Whistle” («Поросенок и свисток») или “Royal Oak” («Королевский дуб»), оказались упразднены, а сами пабы были переоборудованы в целях создания нового «модного» образа. Приверженцы традиций испытывают неприязнь к этим современным названиям в связи с тем, что они, скорее, представляют собой маркетинговые уловки, чем вывески, хранящие в себе историю. Существует даже общество под названием “Inn Sign Society” («Общество трактирных вывесок») для тех, кто желает сохранить причудливые старинные вывески и названия. Появление ряда других новых питейных заведений, таких как кафе-бары, винные бары также вызывают «ворчание, жалобы, мрачные прогнозы и предостережения. Пабы теперь не те, что раньше. Одни только модные бары, настоящего традиционного паба днем с огнем не найдешь. Страна гибнет, разваливается...» [5, с.307]. Однако, проходя каждый раз мимо пабов и видя, как народ предается веселью – пьет, играет в дартс и другие игры, да еще и героически «переползает» из одного паба в другой, понимаешь, что все в порядке, традиции непоколебимы: «английский паб – как институт, как микрообщество – по-прежнему благополучно живет и здравствует.» [5, с.308]. Нет никаких оснований опасаться за будущее пабов как социокультурного явления. Социальная роль паба, его функции со временем, конечно, будут меняться с каждым новым поколением вместе с привычками завсегдатаев. Но для англичан они были и остаются центром общественной жизни, символом гордости и стабильности. Посещение паба – это, пожалуй, живой курс по истории Англии.

И если вы хотите понять и, главное, почувствовать всю самобытность английской культуры, идите в паб!

Список литературы:

1. Аветисян Н.Г., Восканян С.К. Говорим по-разному и пьем по-разному. // Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира. Материалы IV Международного научно-практического симпозиума. 15-17 ноября 2018. М: Цент по изучению взаимодействия культур, 2019.
2. Вольский А. Англия. Билет в одну сторону. Москва. Эксмо, 2014.
3. Майол Э., Милстед Д. Эти странные англичане. М.: Эгмонт Россия ЛТД, 2001.
4. Павловская А.В. Англия и англичане. М.: Издательство Московского Университета, 2004.
5. Фокс К. Наблюдая за англичанами. Скрытые правила поведения. М: Рипол Классик, 2009.
6. Ackroyd P. London. The Biography. Chatto and Windus, 2000.
7. The Michelin Guide. London 2017. Michelin. 43rd Edition, 2016.
8. Longman Dictionary of English Language and Culture. Longman, 2000.

**«Разношёрстная гольтьба
покупает незатейливые продукты...»
(уличный фастфуд в дореволюционной
России)**

«A motley rabble buying simple products...»
(street fast food in pre-revolutionary Russia)

АЛЕКСЕЕВ Виктор Владимирович

*кандидат исторических наук, доцент,
доцент исторического факультета,
МГУ имени М.В. Ломоносова;
тел.: +7 (916) 6735377,
e-mail: morehod800@mail.ru*

В статье рассматривается феномен уличной кухни в Москве и Санкт-Петербурге на рубеже XIX – XX века. Описаны ассортимент предлагаемых потребителю блюд, формы разносной и стационарной торговли, примерный диапазон цен. Уделено внимание изменению продуктового набора в зависимости от сезонов года и календарного расписания.

Ключевые слова: История России рубежа XIX – XX века, повседневная жизнь, дореволюционные Москва и Санкт-Петербург, уличная кухня, микроистория.

The article examines the phenomenon of street cuisine in Moscow and St. Petersburg at the turn of the XIX-XX century. The range of dishes offered to the consumer, forms of delivery and stationary trade, and an approximate range of prices are described. Attention is paid to changes in the product set depending on the seasons and calendar schedule.

Keywords: History of Russia at the turn of the XIX-XX century, everyday life, pre-revolutionary Moscow and St. Petersburg, street cuisine, microhistory.

Сегодня, в суматохе динамичной городской жизни, перекус на ходу стал неотъемлемым атрибутом повседневности. Студент, торопящийся на лекцию, торопливо жуёт хот-дог. Менеджер, спешащий в свой офис, надкусывая гамбургер, запивает его кофе из одноразо-

вого стаканчика. К их услугам многочисленные киоски и палатки, всевозможные Макдоналдсы, Бургер Кинг, KFC и тому подобные заведения, гордо именующие себя сетевыми ресторанами быстрого питания, где можно взять еду на вынос, а на деле являющиеся тем, что в советское время называли «забегаловками». Фастфуд, то есть питание, основанное на использовании пищевых продуктов быстрого приготовления, за счёт чего достигается уменьшение времени потребления еды, с упрощёнными или вовсе упразднёнными столовыми приборами, когда приём пищи может осуществляться даже вне помещений, нынче стал привычным явлением в современной России.

Но было ли нечто подобное до революции? У всех на слуху знаменитые рестораны «Славянский базар», «Прага», «Метрополь», «Яр», трактиры И.Я. Тестова и А.Д. Лопашова в Москве; рестораны «Палкин», «Медведь», «Вена», «Малый Ярославец» в Санкт-Петербурге и т.д. Однако они предназначались для респектабельной и состоятельной публики. А что вкушали городская гольтьба, обитатели ночлежек, завсегдатаи толкучих рынков, рабочий люд в главных российских городах – Москве и Санкт-Петербурге? Благодаря бытописателям повседневной жизни, таким как В.А. Гиляровский, И.С. Шмелёв, Е.П. Иванов, И.А. Белоусов, свидетельствам и воспоминаниям очевидцев, мы можем это установить.

Оказывается, существовала целая индустрия, обеспечивающая уличное питание в самых разнообразных формах, иногда довольно своеобразных. На низовом уровне инфраструктуры уличной кухни, рассчитанной на наиболее маргинальные слои населения, потребителю предлагали то, что на сленге пресловутой Хитровки называлось «московской бульонкой» или, не без юмора, «царской кухней». По свидетельству писателя Н.Д. Телешова, это были «кухонные отбросы, вынутые из выгребных ящиков по соседским домам и квартирам и распаренные в кипятке... тут было всего понемножку: и очистки овощей, и селёдочный скелет, и петушиная голова, и выброшенные корки хлеба, а главное – горячая вода» [7, с. 437]. Стоила порция бульонки всего две-три копейки. Альтернативой могла быть какая-нибудь иная незамысловатая похлёбка, в которой, по поговорке «крупина крупину погоняет дубиной». Хлёбово наливали в глиняную чашку и выдавали деревянную ложку.

Тут же торговки, именуемые «обжорками», продавали всевозможные субпродукты – голье, гусак, ливер, осердьё, требуху, т.е.

внутренности животных, идущие в пищу: лёгкие, сердце, печень, селезёнки, горло, желудки, рубец. Мало отличимые от своих клиентов-люмпенов, засаленные и грязные бабы сидели на огромных чугунах или глиняных корчагах, обёрнутых тряпками, чтобы кушанье не простыло, дополнительно согревая его своим телом. При этом они истошно вопили: «- Л-лап-ш-ша-лапшица! Студень свежий коровий! Огололье! Свининка-рванинка вар-рёная! Эй, кавалер, иди, на грош горла отрежу!..», «Печёнка-селезёнка горячая!» [4, с. 797]. Разношёрстные, часто полураздетые оборванцы покупали на одну-две копейки зловонную «рванинку», непременно ругаясь, чтобы выгадать хоть толику денег или кусок прибавки. Полученную прямо в грязную ладонь порцию, посыпав её солью, тут же съедали стоя, без всяких столов, тарелок и приборов.

Съестные припасы для продажи торговки из Обжорного ряда закупали у гусачников, тех, кто оптом брал голье непосредственно на мясных бойнях и предварительно готовил головизну¹, щековину, требуху на продажу. Щековину получали посредством несложной процедуры, когда в здоровенный чан наваливали бычьи головы и варили 7-8 часов, до тех пор, пока с них не сходило полностью сало, а мясо на голове не принимало вид мочала. С одной головы получали от 3 до 8 фунтов щековины. Щековиной, выдавая за мясо, начиняли пирожки, которые «не имели никакого вкуса», или продавали кусками. Губы и ноги животных шли на студень, которым промышляли так называемые «студенщики», обретавшиеся в Петербурге большей частью на Сенной площади. Утверждают, что в конце XIX века, только в северной столице голье в общей сложности обеспечивало беднейшему населению свыше 100 000 пудов дешёвой мясной пищи [1, с. 152]. Объективности ради, следует сказать, что традиционная русская кухня признавала такие блюда, как телячьи кишки печёные, чинёное те-

1 Головизна – мясная обрезь с головы свиней или коров, состоящая из мышечной, жировой и соединительной ткани, содержащая лимфатические узлы, слюнные железы и сгустки крови, или головы рыбы. Головизна из рыбы представляет собой головы крупных, как правило, пресноводных рыб, в крайнем случае, проходных рыб, с удалёнными жабрами и глазами. Наиболее ценные сорта головизны – осетровые. Нередко к собственно головизне добавляют снятую с рыбы кожу и плавники, удалённый скелет. Головизна используется в русской кухне для приготовления калы, рыбных солянок и рассольников, а также используется в региональных разновидностях ухи.

лячье горло, бараньи кишки с капустою, суп с телячьими рубцами, варёные говяжьи рубцы, кишки, налитые яйцами. Томлёные телячьи щёчки и сегодня входят в репертуар ресторанной кухни. А щи¹ с головизной² осетровых рыб считались чуть ли не деликатесом. По крайней мере, писатель Глеб Успенский, приезжая в Москву, непременно заезжал откусать их в трактир «Арсентьич».

Дополнительно на толкучих базарах, учитывая непритязательные вкусы посетителей, реализовывали те продукты, какие нельзя было продать в лавках и даже в палатках московского Охотного ряда: протухшую селёдку и колбасу, «крысами траченную». Ушлые торговки старались сбыть тухлые яйца по 2 копейки за десяток, купив в яичных лавках так называемую «присушку» по цене 8-10 копеек за 100 штук. При этом покупателя уверяли, что яйца «прямо сейчас из-под курицы», хотя запах сероводорода отчётливо шибал в нос [1, с. 152]. Рядом бедные старушки, разложив товар на земле, торговали в розницу гнилыми яблоками, апельсинами и грушами, взяв фрукты оптом по 20 копеек за корзину. Но испорченный товар никого не смущал, ибо, как гласит латинская поговорка «Fames vero optimum est condimentum» (Голод в кушанье есть наилучшая приправа).

Мастеровые, многочисленные крестьяне-отходники, пришедшие в Москву на заработки, мелкие подёнщики, извозчики, торговые приказчики и прочий самозанятый народ питался несколько лучше, покупая еду у разносчиков. В Зарядье, на Ильинке, Варварке, у торговых рядов на Красной площади всегда целый день стояло или бродило много пирожников, у которых на широких ремнях через плечо висели ящики с горячими пирогами разных сортов. Для того чтобы пироги не остыли, ящики сверху покрывались тёплыми одеялами. Начинка у пирожков была самая разная и зависела от церковного календаря. Жареные пирожки в мясоеды делали с мясом, с ливером, а в постные дни – с рисом и рыбой, с капустой и яйцами, с грибами, с молочной кашей, с творогом, вареньем, яблоками. Стоили такие пирожки 5 копеек пара. Подовые пирожки, которые пеклись в особо устроенной печке – «на поду», всегда подавались на блюдечке с подливкой. В скоромные дни

1 Кислые щи – сорт кваса из ржаного и ячменного солода и пшеничной муки.

2 То есть такие, где вываривали разное голье и имелись отходы от мясопереработки.

эти пирожки были с мясом и яйцами; в постные – с груздями, с сёмгой и кашей, с кашей и сметками и горохом, с рисом, изюмом, творогом, сопровождаясь постной же подливкой. «Очень были распространены, – вспоминал И.А. Белоусов, – пирожки-расстегайчики, в скоромные дни они выпекались с мясом-луком, а в постные – с кусочками белуги, сёмги и с жирами, то есть с молоками; начинка лежала, не закрытая тестом; пирожок как будто был расстегнут, отчего и получил своё название. Расстегайчик клался на блюдечко, посыпался солью, перцем, смазывался несколькими каплями масла и заливался подливкой из рыбного или мясного бульона, который держался в особых металлических лужёных кувшинах с узким и длинным горлышком. Кувшины закутывались тряпками, чтобы подливка не остывала. Расстегайчики продавались по копейке и по две копейки, смотря по величине» [2, с. 35]. Маленькие пирожки в виде ушков, начинённые мясом и луком, имели собственное название «воробушки». Их разносили в особых ящиках, внутри которых находились металлические бачки. В них-то в растопленном горячем масле и плавали эти крохотные, но очень вкусные пирожки.

Впрочем, между потребителями и не всегда чистоплотными пирожниками порой случались словесные перепалки. Например, ест мальчик пирог с вареньем и ему попадает кусок грязной тряпки. «Он, обращаясь к пирожнику, говорит: “Дяденька, у тебя пироги-то с тряпкой...” Пирожник в ответ: “А тебе, каналья, что же, за две копейки с бархатом, что ли, давать?”» [7, с. 228].

Популярны были гречневики или, как произносили москвичи, «грешники». Они выпекались из гречневой муки, в особых глиняных формочках. Гречневик представлял собой обжаренный со всех сторон столбик высотой вершка в два; к одному концу он был уже, к другому – шире. На копейку торговец отпускал пару гречневиков. При этом он разрезал их вдоль, и из бутылки с постным маслом, заткнутой пробкой, сквозь которую было пропущено гусиное перо, поливал внутренность гречневика маслом и посыпал солью. Гречневики преимущественно ели в горячем виде. Холодные использовали для особой игры. Состояла она вот в чём: на лотке был вырезан кружок вершка два в диаметре; в середину этого кружка ставился гречневик широким основанием книзу; сверху на гречневик клалась копейка: надо было ударить ножом по гречневику так, чтобы он вылетел из кружка вме-

сте с копейкой. Игра эта требовала особой сноровки и расчёта силы удара, потому что гречневик большей частью от удара вылетал, а копейка падала в кружок – это означало проигрыш, и копейка поступала в пользу торговца. Если же копейка вылетала из кружка, играющий получал бесплатно гречневик [2, с. 27].

Другие разносчики, водрузив на голову длинные лотки, покрытые тёплыми одеялами, в определённые часы приходили в торговые ряды и на разные голоса громко выкрикивали названия своих товаров. Беднота покупала у них низкосортное мясо: рёбра, подбёдерок, покромку, дешёвую баранину-ордынку; жареную телятину или баранину с картошкой, мозги с солёным огурцом, кишки, начинённые гречневой кашей и обжаренные в бараньем сале, белугу с хреном и красным уксусом; горячую ветчину, колбасу, сосиски; гречневую либо пшённую кашу, яйца всмятку; сухари, свежеспечённые калачи, сайки, баранки. Всё нарезалось на блюде, а вместо вилки прикладывалась оструганная щепочка. Через час разносчики проходили обратно и собирали каждый свои блюда.

Подобным образом поступали повара-единоличники, которые носили в одной руке большой глиняный горшок с щами, а в другой руке корзину с мисками, деревянными ложками и чёрным хлебом. Миска горячих сытных щей с мясом стоила десять копеек. После еды миски с остатками щей и хлеба торговцы ставили на пол в рядах, около своих лавок, где их доедали бегавшие по рядам бродячие собаки. Потом повар собирал миски, тут же вытирал их грязным и соевым полотенцем и снова наливал в них желающим своё варево [7, с. 239].

Много было торговцев блинами, особенно в Великий пост. Блины приносили из пекарен, наложенные стопками на небольшие ручные лотки. Толстые постные гречневые блины обильно поливали конопляным маслом и сдабривали луком; скоромные выпекали с яйцами и смазывали топлёным маслом. Пышечники расхваливали шматки теста, варёного в сале или зажаренного в постном масле, осыпанные толчёным сахаром, восклицая: «- Пышки, пышки, подходите, ребяташки, подтяните штанишки!» [5, с. 158].

Помимо торговых рядов, площадей, углов переулков, перечисленной снедью активно торговали у кабаков, где водка продавалась «распивочно и на вынос», и заходившие в питейные заведения тем самым обеспечивали себе закуску. В конце XIX в. в Москве возникла

сеть «водогреен». Они располагались в бойких местах, возле извозчичьих стоянок, постоянных дворов, в Китай-городе, где ими пользовались очень многие простолюдины. «Водогрейни» торговали только кипятком – чайник за копейку. Но здесь же предлагали ситный хлеб и жареную в сале колбасу с горчицей. Большая порция этого блюда стоила пятачок [3, с. 205].

В ассортименте, предлагаемых на улицах, продуктов наблюдалась известная сезонность. С весны уличные разносчики начинали предлагать мочёные яблоки, мочёные же или варёные груши, всевозможные овощи и ягоды, «апельсины-лимоны хороши». Летом из Владимирской губернии приезжали клюквенники. Они разносили клюкву в круглых лубяных лукошках и, чтобы она была холодная, клали на неё лёд. Покупателю накладывали клюкву на маленькие глиняные блюдечки и поливали жидким мёдом. Блюдечко клюквы стоило копейку и являлось действительно прохладительным средством в жаркие дни. Также летом расхаживали мороженщики с кадушками на голове. В кадушках навален был кусками лёд, а в него вкопаны две большие жестяные банки с крышками. В каждой из банок находилось мороженое: в одной сливочное, в другой «шоколадное». Разумеется, никакого шоколада не было и в помине. Для получения коричневого цвета просто подмешивали жжёный сахар. Рекламировали свой товар мороженщики протяжно и громко выкрикивая: «- Морожено хо-ро-ше!.. Сливочно-шоколадно морож!..» Н.Д. Телешов писал, что: «Купить можно было мороженого на копейку, и на две, и на весь пятачок. Они намазывали его металлической лопаткой в порционные стаканчики, висевшие у них за поясом, и давали костяные ложечки; за полный чайный стакан, принесённый из дома покупателем, брали по десять копеек» [6, с. 463]. На Великий пост в петербургском Обжорном ряду принято было есть жареного судака с душиком, треску и горох. Судака продавали непосредственно с горячей жаровни, которую утверждали на корчаге с тлеющими угольями.

По праздникам на Кремлёвской набережной торговали лакомствами: орехами, подсолнечными семечками, конфетами, леденцами, имевшими форму петушка, казаков на конях, просто коньков, пряниками. Пряники были разные: мятные, в форме пластинок, и круглые, мелкие вяземские. Имелись ещё пряники, выпеченные из пеклеванной муки, твёрдые и невкусные, имевшие форму узких пластинок

вершка в два с половиной. Их покупали в основном не для еды, а для забавы. Игра в пряники состояла в том, чтобы игрок, ударивши такой пряник о край лотка, переломил его на две части. Дело в том, что пряники эти были очень сухи или, напротив, очень волглы. В первом случае пряник разлетался на несколько частей, а во втором вовсе не переламывался. Игрок, переломивший пряник на две части, получал его бесплатно, а в других случаях проигрывал копейку [2, с. 55-56].

Поедаемую пищу круглогодично запивали чаем, а летом квасом, который в стеклянных кувшинах разносили квасники, разливая его в невысокие стеклянные кружки с ручкой. Особенно на Москве славился ягодными и фруктовыми квасами – клюквенным, яблочным, грушевым и лимонным – Сундучный ряд. Квас продавали и в овощных лавках, где «корец» (деревянный ковш с короткой ручкой) стоил одну копейку. Спросом пользовались кислые щи, которые продавцы рекламировали следующим образом: «- Кислых щей в утробу влей. Заплати копейку, садись в линейку и на отцовом катере поезжай к матери!» [5, с. 163].

Зимой квасников сменяли сбитенщики. Они представляли собой колоритные персонажи. Вот «...идёт по улице человек, обвешанный через шею до пояса гирляндой белых и румяных калачей, а в руках у него большой медный чайник особой формы с горячим сбитнем – смесь патоки с имбирём, жёлтым шафраном, разведённая в кипятке. На поясе повязано толстое полотенце, в котором сидят в гнездах небольшие стаканчики с толстейшими тяжёлыми днами, чтоб не обжигать при питье пальцы». Выкрикивает – “Сбитень горячий!” и балагурит, как: “тётушка Ненила пила сбитень да хвалила, а дядюшка Елизар все пальчики облизал – вот так патка с инбирём, даром денег не берём!”» [5, с. 463]. Многим москвичам порция сбитня заменяла обед, поскольку на закуску прилагался хотя бы кусок калача. Это был лучший способ согреться в мороз, а потому особенно много сбитня употребляли извозчики, кучера, ожидающие своих господ из театра, торговые служащие, замерзавшие в холодных лавках, тем более что стакан сбитня стоил всего копейку. Помимо разносной торговли существовали специализированные заведения – сбитенные. Но с удешевлением чая в конце XIX века сбитню пришлось потесниться.

Своё место в уличном питании занимали головные лавки и харчевни. Некоторые ремесленники, экономя на питании, иногда посы-

ляли учеников в мясную лавку купить обрезки кожи и жира с окороков ветчины, кои менее чем на пятак не отпускали. Там же можно было купить кость от окорока, которая, в зависимости от остатка на ней мяса, стоила от 10 до 15 копеек. С этой кости нарезалось порой изрядное количество ветчины, пусть жилистой и заветренной. Такие закуски на языке мастеровых назывались «собачьей радостью». В Петербурге при одном из ночлежных домов имелась съестная лавка под вывеской «Чай и кушанье», в помещении которой стояло несколько деревянных засаленных столов. Здесь варили пустые щи и щи с говядиной. Готовые куски говядины вынимали из котла и продавали отдельно по порциям, сообразно покупательной способности потребителя: на 2-4 копейки. Однажды из какой-то колбасной лавки сюда прислали для разговения посетителей полтора пуда варёной колбасы. Когда посыльный ушёл, надзиратель ночлежки с подозрением обнюхал колбасу и изрёк свой вердикт: «- Всякое деяние благо!.. Сожрут!..» [1, с. 206]. В то же время в Москве, в Зарядье в головной лавке Ка-стальского имелась столовая комната, где за 10-15 копеек можно было получить горячей ветчины, мозгов и сосисок, а в посты – белуги или осетрины с хреном на красном уксусе; к закускам подавались сайка или калач.

Дополняли съестные лавки харчевни (официально именуемые «харчевными лавочками»), но самые из них низкопробные народ именовал «дырками»), рассчитанные на неприхотливого клиента из городских низов, с ограниченными финансовыми средствами. Меню в них было также небогатое: из первых блюд, обычно чашка щей из серой капусты, без мяса – три копейки, порция щей с мясом – пятак; из вторых блюд – за пятак лапша, зелено-серая от многократно использованного льняного или конопляного масла, жареная или тушёная картошка с мясом или рыбой, порция гречневой или пшённой каши с маслом стоимостью в три копейки; кое-что из закуски, чай, иногда пиво. Обычно обед в харчевне обходился от пятнадцати до тридцати копеек. Но был и более «бюджетный» вариант, а именно, можно было спросить вчерашнюю кашу. Дело в том, что к вечеру её всё равно выбрасывали и потому отдавали за три копейки без ограничений, сколько съешь [3, с. 197].

На рубеже XIX-XX столетий в Москве появилось было довольно много дешёвых благотворительных столовых, содержавшихся на

частные средства. Среди них были столовые Общества попечения о народной трезвости, в которых обед обходился в 7 копеек и состоял из двух блюд с неограниченным количеством хлеба. Были даже бесплатные столовые, содержавшиеся за счёт благотворителей. В них при пожертвовании на заздравные или поминальные обеды расчёт делался по 10 копеек на каждого обедающего. На этот гривенник в столовой давали тарелку щей с мясом, фунт хлеба, тарелку гречневой каши с топлёным маслом и блюдечко кутьи.

Таким образом, существовавшая до революции уличная кухня имела сложившуюся многоуровневую инфраструктуру – разносную и стационарную, которая успешно удовлетворяла вкусы и потребности тех слоёв городского населения, которые не имели возможности питаться дома. Низкие цены обеспечивали доступность пищи для людей, не располагавшими большими денежными капиталами. Правда, качество предлагаемых блюд нередко было далеко от идеала.

Список литературы:

1. Бахтиаров А.А. Брюхо Петербурга. Л., РИА «Ферт», 1992.
2. Белоусов И.А. Ушедшая Москва. Записки по личным воспоминаниям. С начала 1870 годов. М.: Московское товарищество писателей, 1927.
3. Бокова В.М. Повседневная жизнь Москвы в XIX веке. М.: Молодая гвардия, 2009. Гиляровский В.А. Москва и москвичи // 1000 страниц о Москве. М.: Сантал, 1999.
4. Иванов Е.П. Меткое московское слово. М.: Московский рабочий, 1982.
5. Телешов Н.Д. Москва прежде // Московская старина. Воспоминания москвичей прошлого столетия. М.: Правда, 1989.
6. Слонов И.А. Из жизни старой Москвы // Московская старина. Воспоминания москвичей прошлого столетия. М.: Правда, 1989.

**Культурно-специфические концепты
некоторых заимствований
в английском языке
Culturally Specific Concepts
of Loans in English**

АЛПАТОВА Светлана Денисовна

*кандидат филологических наук, доцент,
доцент кафедры лингвистики и переводоведения,
факультет лингвистики,
ИМПЭ имени Грибоедова;
тел.: +7 (495) 673 74 13,
e-mail: impe.griboedova@mail.ru*

Существование определенного баланса между культурным и прагматическим наблюдается в примерах неологизмов, относящихся к концепту «Напитки». При этом за основу принимается система концептов Халлига и Вартербурга. Концепт «напитки» изучается в плане составляющих его единиц в синхронии и диахронии. А их различия фактически формируют его социально-ценностный потенциал. История и традиции возникновения новых заимствований, с учетом имплицитных в них коммуникативных интенций, формируют и дополняют микро-фреймы исследуемых единиц Лексика заимствований исследуется, исходя из представления о их концептуальных, национально специфических, ценностных и культурологических признаков.

Ключевые слова: без эквивалентная лексика, заимствования, концептуальная основа, культурный и прагматический компонент значения, неологизмы

It is highlighted in the article the existence of some kind of balance between cultural and pragmatic components in some non-equivalent items and culturally dependent neologisms of the concepts. The Hallig&Warterburg system is taken into account in their analyses. As for their meaning, it originates

from various components of cultural and social life. The pragmatic component, which is implicit in a conceptual framework – linguistic values of someone's communicative intention, verbalization of their minds, and experience.

Keywords: conceptual representation, loan words, non-equivalent, pragmatics, neologisms

As is well known Hallig and Warterburg work out the idea of conceptual origin of some lexics. [1, p121] According to them, it might be identified due to the knowledge lexical units represent in a certain language at a definite period. The information about them is cumulated and a micro frame of their meaning is made up.

Hallig and Warterburg's conceptual system includes three main components: *The Universe; Man; Man and the Universe*. Each of them has several classes of concepts, and consequently words designating these concepts [1, p.121].

A good example to be referred to is the lexical domain of words "human-consumer" referring to the conceptual representation of Man and its sub-concept "strong drinks" or "soft drinks".

1. **Wine** belongs to the concept "strong drinks". Actually, the word was borrowed from Latin and it has the following origin:

as the cultivation of the vine started in the Mediterranean region, in the Pontus area and in the south of the Caucasus, most scholars are inclined to look for the origin of the word in these countries... . Also from Latin vinum (some perhaps via Germanic) are Old Church Slavonic vino, Polish wino, and Russian vino "[5];

2. **Brandy** is "*spirits distilled from other liquors" (especially wine), 1650s, abbreviation of brandy-wine (1620s) from Dutch brandewijn "burnt wine," earlier brand-wijn, so called because it is distilled (compare German cognate Branntwein and Czech palenka "brandy," from paliti "to burn"). Its derivative the Brandywine Creek in Pennsylvania was so named after the 1777 Revolutionary War battle by the Dutch explorers for the color of its waters [5];*

3. **Gin** is a "*type of distilled drinking alcohol, 1714, shortening of geneva, altered (by influence of the name of the Swiss city, with which it has no connection) from Dutch genever "gin," literally "juniper" (because the alcohol was flavored with its berries), from Old French genevre "the plant juniper" (12c.), from Vulgar Latin *jeniperus, from Latin juniperus "junip. [5];*

4. **Cognac** is "wine produced in Cognac," the region in western France. The sense of "brandy of a superior quality distilled from wines produced in the .Cognac region" [5];

5. **Liqueur** is "sweetened, flavored alcoholic liquor," 1729, from French liqueur "liquor, liquid," from Old French licor "liquid." ... liquor is the same word but borrowed earlier;

6. **Vodka** also belongs to the concept "strong drinks" that is borrowed from Russian. It is traditional, strong alcoholic drink distilled from rye, wheat, potatoes, etc. Many people from the World think that Vodka is the symbol of Russia as it is one of its main drinks [2, p.237];

7. **Whisky** is Gaelic uisge beatha "whisky," literally "water of life," According to Barnhart, the Gaelic is probably a loan translation of Latin aqua vitae, which had been applied to intoxicating drinks since early 14c [5].

This unlimited group of lexemes most of which are of French Origin relating to the domains of cookery and strong drinks in particular. The French loans, especially non-equivalent ones, are of particular value in shaping some features of the English language and its influence, which actually turns out to be a major factor of affecting one language (English) by another (Latin-French).

As one can see the prototypical lexical item, relating to the concept of strong drinks might be *wine or spirits*. However, it is **wine** that is commonly used in verses by Dowson (XIX century). Roman poets influence his poetry and his poems has long Latin titles. The appearance of neutral **wine** in his verses is quite natural:

*They are not long, the days of wine and roses:
Out of a misty dream
Our path emerges for a while
Within a dream.*

As for its "conceptual derivatives" like **brandy, cognac or gin** we can come across with them in prose:

He clapped his hands for a boy and ordered two gin fizzes. [4,p.89]

The interpretation of lexis within the framework of "strong drinks" proves the fact that such lexical items are used to highlight norms and traditions of social life those days. In most territories of European Russia

and Siberia, it is very cold all the year round. The harsh climate explains why the Russians prefer to have vodka or **even moonlight** or "a strong alcoholic drink that is produced illegally" [3, p. 923] rather than wine. Moreover, it also explains why vodka is very popular in Russia while wine is in those countries where climate is mild and where vine is cultivated.

The concept of "soft drinks" imply such lexemes as «**Soda**», «**Pepsi-Cola**», «**Mead**», «**Brew**», «**Mors**» , «**Kvas**» and some others.

1. **Soda** or "carbonated water" is first recorded since 1834, a shortening of soda water (1802) "water into which carbonic acid has been forced under pressure." "It rarely contains soda in any form; but the name originally applied when sodium carbonate was contained ...Since 19c. typically flavored and sweetened with syrups... is as a shortening of terms for "flavored, sweetened soda water".

2. **Pepsi cola** is a patent filed Sept. 23, 1902, by Caleb D. Bradham, a pharmacist and drugstore owner of New Bern.

3. **Kvass** is one of the authentic Russian drinks. It is the most popular traditional Russian drink and the oldest one. Kvass is said to be originated in Russia since 1000AD. Russian fermented drink made from rye or barley. The Russian kvas, means literally "leaven," from Old Church Slavonic kvasu. It is invented for practical purposes, to warm up during Russian harsh winter or to preserve food during the winter season, made from rye flour and bread with malt. Although fermented, kvass is low in alcohol content, making it a suitable drink for all ages.

4. Brew or brazhka is one of the oldest national sour drinks of Russian cuisine. This is a traditional low-alcoholic Russian product, which is prepared by fermentation from barley or rye malt and flour or dry rye bread.

5. **Mead**, or meadovukha is a low-alcoholic water, honey and yeast with a variety of flavors. In its present form, the drink appeared in the XVIII century in Novgorod. Previously, Mead was a sweet drink consisting of diluted honey in water," it is a favorite beverage of England in the Middle Ages, Middle English mede, from Old English medu.

6. **Morse** is a summer refreshing and incredibly healthy drink, which is made mostly from berries. Traditionally this drink uses cranberries or cowberries, a blend of black currant, blueberry and raspberry, viburnum and cherry. The berries are boiled in boiling water, squeezed and obtained juice is added with sugar.

7. **Russian Kompot** is another fruit and berry based drink you may try only in Russian. This traditional local drink is usually prepared with slow-boiled fruits, berries, spices and sugar syrup. The ingredients and toppings may vary according to individual preferences and the season.

Thus, the actual words under each concept are considered to be newly- formed during a definite period and may be assigned to some categories. Most of strong drinks came back from the 12th to the 16th or even the 18th centuries, while soft drinks originated as a rule in the 19-20th centuries, but the Russian ones. They appeared there much earlier. One can notice that most of these lexical units belong to the concept Man or to its subclass Social life. The number of them is great: French wines, Italian wines, etc. But all of them are combined by an explicit reference to "drinks" overlapping with the more concrete "alcohol", "berries", "water". Most of them words appear due to "human technology" through emotions when people "confer upon technology a merely instrumental role by understanding ... communication" [6, p.2]. These are emotions that bring 'life' to the experience of those who hear or receive some lexical innovation. If the sound form of a new word does exist in the language, it fosters communicators to identify and compare its meaning with those familiar to them. Its improper context gives rise to the ambiguity of innovation, which in its turn requires, first, its wider context and then its conceptualization. It is acknowledged that extralinguistic reality knows only imperceptible gradations. Language is what creates distinctions within a reality that has no boundaries, each in its own way. A separate item of the group reveals its major concept denoting its semantics, pragmatics and socio-cultural sources.

Thus, close analyses of the above-mentioned lexical units on sociolinguistic and cultural axes make us believe that they represent some mental maps or frames of norms and values of culture. Besides, they reveal an impact of one culture over another that is generated in different languages. As they classify the world and the human experience differently, it is pointed out that the dividing lines do not exist in reality but only in the language. The last is linked to reality through conceptual representation. It reflects the problem and relativity of transformation of realities into conceptual classification. As a result, words like vodka, Coca-Cola, etc. symbolizing traditions and values of some countries enter the word-stock of other languages.

Список литературы:

1. Crystal D. English as a Global Language. Cambridge University Press, 2003.
2. Fox K. Watching the English. The Hidden Rules of English Behaviour. London, 2005.
3. Americana. English-Russian Encyclopedic Dictionary. Polygramma, 1996.
4. Longman Dictionary of English Language and Culture. Longman, 2000.
5. Dictionary of Americanisms, Canadianisms, Briticisms and Australianisms. М., 2002.
6. Ощепкова В.В. Язык и культура Великобритании, США, Канады, Австралии, Новой Зеландии. СПб., 2006.
7. Швейцер А.Д. Литературный английский язык в США и Англии. М., 2003.
8. Швейцер А.Д. Современная социолингвистика. Теория. Проблемы. Методы. М., 2012.

Традиции и обычаи приема пищи в Королевстве Саудовская Аравия

Traditions and Customs of Eating in Kingdom of Saudi Arabia

АЛЬБЕКОВ Ильдар Мунирович

*старший преподаватель,
кафедра восточных языков,
переводческий факультета МГЛУ (Москва);
тел.: 8 (963) 995-73-05,
e-mail: albekovi@yandex.ru*

Если вы поедете в другую страну, то стоит перед поездкой узнать о ее традициях, обычаях и культуре. Особенно это касается еды, ведь без нее мы не можем жить, а обидеть «хозяев» неподобающим поведением очень легко. Конечно, туристам не указывают на такие «промашки», но все-таки лучше их не допускать, чтобы не слыть невеждой. И, конечно, зная культуру другой страны, вы заслуживаете расположение местных жителей и лучше поймете чужую культуру. В этой статье пойдет речь о традициях и обычаях приема пищи в одной из самых консервативных, религиозных и загадочных стран: Королевстве Саудовская Аравия, которая в 2019 году открыла свои границы для международного туризма.

Ключевые слова: прием пищи руками, молитва, прием пищи на полу, раздельный прием пищи.

If you go to another country, it is worth learning about its traditions, customs, and culture before the trip. This is especially true of food, because we cannot live without it, and it is very easy to offend the owners with inappropriate behavior. Of course tourists are not pointed out such mistakes, but all the same, it is better not to allow so as not to be considered ignorant. And of course knowing the culture of another country, you deserve the favor of the locals and you will better understand the foreign culture. This article will discuss the traditions and customs of eating in

the most conservative religious and mysterious countries in the Kingdom of Saudi Arabia.

Keywords: Eating with hands, sitting meal, eating from a common tray, separate meal.

Даже сейчас, несмотря на бурное повсеместное распространение западного образа жизни, гастрономические пристрастия арабов не претерпели особых изменений и остаются почти такими же, как и прежде. Но прием пищи, будь то обед, или ужин, у арабов это не только еда, а своего рода целый ритуал, состоящий из активного общения, а также соблюдения неписаных законов арабского этикета [1, с. 91].

Королевство Саудовская Аравия характеризуется разнообразием обычаев и традиций, различающиеся друг от друга на уровне регионов или на уровне семьи. К своим гастрономическим традициям и обычаям саудийцы относятся очень бережно, так как они являются частью их культуры, передающиеся от поколения к поколению. Ниже мы рассмотрим эти традиции и обычаи по пунктам.

• Совместный прием пищи на полу

Многие жители Королевства предпочитают есть, сидя на полу скрестив ноги, либо подогнув одну ногу под другую, следуя древней бедуинской традиции, когда кочевники ели прямо на полу застелив его ковром. Поэтому даже в некоторых современных квартирах на кухне или в столовой нет обеденного стола, всем привычнее есть на полу, сидя на ковре, облокотившись на специальные подушки [1, с. 184].

• Прием пищи начинается с питья обычной воды

Традиционно любой прием пищи, будь то завтрак, обед или ужин, начинается с подачи членам семьи или гостям графина холодной воды. Этот обычай уходит своими корнями в бедуинские кочевые времена, когда в засушливой и знойной пустыне самой дорогой пищей была обычная вода: с нее начинали свою трапезу бедуины.

• Есть можно только правой рукой

В большинстве стран востока и Азии, например в Индии, Непале, Бангладеш и в мусульманских странах, принято есть правой рукой, так как пророк Мухаммед запретил, есть левой рукой, сказав, что левой рукой есть Шайтан. Левую руку называют «нечистой», потому что ей приписывают функцию отправления естественных потребно-

стей. Притом запрет на использование левой руки касается не только пищи, но и других сфер жизни. То есть платить, подписывать документы, подавать предметы, приветствовать следует только правой рукой.левой рукой можно отломить хлеб или что-то взять, но подносить еду ко рту нужно только правой рукой. Даже если человек левша, он должен есть правой рукой [2, с. 157].

• **Подача еды в больших подносах**

В королевстве принято подавать еду на стол на больших подносах, наполненных доверху; каждый член семьи есть только то, что перед ним. Считается дурным тоном и не воспитанностью брать еду с разных частей большого подноса, нужно есть только то, что перед тобой, начинать есть с нижней части подноса, а не с верхней [2, с. 158].

• **Прием пищи начинает самый старший мужчина в семье:**

В арабо-мусульманской культуре сложилось особое отношение к людям старшего возраста. Пророк Мухаммед сказал: «Не является полноценно верующим человеком, тот, кто не уважает старших». Поэтому в Саудовской Аравии общую трапезу начинает самый старший член семьи: дед, или отец. Происходит это следующим образом: все члены семьи или гости садятся вокруг скатерти с едой и ждут, пока самый старший человек дотронется до еды и произнесет: «Бисмиллях!» – «С именем Аллаха». Потом и все остальные начинают есть [1, с. 188].

• **Молитва перед едой и после еды**

Традиционно саудиты, да и все мусульмане в целом, перед едой произносят слова: «Бисмилляхи-ррахмани-ррахим» – «С именем Аллаха милостивого, милосердного»; а по завершении трапезы: «Альхамдулиллах!» – «Хвала Аллашу» [1, с. 187].

• **Запрещается, есть из золотой и серебряной посуды**

В мусульманской культуре строго запрещено есть из золотой и серебряной посуды. Поэтому в Королевстве Саудовская Аравия, в консервативной мусульманской стране, не едят из такой посуды еду [2, с. 145].

• **Мытье рук перед и после еды**

Согласно древнему бедуинскому этикету перед тем, как приступить к приему пищи, необходимо помыть руки, после окончания трапезы снова сделать это. Есть даже такой старый обычай: когда хозяин дома встречает своих гостей тазиком и кувшином с водой. Затем он сам наливает воду, а гости моют свои руки в тазике. Это особый вид почитания гостя [1, с. 187].

• **Применение курительных свечей**

Одним из древних обычаев, широко распространенных в Королевстве Саудовская Аравия, является применение ладана для ароматизации воздуха в доме и в других помещениях. Поэтому часто в помещении, где происходит прием пищи, поджигают ладан или другие благовония (смолы, бальзамы, опилки и. т.п.) перед трапезой. Считается, что благоприятный запах нагоняет аппетит, а также умиротворяет и успокаивает душу человека. Также ладан и другие благовония, согласно исламской традиции, отпугивают джиннов (злых духов), и для того чтобы они не причиняли людям вреда во время трапезы, принято окуривать благовониями помещение.

Для гостей также выносятся подставка с благовониями, и гости взмахами правой руки направляют дым на себя [1, с. 189].

• **Еда подается теплой, а не горячей**

В арабских странах в целом и в Королевстве Саудовская Аравия в частности принято есть в основном руками, не используя столовые приборы, и, для того чтобы не обжечь руки, еда подается всегда теплой [2, с. 163].

• **Общение во время прима пищи**

Примем пищи в Королевстве Саудовская Аравия – это не просто еда, это еще один из способов общения между членами семьи или гостями. Поэтому традиционно прием пищи проходит бурно: во время трапезы принято говорить и общаться [2, с. 171].

• **Традиционное кофе после трапезы**

Главным стержнем арабской общественной жизни – это кофейная церемония. Поэтому после приема пищи подается традиционный арабский кофе. Кофе подается в традиционном арабском кофейнике с длинным изогнутым носом на подносе с маленькими чашками. Обычно кофе горячий, и его невозможно выпить сразу, так что следует кружить напиток в чашке и пить его маленькими глотками. Чашку обычно держат изящно, кончиками пальцев. Кофе пьют без сахара и молока. К кофе подаются финики или арабские сладости [1, с. 185].

• **Нельзя оставлять еду в тарелке**

В Королевстве Саудовская Аравия если вам подали еду в отдельной тарелке, то не принято оставлять еду. Это считается дурным тоном или признаком того, что еда вам не понравилась. Поэтому принято есть все, что положили, если вы чувствуете, что не сможете, есть, то попро-

сите, положить Вам мало еды. Также не считается чем-то неприличным поднять с пола упавшую еду и съесть ее, стряхнув с нее пыль, так как бросать еду считается проявлением неблагодарности Богу [2, с. 161].

• Протирание тарелки куском хлеба после еды

Долгие века рацион арабов был довольно скудным из-за суровых географических условий и видимо поэтому у арабов сложилось особое отношение к еде: каждый кусок еды считался драгоценным Божьим даром. И по сей день это отношение к еде не изменилось: для арабов не считается позорным или чем-то уничижительным куском хлеба протереть посуду после еды, а потом это съесть. Считается, что в последнем куске еды кроется Божья благодать [1, с. 91].

• Отсутствие алкоголя на столе

Королевство Саудовская Аравия считается консервативной и очень строгой страной, где правит шариат. Шариат строго запрещает мусульманам употреблять алкоголь. Поэтому королевство считается одной из самых трезвых стран мира, где невозможно найти алкоголь. И свадьбы, и какие либо другие увеселительные мероприятия проходят без алкоголя.

• Обилие зелени на столе

Характерной особенностью арабской национальной кухни является употребление баранины, телятины, козлятины и, конечно же, верблюжатины. Но мясо в основном едят на обед, оно подается на большом подносе с рисом в жареном, тушеном или вареном виде. Такое блюдо довольно сухое, а супов арабы почти не едят, поэтому для лучшего переваривания и для выделения желудочного сока к мясу подается много зелени: это и петрушка, и укроп, но больше всего саудовцы едят простой огородный шпинат. Он подается к мясным блюдам как дома, так и в ресторанах в обязательном порядке.

Традиционные блюда в Королевстве Саудовская Аравия

Королевство Саудовская Аравия довольно большая страна, состоящая из различных регионов с разнообразным климатом. Есть пустынные и засушливые регионы, жители которых привыкли к одной пище. Есть прибрежные районы, пища их жителей в корне отличается от пищи жителей пустыни или гористых местностей. Но есть самые распространенные народные блюда, которые распространены по всей территории Королевства. Например, на завтрак готовят в основном следующие блюда:

Ма•суб – это блюдо готовится из мякоти свежеевыпеченного хлеба, смешанного с медом, кусочками банана, сметаной и орехами. Блюдо получается сладким и очень сытным.

Шакшука. Блюдо похожее на омлет. Мелко нарезанный лук и лук парей жарят на сковороде, потом опускают туда мелко нарезанные помидоры, все это перемешивают, обильно перчат, затем опускают яйца и закрывают крышкой до приготовления. Перед подачей обильно посыпают зеленью.

Мутаббак. Блюдо напоминает тонкий пирог. Это блюдо готовится из тонкого слоеного теста, начинкой для которого является зелень и сыр, а некоторых регионах в начинку кладут мясной фарш или банан.

Фуль. Это блюдо представляет собой тушеную в специальной медной посуде фасоль, приправленную различными приправами и соусами. Подается это блюдо в небольших глубоких тарелках вместе с арабской лепешкой с кунжутом.

Кабда. Баранью или говяжью печень нарезают соломинкой, жарят ее на оливковом масле, в конце готовки заливают ее сливками. Потом берут питу, наполняют ее этой печенью и подают на стол как сэндвич.

На обед и ужин в Королевстве готовят следующие блюда:

Мутаххам. Блюдо похожее на узбекский плов, но все ингредиенты которого готовятся отдельно. Основу этого блюда составляет вареная баранина с различными специями. Рис готовят на бульоне отварного мяса. Блюдо подается на большом подносе: снизу рис, сверху мясо, к мясу также подается кефир или верблюжье молоко и много свежей зелени.

Кабса. Куркуму и рис смешивают, потом рис жарят на сковороде на топленом масле, затем добавляют туда воду и под крышкой на медленном огне оставляют его до готовности. Куриные ножки или грудки маринуют в специальном соусе и готовят в духовке. Затем рис и мясо подают вместе с различными соусами и апельсиновым соком.

Сарид. Тушеные кусочки верблюжьего или бараньего мяса в собственном соку с различными специями. Блюдо отдаленно напоминает казахский бишбармак.

Самак-машви. Блюдо представляет собой целую рыбу, жареную на масле в глубоком казане с солью без специй. Подается это блюдо на большом подносе с рисом и овощами.

Ханиз. Тушу целого барана или части верблюжьей туши, предварительно замаринованные в специальном маринаде, опускают в глубокий тандыр, где оно готовится в вакууме в течение трех часов. Потом подают на большом подносе с рисом. Это блюдо в основном готовится для свадеб и торжеств.

Подведя итоги, можно сказать, что в Королевстве Саудовская Аравия древние традиции и обычаи приема пищи связаны с религией и глубоким историческим наследием. Так же народные блюда в этом Королевстве отличаются своими неотразимыми вкусами и способами их приготовления.

Список литературы:

1. Криворучко А.П. Культура повседневности народов арабских стран. – М.: ФГБОУ ВПО МГЛУ, 2012. – 266 с.
2. ص 396 (ضايرل ابادآل باتك بولمشلا زيزعلا دبع نب داؤف)

Шипцы для украшения шакербуры Pliers for Decorating Shakarbura

АМИРАСЛАНОВ Тахир Идрис оглы

кандидат исторических наук,

генеральный директор Центра

азербайджанской национальной кулинарии,

президент Национальной ассоциации

кулинаров Азербайджана;

тел.: (994) 50 362 3369,

e-mail: kulina-58@mail.ru

В статье рассказывается история инструмента “маггаш”, с помощью которого наносят характерные рисунки на “шекербура” – национальная сладость азербайджанской народной кухни. Наряду с этим, рассматривается значение того самого рисунка, который наносится с помощью инструмента “маггаш”. В том числе рассматривается и сакральное значения этого сладкого изделия, его рисунков и формы.

Ключевые слова: “маггаш”, шекербура, древа жизни.

The article gives a history of the tool "maggash", with the help of which the characteristic figures are applied to the "shekerbura": an example of the Azerbaijani national cuisine. At the same time, the meaning of the pattern is revealed, which is worn with the help of "maggash". Also, the sacred meaning of the product itself of drawings and the form of shekerbura is revealed.

Keywords: Maggash (look like tweezers) “shekerbura”, the tree of life, snake, “shekerpara”.

Одним из наиболее широко используемых инструментов в азербайджанской кухне являются щипцы. Обычно щипцы используют, чтобы что-то взять и куда-то положить. Крупные щипцы называются «маша», и используют их для переноски горячих углей от очага. Щипцы чуть меньшего размера используют для заправки тлеющих углей на кальян. Щипцы самого маленького размера, используются для взятия кусочков сахара из сахар-

ницы, а далее эти кусочки кладут рядом с сахарницей. После щипцы кладут на розетку с дольками лимона, что бы их можно было удобно брать.

В современном ресторанном бизнесе разнообразные щипцы среднего размера подаются на шведском столе, рядом с блюдами. Ими удобно брать куски хлеба, некоторые блюда (например, кутаб, кусочки торта и т. д.).

Безусловно, нужно особенно подчеркнуть один из самых уникальных предметов – щипцов для украшения шекербуры (таqqaş), которые испокон веков использовались в азербайджанской кухне. Уникальность щипцов для шекербуры, состоит в том, что она служит только для украшения шекербуры. Кончики этих щипцов имеют форму зубцов пилы и используются для нанесения узоров на шекербуру. (рисунок 1, рисунок 2)



Фото 1.

Практически дома у каждой азербайджанской семьи имеются медные щипцы для шекербуры. (рисунок 3)



Фото 2.



Фото 3.

Эти щипцы оставляют очень нежный узор на шекербуре. После того как ею на шекербуру нанесены рисунки, их запекают в духовке. В итоге получается очень красивый, элегантно оформленный десерт (рис. 4, рис. 5).



Фото 4.



Фото 5.

Термин «Шекербура», в письменной литературе впервые появляется в XII веке как «шекерпара», в «Искендернаме» Низами Гянджеви (во второй части «Шерефнаме» [1, с. 225]. Первая часть слова «шекер» – означает «сахар».

Понятно, что значение слова на самом деле «сахарный börek». С другой стороны, в отличие от других кондитерских изделий, слово «бура» является естественным лингвистическим явлением в нашем языке, поскольку края шекербуры скручены [3. Словарь Владимира Даля также показывает связь слова «бора» со словом бүтмек (заворачивать, скручивать).

В. Даль также анализирует слово «бирка», заимствованное из турецкого языка, то есть слово, обозначающее «кусочек дерева со знаками на нем» [6].

В связи с этим, если учесть, что узоры на шекербуре – это старинные знаки и надписи, то можно увидеть, что слово «бирка» также может играть роль в этом названии.

Как и пахлава, «şəkərbura» также ассоциируется с женщинами [3].

Сама Шекербура представляет собой живот 3-5-месячной женщины. Фактически, мы видим узоры шекербуры и на наших коврах. В Азербайджанских коврах сплетенное в ковер древо жизни с обеих сторон защищено змеями, которые являются сотканными в ковер символами здоровья, мудрости и силы.

Эти змеи обвиваются вокруг друг друга на краю шекербуры и защищают жизнь внутри материнского живота – шекербуры. Изображение древа жизни на шекербуре рисуют щипцами. Другими словами, эти знаки являются знаком, которые означают «Благослови Бог», «Защити Господ» в сакральном смысле.

Конечно, слово «şəkərbura» используется в литературе и в последующие века. Однако первые упоминания о щипцах для шекербуры в профессиональной литературе относятся к XV веку. Махмуд Мохаммад Ширвани (главный повар и главный врач султана Мурада) писал в первой половине 15 века в рецепте «Шакерборек» – «Наносим узоры на поверхность железным инструментом в виде гребня» [5].

Наиболее интересным для нас в этой связи является произведение «Карнаме», написанное в 1521 году Хаджи Мохаммед Али Баверчи Багдади, поваром шаха Исмаила Хатаи [2]. Здесь в рецепте приготовления шекербуры написано: «Из этого теста делают тесто размером с куриное яйцо и раскатывают ее на ровной доске или на ровном камне. Затем в середину кладут измельченный сахар, фисташки и миндаль и скручивают края цепью. Украшают поверхность шекербуры с щипцами и поливают шафраном, растворенным в воде. Потом ставят в духовку и готовят» [2]. (Перевод из личного архива автора в рукописи) То есть, хотя и щипцы для шекербуры появились в профессиональной

литературе еще в XV веке, это слово в названии как «maqqaş» (щипцы) встречается впервые в этом произведении.

Этот момент показывает, что «şəkərbura» готовили и в XV веке с сегодняшними правилами и совершенством. То есть, края шекербуры были скручены, а поверхности расписаны щипцами, и они ничем не отличались от сегодняшней и по внешнему виду, и по вкусу. Сегодня больше используют для начинки грецкие орехи с сахаром пополам. Иногда грецкие орехи смешивают с миндалем и сахаром.

Щипцы для шекербуры обычно изготавливаются из меди. При декорировании в тесто одновременно протыкают зубцы щипцов и зажимают их. Получается очень красивый узор (изображение 4, изображение 5).

Верхняя часть щипцов слегка закруглена. Это позволяет сжимать пальцы легко и без усталости, снова и снова без особых усилий. Средний размер щипцов для шекербуры обычно составляет:

Общая длина – 5 см.

Ширина зева 10,2 мм.

Диаметр круглой части 1,2 см.

Ширина зуба 1 мм.

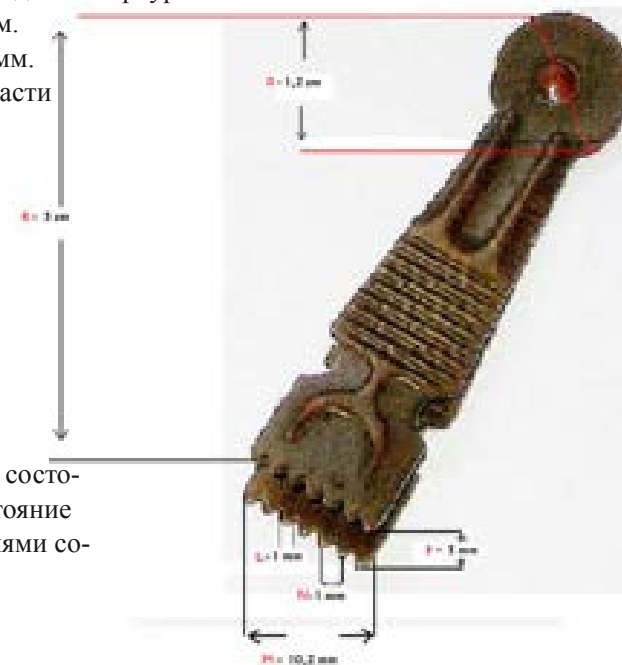
Расстояние между зубьями – 1 мм.

Ширина 1 см.

При открытом состоянии щипцов расстояние между двумя гребнями составляет 5 мм.

Фото 6.

Щипцы для шекербуры, найденные во время раскопок в районе Агсу Азербайджанской Республики, доказывающие использование их в городе в XVIII веке, еще раз подтверждают, что искусство из-



готовления и использования щипцов для шекербуры является широко распространенной в азербайджанской кухне традицией (рисунок 7).



Фото 7.

Изображение щипцов для шекербуры, найденные в городе Агсу.

Список литературы:

1. Даль Владимир Иванович. Толковый словарь живого великорусского языка Владимира Даля. Т. 1. М.: Тип. Товарищества М.О. Вольф, 1903. – 853 с.
2. Nizami Gəncəvi. “İsgəndərnamə”, Yazıçı nəşriyyatı, Bakı, 1982. – 688səh.
3. Hacı Məhəmməd Əli Bavərçi Bağdadi “Karnamə”, İrad Afşarın “Aşpəzi gigeysi Səfəvi” (fars dilində) kitabında Tehran Srud 1389. Hicri, 2010. – 296 səh.
4. Tahir Əmiraslanov “Paxlava haqqında dastan”, Tahir Əmiraslanov “Mətbəx dastanı” kitabında, Bakı, “Şərq-Qərb” nəşriyyat 2012, 2012. Səh 164-86.
5. Tahir Əmiraslanov, Aynurə Əmiraslanova “Novruz süfrəsi”. Bakı, “Şərq-Qərb” nəşriyyat, 2010. – 80 səh.
6. Mahamməd bin Mahmud Şirvani “15 yüz yıl Osmanlı Mutfağı” İstanbul: Gokkube , 2005. – 335 səh.

Свадебная культура азербайджанского народа Azerbaijan National Wedding Table Culture

АСКЕРОВА Джейран Аскер кызы
заместитель генерального директора,
Азербайджанский национальный кулинарный центр,
диссертант,
Азербайджанский государственный
экономический университет;
тел: (994)505022111,
e-mail: ceyran_a@mail.ru

Веками развиваясь в различных исторических регионах Азербайджана, свадебная культура азербайджанского народа превратилась в единую и богатую систему обычаев. В национальных свадебных традициях нашли отражение все положительные черты, свойственные азербайджанскому народу.

Ключевые слова: плов, келлегенд, свадьба

Azerbaijani people has very ancient history and culture. Music, outfit and food culture formed for ages combined traditions, customs, religious and mental properties harmony. As Azerbaijani people is very tolerant, this culture became rich.

Keywords: pilaf, national wedding, sweet tea.

Азербайджанский народ обладает очень древней историей и культурой. Сформировавшаяся веками культура музыки, одежды и питания объединяет в себе гармонию традиций, обычаев, религиозных и ментальных свойств. Также эту культуру сильно обогатила чрезвычайная толерантность азербайджанского народа.

Все эти свойства можно наблюдать в азербайджанской свадьбе.

Несмотря на то, что нынешний Азербайджан охватывает небольшую территорию, каждый входящий в него регион обладает своеобразной, совершенно различной свадебной культурой. Это зависит, в первую очередь,

от географических особенностей, климатических условий, занятия населения и самое главное, культуры местных национальных меньшинств. Свойственный региону фольклор – национальная музыка, виды одежды, образцы культуры являются атрибутами азербайджанской свадьбы.

Веками развиваясь в различных исторических регионах Азербайджана, превратилась в единую и богатую систему обычаев. Свадьба, будучи официальной церемонией бракосочетания, также является системой связанных между собой торжественных обрядов (смотр невесты, сватовство, период помолвки, предсвадебные обычаи, свадьба и т.д.). В национальных свадебных традициях нашли отражение все положительные черты, свойственные азербайджанскому народу.

Свадебные традиции Азербайджана не только повлияли на обычаи других народов, но и переняли определенные элементы культуры других народов. Также ощущается влияние времени на свадебные обряды. Сюда можно отнести организацию свадеб в последнее время, как правило, в специальных дворцах торжеств, репетицию танца жениха и невесты, танец маленьких девочек в одежде ангела вокруг жениха и невесты, срезание на свадьбе торта женихом и невестой, бросание невестой букета цветов через голову в конце свадьбы, проведение медового месяца. Все эти новшества сказались и на свадебном столе.

Но во многих наших регионах проводятся свадьбы, сохранившие в себе древние традиции и пропагандируемые в последнее время. На этих свадьбах применяются все этапы в соответствии с традициями.

Сватовство является первым этапом азербайджанской свадьбы. На сватовство приглашают главы (аксакалы и пожилые женщины) семей.

Главным атрибутом сватовства считается сладкий чай. Чай, подаваемый сватам, нельзя выпить до получения согласия.

Если в малом сватовстве уже получено предварительное согласие, сваты должны настаивать на положительном ответе. При этом отец девушки должен сказать: «Дай бог им счастья». После чего выпивают сладкий чай и далее подают еду.

Через некоторое время после сватовства в срок, назначенный обеими сторонами, в доме девушки проводят обряд помолвки. На церемонии помолвки девушке приносят хончу (подарочный поднос) с необходимой одеждой, косметическими средствами, ювелирными украшениями, сладостями и фруктами. На подносы со сладостями по обычаю кладут 51 пахлаву, 51 шекербуру, 51 сладкую пампушку и лучшие конфеты. А в более со-

стоятельных семьях для роскоши кладут по 101 штуки с каждой сладости. А несколько хонча собирают из закусок и сухофруктов. Если помолвка состоится накануне Новруз байрам, то в дом девушки также приносят специально украшенное сэмени. Платья, покупаемые девушке на помолвку, обычно бывают красного цвета. Ничего черного покупать нельзя.

На помолвке девушке приносят красный платок с нежными узорами. Это является одним из таких же важных атрибутов церемонии помолвки, как и обручальное кольцо. На помолвке все расходы несет обычно сторона жениха. Для стола отправляют все продукты, кроме лука. Лук считается горечью, поэтому и в дом девушки не отправляют лук. Подарки на помолвку привозят из дома парня на подносах и чемоданах, украшенных красными ленточками.

На церемониях свадьбы-помолвки на украшенные подносы стороны жениха кладут сахар в форме конуса – келлегенд (головку сахара), напоминающий «шиш папах», которые в древности надевали на голову.

Отправляясь в дом невесты хончу с келлегенд несут впереди других подарков, как по обычаю, во главе колонны.

В день свадьбы, когда в доме жениха невеста сидит за занавеской, подружки невесты справа и слева держат над ее головой келлегенд. Сахар, наряду со сладким вкусом, также представляет своей чистой белой окраской ясный луч, светлый день. По поверью, брачующиеся могут разломать и положить этот сахар на стол только после рождения первенца.

После ужина на стол подают торт, привезенный из дома жениха. После еды стол убирают и девушку сажают во главу стола. Перед ней ставят зеркало и зажигают свечу. Хончи расставляют вокруг нее. После этого енгя (жена брата) жениха бросает на хончу ценности, ногул. Далее сестра (если сестры нет, то близкая родственница) жениха начинает демонстрировать вещи из принесенных хонча. А сидящие одним голосом говорят «поздравляем». В Азербайджане сила слова, молитвы считаются очень важными.

Близкая подруга девушки, у которой свадьба, как правило, поднимает «шах». Поднятие шаха широко распространенный обычай. Доску из дерева украшают, прикрепив к ней зеркало, свечу, материю, сладости, фрукты, ногул и т.д. Для ее украшения требуется особый вкус. Если близкая подруга девушки, у которой свадьба, замужем, то она приносит «шах» из дома своего мужа.

В доме близкой подруги накрывают стол, украшают шах. Молодежь, танцует, приходит в дом подруги. Едят, пьют и танцуют. Вече-

ром, примерно в 9:00 часов, из дома жениха молодежь приходит на шах невесты. На церемонию приходят жених и его близкий друг. Во дворе зажигают факелы, костры, поют и танцуют. Затем берут шах и с музыкой, стреляя из ружей, идут в дом невесты. И в доме невесты продолжают пировать и веселиться.

«Хна»

Девушки собираются в одной из комнат и енгя невесты, взяв чашу с размоченной хной, начинает танцевать. Затем кладет поднос и одну пустую чашу перед родственниками жениха. А они бросают в пустую чашу деньги, и берут хну. Танцуя, подходят к невесте, окрашивают ей руки, ноги хной. Затем подносят хну присутствующим. Все накладывают хну, и кладут деньги. После хны в некоторых регионах близкие, родственники жениха дарят невесте отдельный подарок.

Перед невестой ставят чашу, полную водой. После раздачи хны енгей, или женой брата девушки, начинают преподносить невесте ювелирные изделия, принесенные родственниками жениха. Среди этих подарков, наряду с ювелирными украшениями, привезенными родителями жениха невесте, также есть доля родственников. Сначала принесенные свекровью невесты золотые изделия показывают всем и надевают на невесту.

Кебин (бракосочетание) состоит за несколько дней до свадьбы. До начала XX века кебин заключали муллы. На этой церемонии участвовали представителя обеих сторон. С каждой из сторон должен был быть один свидетель. В качестве платы за услугу мулле платили 3 маната денег, одну головку сахара. Вес головки сахара составлял 8 кг. Помимо того, при бракосочетании для страхования невесты в счет регистрации брака также записывали определенное количество золота.

Золото, предоставляемое при заключении брака, считалось честной собственностью невесты. При бракосочетании участвовали близкие люди обеих сторон, а во многих случаях, и девушка с парнем. Бракосочетание в некоторых местах проводилось на церемонии помолвки, а в других после палтаркесди (раскрой платья), а чаще всего непосредственно в день свадьбы.

Церемония проводилась в доме невесты с участием нескольких уважаемых мужчин со стороны жениха. Для них накрывали специальный стол бракосочетания.

По обычаю, во время бракосочетания в доме невесты готовили плов со сладкой кавурмой. Плов – символ благодати, изобилия,

достатка, и влияет на фундамент создаваемой семьи. Про супругов, достойных и подходящих друг другу во всех смыслах, живущих дружно, среди народа, как правило, говорят «их брак заключен на небесах».

По традициям, во время бракосочетания девушка обязательно должна смотреть на зеркало счастья.

По обычаям некоторых регионов, после этой церемонии сторона жениха каждый день до свадьбы должна отправлять в дом невесты сладости и фрукты.

Перед свадьбой жених «сидел женихом» в доме близкого родственника или друга. Для жениха и его близких из дома невесты отправляли плов, и в качестве его заправки, как правило, подавалась чыгыртма из петушка.

По обычаю, сторона девушки должна была сшить для жениха как минимум два комплекта одежды. Эти одеяния отправляли в дом, где сидел жених на хончах, предназначенных жениху (парфюмерия, набор для ванны, нижнее белье, обувь и сладости), в сопровождении музыки и танцев.

Свадьба начиналась в 11 часов утра поз звуками черной зурны. Молодые собирались до начала свадьбы для ухода. Люди компаниями приходили в дом свадьбы, пировали, поздравляли владельцев свадьбы. До свадьбы кто-то приносил хончу, а кто-то деньги.

Перед подачей еды один мужчина со стороны жениха платил повару денег. Это называлось «казаначды» (открыть казан). А вечером молодежь в дом невесты собиралась для отправки за «шахом невесты».

До XX века на свадьбах невесты участвовали только женщины. Все, начиная от музыкантов до поваров, состояли из женщин. Женщины собирались вокруг выходящей замуж девушки, радовались ее счастью.

В деревне свадьба проходила три дня – в пятницу, субботу и воскресенье. Первый день свадьбы начинался в пятницу вечером. Свадьбой управляли музыканты, ашук, и тойбаши (распорядитель свадьбой), балабанщик, если кто-то хотел танцевать под какую-то музыку, они заказывали ее у тойбаши. Во второй день свадьбы присутствующие на свадьбе танцевали, веселились, проводили различные игры. Свадьбу украшали древние народные песни. В третий день свадьбы, если это свадьба невесты, на свадьбу приходила сторона невесты, если свадьба жениха, то сторона жениха. В палатке ставили отдельный стол, украшенный сладостями. На стол также клали зеркало. Рядом с женихом справа и слева сидели его друзья. Мать жениха дарила им подарки. Тот, кто садился на место жениха в свадебной палатке, когда он опаздывал,

получал подарок, и после этого уступал место жениху. После хвалы жених или невеста танцевали на своей свадьбе. По поверьям, если жених или невеста потанцуют на своей свадьбе, то будет изобилие и дешевизна.

Сторона жениха приходила в дом невесты под звуками самой древней мелодии азербайджанского народа «Вагзалы».

Дверь комнаты невесты держат закрытой. Пока отец жениха не заплатит дань, сторона невесты не даст невесте выйти из комнаты. Перед выходом из дома родители благословляли невесту, обводили невесту вокруг светильника 3 раза, чтобы дом, куда она отправляется, была светлой, а очаг – теплой. Деверь обвязывал талию невесты красным платком. На голову невесты бросали вуаль.

За невестой бросали камень, чтобы ее место было крепкой. За невестой бросали воду, чтобы было благополучие. Как только невеста приходила в дом жениха, под ее ноги бросали тарелку, чтобы она сломала ее перед входом. Это знак того, что она становится женщиной этого дома. Женщину усаживали у двери и клали ей на колени мальчика, чтобы первым ребенком был мальчик. У ног невесты резали баран. Кровь барана наносили на лоб и одежду невесты, чтобы она был приветливой, быстро слилась с родными жениха.

Свекровь невесты гладила ее по голове, чтобы все жили дружно. Не голову невесты сыпали мелочь, сладости, рис, пшеницу, чтобы было обилие. Перед невестой вели зеркало, украшенное красной лентой. Зеркало держала енгя (сопровождающая невесты). На руках у подружек невесты были стаканы с рисом и свечой. Рис – символ изобилия.

Когда невеста переезжала в дом жениха в день свадьбы вместе с ней отправляли сладости, халву, фрукты, сухофрукты и т.д. по обычаю это является символом благоденствия для новосоздаваемой семьи.

Список литературы:

1. Azərbaycan toyu. "Tutu" nəşriyyatı, Bakı, 2003.
2. Cavadov Q.C. "1985-ci ildə Quba-Xaçmaz zonasına etnoqrafik səfərin hesabati". Bakı, 1985.
3. Qəmərşah Cavadov. "Azərbaycanın azsaylı xalqları və milli azlıqları" (Tarix və müasirlik). Bakı, "Elm", 2000.

Питание как объект когнитивных исследований Nutrition as an Object of Cognitive Research

АФИНСКАЯ Зоя Николаевна

кандидат филологических наук, доцент,
доцент кафедры французского языка и культуры,
Факультет иностранных языков и регионоведения,
МГУ имени М.В. Ломоносова;
тел. 8 (916) 372 28 37,
e-mail: afin-zn@mail.ru

Решение многих вопросов, связанных с когнитивными аспектами поведения человека в современном обществе, требует обращения к разным наукам, что побуждает и объясняет необходимость междисциплинарных исследований. Языковое сознание – важнейшая часть когнитивной деятельности человека, поэтому роль лингвистики в формировании когнитивных исследований принципиально важна – ни теоретические, ни практические исследования в этой области невозможны без создания свойственной ей терминологической базы. Цель нашего исследования состоит в том, чтобы рассмотреть особенности терминологической базы этой науки (*архитектура выбора, подталкивание – l'architecture du choix.un coup de pousse франц., nudge англ.*).

Ключевые слова: питание; воспитание; патернализм.

Solving many issues related to the cognitive aspects of human behavior in modern society requires turning to different sciences, which encourages and explains the need for interdisciplinary research. Language consciousness is the most important part of human cognitive activity, so the role of linguistics in the formation of cognitive research is fundamentally important – neither theoretical nor practical research in this area is possible without creating its own terminological base. The purpose of our study is to consider the features of the terminological base of this science (*architecture of choice, nudging-l'architecture du choix.un coup de pousse French, nudge English*).

Keywords: nutrition; education; paternalism.

Питание – естественный и необходимый процесс жизненного цикла. На протяжении многовековой истории человечества оно было и остается также социально-политической проблемой и неслучайно становятся объектом изучения многих наук – от психологии, культурологии до когнитивистики, лингвокультурологии и когнитивной экономики (Л.С.Выготский, А.В.Павловская, Д.Канеман, С.Г.Тер-Минасова, Р.Талер, К.Санстейн, М.Фаликман и др.).

В этой, на первый взгляд, обыденной тематике скрыто множество ситуаций, важных для индивида, семьи и общества в целом, о которых пишет А.В. Павловская: «Это и вопрос национальной идентичности: труднее всего народы отказываются от пищевых привычек, даже оказавшись оторванными от родной среды. Это и вопрос социальный, тесно связанный с традициями общения, семейными ритуалами, общественными отношениями. Безусловно, это и вопрос экономический: производство продуктов питания, торговля ими, в том числе и международная, – все это важнейшие составляющие мировой экономики» [2, с.27].

Неслучайно понятия *питание* и *воспитание* составляют семантическое единство. Ричард Талер, один из основателей поведенческой экономики, лауреат Нобелевской премии 2017 г. объясняет: «l'économie comportementale est née de la volonté d'incorporer des mécanismes psychologiques dans l'analyse économique traditionnelle, et constitue un axe de recherche florissant ayant un impact significatif sur de nombreux sous-domaines de l'économie» («Поведенческая экономика родилась вследствие желания включить психологические механизмы в традиционный экономический анализ, она является осью успешных исследований, оказывая влияние на многие отрасли экономики». – Пер. З.А.) [5, с.7].

Питание как важнейший поведенческий навык привлекает внимание маркетологов и теоретиков поведенческой (или когнитивной) экономики которая использует такие методы когнитивистики как поведенческий эксперимент и компьютерное моделирование [4].

Современный человек существует в том обществе потребления, пространство которого выстраивается как своего рода архитектура. Стратегия действий на рынке подчиняется заранее заданными когни-

тивными операциями, которые называются «архитектурой выбора». *Архитекторами выбора* выступают менеджеры, маркетологи, работодатели, так как они могут помочь своим сотрудникам и клиентам сделать правильный выбор в наиболее рациональном использовании своих доходов, медицинского страхования, пенсионного обеспечения и пр. Они создают благоприятный психологический климат и «подталкивают» своими советами к рациональным поступкам и решениям. Ими могут стать – часто неосознанно, вследствие своего авторитета не только специалисты и маркетологи, а просто так называемые авторитетные личности.

В общественной среде привычки питания подлежат регуляторской деятельности в терминах информативно-регуляторской лексики, пример которой приводит С.Г. Тер-Минасова, обратив внимание на объявление в поточной аудитории Британского университета: «EATING, DRINKING AND SMOKING ARE NOT ALLOWED IN THIS ROOM» [4, с.325]. Жесткое информационное регулирование рассматривается авторами когнитивной экономики как патернализм, который отвергается, как правило, современным обществом. Талер предложил тактику либертарианского патернализма в виде мягкой и ненавязчивой разновидности рекомендаций, когда выбор товара или услуги не навязывается и не ограничивается жесткими рамками условий (например, выбор системы пенсионного накопления, кредитования, инвестирования и др.). Люди свободны в выборе своих действий, поступков, решений, но при этом, благодаря тактике архитекторов выбора, они не ограждаются заранее от неправильных решений патерналистской опекой, а должны сами прийти к разумному решению. «*Архитектор выбора* может заметно улучшить качество жизни людей, – утверждает Р.Талер, – разработав удобную для пользователей среду» [3, с.16].

Иллюстрацией *архитектуры выбора* послужили привычки питания. Пример плохой архитектуры выбора – начинать обед с поглощения орехов (видимо, это распространенная норма культуры питания в англосаксонских странах). «Многие едят то, – пишет Талер, – что видят перед собой. Поэтому огромную вазу орехов гости наверняка опустошат и даже не вспомнят про остальные блюда, которые вот-вот будут поданы <...> Человек сидит на диете, а принимая приглашение на деловой ужин, предполагал, что ограничится бокалом вина и обойдется без десерта. Но партнер заказал вторую бутылку изысканного

французского вина, а официант принес много десертов, и, как образно замечает Талер, «Том пошел вразнос» [3, с.47].

Один из маркетинговых экспериментов должен был ответить на вопрос – влияет ли порядок выкладки продуктов в школьной столовой на выбор блюд при одном и том же меню. В одних школьных буфетов на уровне глаз находилась картошка фри, а в других – морковь. Эксперимент показал, что простое изменение выкладки блюд может улучшить качество потребления до 25%. Этот эксперимент демонстрирует также эффект технологии «подталкивания» (франц. *Un coup de pouce*, англ. *nudge*). «Мы определяем понятие подталкивание как любой аспект архитектуры выбора, – пишет Р. Талер, – предсказуемо влияющий на поведение людей, не запрещающий ничего и не вносящий заметных изменений в экономические привычки... Фрукты, расположенные на уровне глаз, – это подталкивание, а запрет на нездоровую пищу – нет» [3, с.16]. Таким образом, благодаря архитектуре выбора, маркетологи осознают смысл стратегии и философии «ненавязчивого выбора».

Еще один эксперимент касался десертов, которая больше всего привлекает школьников. В одних школах десерты выставили в начале витрины, в других – в конце витрины, в-третьих – на отдельной полке. Цель этой операции состояла в том, чтобы изменить привычку школьников начинать обед с десертов. Менеджеры по продажам еды заинтересованы в наибольшей выручке, которая получается обычно от продажи десертов. Но требования здорового питания взяли верх и, благодаря новой расстановке блюд (сначала фрукты и салаты из овощей), и архитекторы выбора добились более рационального и здорового питания школьников.

Подталкивание (*un coup de pouce*) – это любой фактор, заметно изменяющий поведение потребителя без использования регулятивных сентенций. Но выбор действий и поступков зависит от *фрейминга*, от формулировки цели. «Формулирование работает потому, что люди склонны к бездумному, пассивному принятию решений. Они не задействуют аналитическую систему и не используют *рефрейминг*, чтобы получить другой ответ. Потому что не знают, как поступить в случае противоречия. Формулировки – мощное подталкивание, и использовать их нужно осторожно» [3, с.44]. Следовательно, фрейминг в когнитивной экономике близок по своему содержанию к контексту

и формулированию кониексия в заданных ситуативных рамках, а рефрейминг – это изменение контекстного содержания.

Поведение воспитывается в разных сферах существования человека – в семье, в обществе. В семье навыки питания вырабатываются благодаря, с одной стороны, привычке – родители следят за здоровым питанием, за правильным чередованием блюд (выполняя функцию архитекторов выбора). Но самое главное в семейном обеде – это общение, в процессе которого происходит и воспитание. В школьных столовых дети предоставлены сами себе. Там отсутствует речевой компонент воспитания, фрейминг, созданный авторитетными личностями (родителями). И если не выполняются принципы архитектуры выбора, то не вырабатывают навыки рационального поведения, столь важного в будущей экономической деятельности и в жизни в обществе.

Список литературы:

1. Выготский Л.С. Педагогическая психология. – М.: АСТ: Астрель: Хранитель, 2008. – 671 с.
2. Павловская А.В. О быте и традициях застолий в советской семье (С.Г. Тер-Минасова в неожиданном ракурсе) // Вестник Московского университета. Серия 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация. №3, 2013. С.26-42.
3. Талер Р., Санстейн К. NUDGE. Архитектура выбора. Как улучшить наши решения о здоровье, благосостоянии и счастье. – Пер. с англ. 2-е изд. – М.: «Манн, Иванов и Фербер», 2018. – 237 с.
4. Тер-Минасова С.Г. Язык и межкультурная коммуникация. – 2-е изд. – М.: Изд-во МГУ, 2004. – 325 с.
5. Фаликман М. Когнитивная наука: основоположения и перспективы // Логос, № 1(97), 2014. С.1-18.
6. Thaler, Richard H. Intégrer économie et psychologie / Revue française d'économie, vol; xxxii, (4), 2017. P. 3-56 // URL: <https://doi.org/10.3917/rfe.174.0009> (дата обращения 31.10.2020).

**Привычки питания Германии и Австрии
как основа гастрономического туризма:
устойчивые стереотипы
и современная реальность**
Eating Habits of Germany and Austria
as the Basis of Gastronomic Tourism:
Persistent Stereotypes
and Contemporary Reality

БАЙКАЛОВА Любовь Андреевна

*студентка 4 курса,
факультет иностранных языков и регионоведения,
МГУ имени М.В. Ломоносова;
тел.: (905) 525 57 29,
e-mail: kudripletka@yandex.ru*

ШУБИНА Екатерина Сергеевна

*студентка 4 курса,
факультет иностранных языков и регионоведения,
МГУ имени М.В. Ломоносова;
тел.: (985) 481 65 92,
e-mail: Schubina1999@mail.ru*

Стереотипы оказывают сильное влияние на формирование привлекательного (или не привлекательного) гастрономического образа страны. В контексте возрастающего интереса к гастрономическому туризму в современной Германии и Австрии (2017 – 2020 гг.) представляется актуальным сопоставить устоявшиеся представления о пищевых предпочтениях жителей регионов с актуальными данными анализа опросов населения о привычках питания и отчетов по питанию.

Ключевые слова: привычки питания, гастрономический туризм, немецкая национальная кухня, австрийская национальная кухня, пищевые стереотипы.

Stereotypes have a strong influence on the creation of an attractive (or not attractive) gastronomic image of the country. In the context of the growing interest in gastronomic tourism in modern Germany and Austria (2017 – 2020), it seems relevant to compare the established ideas about the food preferences of inhabitants of the regions with the current data from the analysis of population surveys on eating habits and nutrition reports.

Keywords: eating habits, gastronomic tourism, German national cuisine, Austrian national cuisine, eating stereotypes.

В наши дни гастрономический туризм пользуется большой популярностью. В многочисленных телепрограммах и блогах о путешествиях особое внимание уделяется не только достопримечательностям, но и региональной кухне. Туристические фирмы предлагают гастрономические туры по Италии и Франции, во время которых путешественники могут познакомиться с национальными блюдами стран. Однако кухня Германии и Австрии на данный момент не вызывает столь оживленного интереса у туристов, что, вероятно, связано с устоявшимися стереотипами о примитивности и однообразии национальных блюд этих немецкоговорящих стран.

Немецкая кухня, например, чаще всего ассоциируется с мясными блюдами, квашеной капустой, колбасками и пивом [1, с.5]. При упоминании об австрийской кухне люди в первую очередь думают о штруделе, шницеле и торте «Захер» [16]. Но откуда возникают эти стереотипы, столь популярные среди иностранцев? Возможно, это связано с тем, что названные национальные блюда часто появляются в фильмах и упоминаются в литературных произведениях о немецкоговорящих странах. Особую картину национальной кухни формируют также фестивали, например, всемирно известный Октоберфест или его аналог – венский «Октоберфест» Wiener Wiesn, которые ежегодно посещают тысячи иностранных туристов.

Актуальность данного исследования определяется возрастающим интересом к гастрономическому туризму. Ложные стереотипы о привычках питания в Германии и Австрии зачастую искажают или обобщают реальность, что мешает созданию привлекательного гастрономического образа этих стран¹.

¹ Под гастрономическим образом страны в данной работе понимается совокупность представлений о национальной кухне и привычках питания

Цель данного доклада – сопоставить устоявшиеся представления о пищевых предпочтениях с актуальными данными на основе анализа опросов населения Германии и Австрии о привычках питания и отчетов по питанию в этих странах за последние несколько лет.

Хронологические рамки исследования ограничиваются периодом 2017-2020 годов; для воссоздания объективной картины пищевых привычек немцев и австрийцев проанализированы данные опросов населения и отчетов по питанию за указанный период.

Самый распространенный стереотип о немецкой кухне заключается в том, что любимой едой немцев является квашеная капуста. Еще в начале 20 века этот стереотип соответствовал действительности: известно, что во времена первой мировой войны основу рациона немецких солдат составляла консервированная квашеная капуста в банках. Англичане и американцы даже дали своим противникам прозвище «Krauts» [6] (капуста). Кроме того, мирным жителям Германии ввиду голода также приходилось питаться квашеной капустой. Сегодня кислая капуста уже не так популярна в Германии, как раньше. В 2017 году среди жителей разных федеральных земель был проведен опрос с целью выявить любимые и наиболее часто приготавливаемые блюда в каждом регионе страны [14]. Кислая капуста, как и другие «типично немецкие» блюда, не вошла в топ любимых блюд ни одной федеральной земли.

Довольно распространен стереотип о том, что немцы практически не едят свежих фруктов и овощей. Это утверждение довольно спорно. Согласно опросу 2019 года 71 % немцев включают фрукты и овощи в свой ежедневный рацион [8]. В наши дни многие следуют моде на здоровый образ жизни и правильное питание, и немцы не являются исключением. Подтверждение тому можно найти в огромном разнообразии рецептов овощных блюд. На юге Германии особенно популярны густые овощные супы, например, суп из фасоли. Из традиционных блюд можно назвать также гороховый суп, в состав которого помимо основного ингредиента входят также репчатый лук и порей.

Стоит, однако, отметить, что ко многим «овощным» рецептам есть пометки следующего содержания: по желанию можно добавить смалец, колбаски или фарш; блюдо можно подавать в качестве гарнира

страны. Привычки питания — повседневные пищевые предпочтения жителей определенной страны.

к мясу, колбаскам и т.д. В современных вегетарианских рецептах можно иногда встретить и такую формулировку: за пять минут до окончания приготовления добавьте в блюдо вегетарианские колбаски [7]. Отсюда еще один стереотип, который по сути совпадает с действительностью: мясо является одним из центральных элементов немецкой кухни. Согласно опросу 2017 года в 11 из 16 федеральных земель мясные блюда заняли первые места в списках любимых блюд немцев [14]. Причем немцы любят мясо во всем его многообразии: филе, шницели, фрикадельки, колбасы и колбаски, а фарш – неотъемлемый ингредиент для различных супов, рагу, пирогов и клецок. Такая популярность мясных блюд рождает еще один стереотип о немецкой кухне – немцы не могут жить без мяса и практически не едят рыбу.

Однако в некоторых регионах рыбу любят даже больше, чем мясо. Северная Германия, например, поражает разнообразием рыбных блюд [3]. Это связано с тем, что север страны омывается двумя морями и имеет разветвленную речную сеть. Немцы в этом регионе предпочитают супермаркетам рынки, где они могут купить свежую, только что выловленную рыбу. Любовь северных немцев к рыбе находит подтверждение также в книге П. Петера «Культурная история немецкой кухни» [13, с.13]. По мнению автора, обнаруженные при раскопках удочки и рыболовные сети служат доказательством тому, что рыбалка для северных немцев была важнее охоты. К национальным блюдам этого региона относятся копченый угорь, сарган и шпроты, но особой популярностью пользуется карп в пивном соусе.

Подводя итоги, можно утверждать, что в действительности немецкая кухня намного более разнообразна, чем в представлении большинства иностранцев. В каждой федеральной земле есть свои специалитеты, которые обусловлены культурными, историческими, климатическими и географическими особенностями каждого региона. Некоторые существующие стереотипы могут препятствовать формированию образа Германии как страны, привлекательной с точки зрения гастрономического туризма. В этой области требуется проведение тщательной работы над информированием потенциальных туристов о многочисленных региональных специалитетах.

Австрийская кухня, как и немецкая, славится в первую очередь своими мясными специалитетами, а вторым важным компонентом гастрономического образа Австрии является выпечка и сладости. Примечательно,

что австрийскую кухню часто отождествляют именно с венской кухней – венским шницелем, венскими сосисками, яблочным штруделем и тортом «Захер». Однако традиционное кулинарное искусство Австрии гораздо более разнообразно: оно объединяет кулинарные традиции Венгрии, Богемии, Баварии и Италии. Заимствованные из других стран блюда и технологии их приготовления адаптировались к местным традициям, и теперь являются неотъемлемой частью австрийской кухни.

Согласно отчету по питанию за 2017 год [12] взрослое население Австрии потребляет менее половины рекомендованной порции овощей и фруктов, в то время как мясо и мясные продукты составляют значительную часть рациона. В соответствии со статистикой мужчины потребляют в среднем от 900 до 1320 г. мяса в неделю, что превышает норму Всемирной организации здравоохранения в 3 раза. И хотя в среднем женская часть населения Австрии потребляет лишь немногим больше 500 г. в неделю, можно сделать общий вывод, что мясо присутствует в ежедневном рационе австрийца в достаточно большом количестве. Стереотипы о привычках питания австрийцев, включающие только венский шницель и сосиски, отражают лишь малую часть широкого разнообразия традиционных мясных блюд австрийской кухни. Венский шницель пользуется огромной популярностью во многих странах, включая Австрию, и австрийцы старательно способствуют укреплению этой популярности: 9 сентября признано Национальным днем венского шницеля, а с 19 августа 2017 года проводится ежегодный фестиваль шницеля в Вене. Несмотря на то, что цель этой кампании – закрепление за шницелем статуса гастрономического символа страны, это блюдо занимает совершенно не символическое место в повседневном рационе австрийцев. Согласно опросу онлайн-исследований рынка и общественного мнения (институт Marketagent.com) [15] 41,8% австрийцев предпочитают венский шницель другим мясным блюдам. Однако помимо шницеля в список наиболее любимых основных блюд австрийцев входят гуляш, тафельшпиц (говядина с картофелем, овощами и бульоном), бакхендль, или курица по-венски (части курицы, панированные и жареные во фритюре), различные виды ростбифов и жареной свинины [5]. Таким образом, совершенно очевидно, что, хотя жители Австрии действительно любят шницели и едят их довольно часто, это лишь один компонент разнообразного рациона.

Венские сосиски также считаются популярным блюдом, но потребляются гораздо реже. Это блюдо является типичным австрийским фастфудом. Венские сосиски продаются в уличных киосках (Würstelstand), а также на традиционных фестивалях, ярмарках и народных праздниках. Вопреки общепринятому мнению о том, что это блюдо входит в ежедневный рацион среднестатистического австрийца, в домашних условиях его практически не едят. В отличие от сосисок блюда из рыбы употребляются австрийскими семьями чаще, чем принято считать. В случае с рыбными блюдами, как и в Германии, стереотипное представление существенно отличается от актуальных привычек питания австрийцев. Несмотря на то, что вследствие географического положения Австрии, т.е. отсутствия у страны выхода к морю, доминирующим элементом национальной кухни стали мясные блюда, в богатых реками и озёрами регионах рыбные блюда пользуются популярностью. Например, бургенландская кухня предлагает различные рыбные супы и вторые блюда из судака и карпа, а в богатой озерами Каринтии рыбу жарят, тушат, запекают и готовят рыбные салаты.

Несмотря на преобладание мясных блюд в рационе среднестатистического австрийца, гастрономический образ страны сформирован в первую очередь за счет десертов, выпечки, мучных блюд и кофе. Согласно отчету о питании 2017 года жители Австрии употребляют значительно больше рекомендованной нормы выпечки и сладостей. Десерты подаются в Австрии и как кульминация трапезы, и как самостоятельное блюдо в середине дня или вечером. Помимо всемирно известного штруделя и торта «Захер» в качестве десерта в австрийских кафе и ресторанах подают также Линцские торт и печенье, сделанные на основе миндального теста, печенье Ишлер, представляющее собой песочные коржики, соединенные шоколадным кремом, шоколадный кекс «Мавр в рубашке» и множество других популярных сладостей.

Особое место в австрийской кухне занимают сытные мучные блюда. Их возникновение и закрепление в национальной кухне Австрии и Южной Германии связано со строгими заповедями католической церкви [11, с. 271]. Церковь налагала запрет на потребление мяса на протяжении около 150 дней в году, а позволить себе рыбу зачастую могли не все. Вследствие этого появился спрос на сытные и дешевые блюда из теста. Вместо муки в их составе могла быть манная крупа, рис или белый хлеб в качестве крахмалистой основы, в которую до-

бавлялись яйца, сахар, молоко и сливочное масло [4, с. 435]. Сегодня австрийцы часто едят мучные специалитеты дома или заказывают их в кафе и ресторанах в качестве основного блюда. Сладкие мучные блюда имеют много вариаций: кайзершмаррн (кусочки сладкого омлета с ванильным соусом), блинчики, зальцбургские клецки, дамплинги или вареники с начинкой, пончики, булочки и рогалики. Несмотря на богатое разнообразие национальных десертов и сладких блюд нельзя недооценивать влияние глобализации на пищевые привычки австрийцев. По данным опроса онлайн-исследований рынка и общественного мнения (институт Marketagent.com) в списке наиболее часто покупаемых десертов лидирует мороженое, вторую позицию занимает тирамису и только на третьем и четвертом местах находятся традиционные австрийские десерты – штрудель и кайзершмаррн. Эти и другие специалитеты часто заказывают в дополнение к чашке венского кофе меланж. Кофейные традиции Австрии – это настоящий культурный феномен, имеющий давнюю историю и включенный в список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО в 2011 году [17]. Кофейня в Австрии – это не просто место, где можно выпить чашечку кофе, а особое пространство с уникальной атмосферой. Опубликованный в 1900 году «Путеводитель по Вене и её окрестностям» определял функцию венских кофеен: им придавалось большое значение как центрам общественной и деловой жизни столицы [10]. Эта традиция сохранилась и по сей день. Согласно отчёту о питании 85% австрийцев ежедневно потребляют кофе [9], что подтверждает распространённый стереотип о важной роли кофе в рационе питания австрийцев.

В заключение можно сделать вывод, что существующие стереотипы о привычках питания в Австрии в значительной степени совпадают с реальностью, однако нуждаются в дополнении. Австрийцы питаются гораздо более разнообразно, чем принято считать: в их повседневном рационе присутствует не только традиционный шницель, но и широкий ассортимент мясных и рыбных блюд, сформированных, в том числе, под воздействием кулинарных традиций соседних стран. С целью создания разностороннего гастрономического образа страны в Австрии проводятся кулинарные фестивали, например, ежегодный фестиваль кулинарных наслаждений в Вене («Genuss Festival Wien») [2]. Этот фестиваль призван познакомить посетителей с малоизвестными блюдами австрийской региональной кухни.

Подводя итог, можно сказать, что, хотя две немецкоязычные страны, Германия и Австрия, схожи в некоторых социально-культурных аспектах, с гастрономической точки зрения они отличаются. Основное различие состоит в том, насколько распространённые стереотипы о двух национальных кухнях коррелируют с реальными пищевыми привычками жителей. В ходе анализа опросов и статистики было выявлено, что существующие стереотипы едва ли отражают реальные привычки питания немцев. С целью продвижения страны в сфере гастрономического туризма необходимо развенчать устоявшийся стереотип о том, что немецкая кухня однообразна и предсказуема. Кроме того, хотя существующий гастрономический образ Австрии в значительной степени соответствует реальным пищевым привычкам австрийцев, он также должен быть расширен и дополнен: существует много неизвестных туристам интересных национальных блюд, которые стоит попробовать поклонникам гастрономического туризма.

Список литературы:

1. Кухни народов мира. Немецкая кухня (т. 17). Под ред. А. Барагамян. М.: ИД «Комсомольская правда», 2011.
2. Ausstellerinformation / Kulinarisches Erbe Österreichs // URL: <https://www.genuss-festival.at> (дата обращения 12.10.20).
3. Bartel, Anne. Deutsche Küche – Die liebsten Traditionsgerichte / Chefkoch // URL: https://www.chefkoch.de/magazin/artikel/2062,0/Chefkoch/Deutsche-Kueche-diese-Rezepte-sind-typisch-deutsch.html#die-deutsche-k-che-im-norden_36952_9 (дата обращения 12.02.20).
4. Brockhaus. Band 14. Leipzig: F. A. Brockhaus, 2001.
5. Bübl, Sabrina. Die 10 besten österreichischen Gerichte / Erasmus Blog Österreich // URL: <https://erasmusu.com/de/erasmus-osterreich/erasmus-blog/die-10-besten-osterreichischen-gerichte-412735> (дата обращения 12.10.20).
6. Die Legende der «Krauts» / Meet the Germans // URL: <http://www.goethe.de/ins/gb/lp/prj/mtg/typ/sau/de5653632.htm> (дата обращения 18.10.2020).
7. Erbsensuppe vegan / Chefkoch // URL: <https://www.chefkoch.de/rezepte/742261176822064/Erbsensuppe.html> (дата обращения 12.02.20).

8. Geier, Moritz. Fleischesserland Deutschland? Ernährungsreport 2019 / Süddeutsche Zeitung. 09.01.19 // URL: <https://www.sueddeutsche.de/leben/ernaehrung-report-2019-kloeckner-lebensmittel-1.4280525> (дата обращения 12.02.20).

9. Kaffeekonsum in Österreich / MAKAM Research // URL: <https://www.makam.at/kaffeekonsum-in-oesterreich/> (дата обращения 12.10.20).

10. Kaum ein Café überlebte «goldene Ära» / Wien ORF.at // URL: <https://wien.orf.at/v2/news/stories/2686901/> (дата обращения 12.10.20).

11. Maier-Bruck, Franz. Vom Essen auf dem Lande. Wien: Kremayer & Scheriau, 1999.

12. Österreichischer Ernährungsbericht 2017. Universität Wien. Wien, 2017 // URL: <https://broschuerenservice.sozialministerium.at/Home/Download?publicationId=528> (дата обращения 12.10.20).

13. Peter, Peter. Kulturgeschichte der deutschen Küche. München: C. H. Beck., 2015.

14. So kocht Deutschland – die Lieblingsrezepte aus den Bundesländern / Chefkoch // URL: <https://www.chefkoch.de/magazin/artikel/7712/Chefkoch/so-kocht-Deutschland.html> (дата обращения 12.02.20).

15. Tutschek-Landauer, Maria. Das essen wir Österreicher am liebsten / ichkoche.at // URL: <https://www.ichkoche.at/das-essen-wir-oesterreicher-am-liebsten-artikel-237> (дата обращения 12.10.20).

16. Typisch Österreich! Alle Klischees im Check / Sonnenklar.TV der Reiseblog // URL: <https://blog.sonnenklar.tv/typisch-oesterreich/#oesterreich-kueche> (дата обращения 24.10.2020).

17. Wiener Kaffeehauskultur / Österreichische UNESCO-Kommission // URL: <https://www.unesco.at/kultur/immaterielles-kulturerbe/oesterreichisches-verzeichnis/detail/article/wiener-kaffeehauskultur> (дата обращения 12.10.20).

История и традиции питания российских немцев (на примере Новосибирской области)

The Russian German's Food History and Traditions in Novosibirsk Region

БЕЗРОДНАЯ Анастасия Юрьевна

преподаватель кафедры региональных исследований,

Факультет иностранных языков и регионоведения,

МГУ имени имени М.В. Ломоносова;

тел.: 8 919 778 19 40,

e-mail: bezrodnayaa@bk.ru

Данная статья освещает исторические особенности питания и национальной кухни российских немцев – одного из народов России. На примере Новосибирской области, где российские немцы являются вторым по численности народом, автор предпринимает попытку проследить трансформацию основных традиций питания российских немцев и отследить их современное состояние.

Ключевые слова: российские немцы, традиции питания, Новосибирск.

The present article focuses on the Russian Germans' food history and traditions. The author attempts to trace the transformation of the main food traditions of the Russian Germans and define their current state in Novosibirsk region, where the Russian Germans are the second largest ethnic group.

Keywords: Russian Germans, food traditions, Novosibirsk.

Современные исследования в области этнографии и сохранения культурного наследия рассматривают национальные язык, костюм, песни, праздники и обряды как обязательные элементы культуры. К сожалению, нередко из поля зрения исследователей пропадает такой важный аспект, как национальная кухня или традиции питания определенного народа, хотя наряду с вышеперечисленными аспектами они являются частью культуры и в некоторой степени позволяют проследить историю народа [8, с. 134].

То же относится и к изучению культуры этнических меньшинств России, одним из которых являются российские немцы. Данная группа насчитывает около 500 тыс. чел. Несмотря на условия дисперсного проживания (российские немцы проживают более чем в 50-ти городах России от Калининграда до Владивостока), данный народ сумел в достаточной степени сохранить не только национальный язык, обряды, танцы, музыку и проч., но и кухню. Прежде чем мы обратимся к традициям питания российских немцев и попытаемся отследить произошедшие изменения и обозначить современное состояние традиций питания, необходимо пояснить, что именно понимается под термином «российские немцы».

Прежде всего, отметим, что данная статья посвящена российским немцам, проживающим в Западной Сибири. Они являются, в основном, потомками поволжских немцев, массово прибывших из ряда немецких государств во время правления Екатерины II. В частности, такой позиции придерживается Генрих Мартенс, председатель Международного союза немецкой культуры (далее – МСНК), который курирует деятельность большинства культурных центров и прочих объединений российских немцев в России. Также заметим, что большинство исследований, посвященных идентификации российских немцев, принимают во внимание положение российских немцев, переехавших в Германию, где вопрос об их идентичности является по-прежнему актуальным и спорным¹. Вопрос относительно российских немцев в России и их идентичности на современном этапе не привлекает особенного внимания исследователей, поскольку изучаемая группа населения достаточно гетерогенна и не испытывает затруднений с самоидентификацией [1, с. 105].

Таким образом, в рамках настоящего исследования российские немцы – это представители одного из народов, проживающих на территории Российской Федерации и являющихся потомками немцев-колонистов, прибывших из германских государств во время правления Екатерины II и позднее.

На наш взгляд, Новосибирская область является оптимальным вариантом для изучения заявленного вопроса по некоторым причинам. Во-первых, российские немцы являются вторым по численности народом в Новосибирской области и составляют примерно 31 тыс. чел.

¹ Ряд исследователей (С. Киль, К. Болл) полагают, что российские немцы в Германии – немцы, другие (Фогель, Бартельс, Кюннель) причисляют их к людям с русской идентичностью; также существует мнение об абсолютно новой идентичности – русаки (Смирнова, Савоскул).

[2]. Во-вторых, в данном регионе находятся Российско-немецкий дом и развитая сеть других организаций российских немцев, являющихся частью МСНК и получающих финансирование из бюджета данной организации, который формируется из «целевых средств РФ и ФРГ» [5]. Таким образом, в области уделяется достаточное внимание вопросам сохранения культурного наследия российских немцев, в том числе традиций питания этого народа и национальной кухни.

Обращаясь к основным традициям питания российских немцев, отметим несколько характерных черт. Во-первых, особенности питания данного народа тесно связаны с обрядовым календарем [4]. Большинство исследований освещают не повседневную пищу российских немцев, но те блюда, способы приготовления и сопровождающие их обряды, которые характерны во время праздничных дней. Наибольшее внимание уделяется Рождеству и Масленице: это те праздники, которые одинаково важны для всех российских немцев вне зависимости от их вероисповедания. Во-вторых, обозначим широкое разнообразие национальной кухни: мясо, рыба, птица, обилие выпечки и разнообразные напитки, в том числе алкогольные (водка, самогон). Характерные для всех групп российских немцев блюда – это кребель (перевитые полоски теста, обжаренные в масле, Kriebel), куриная лапша (Nudelsupp), пироги с разными начинками (Kuchen), а также блюда из свинины. В-третьих, необходимо заметить, что основные блюда и их количество на одних и тех же праздниках, как и способы приготовления пищи и ее состав различаются, иногда значительно, поскольку до депортации 1940-х гг. российские немцы представляли собой отдельные группы поселенцев, прибывших из нескольких германских земель в разные исторические эпохи; это были представители разных национальностей, хоть и схожих друг с другом [1, с. 102]. Например, на севере Германии «святой ужин» состоял из 7 или 9 блюд, где преобладала рыба, однако с продвижением на юг предпочтение отдавалось мясу, а количество блюд увеличивалось (в Саксонии подавали 9 блюд) [3].

Как правило, исследователи отмечают, что традиции питания российских немцев не изменились, несмотря на репрессии и дисперсное проживание этого народа, и современное их состояние незначительно отличается от тех традиций, которые сформировались в колониях на Волге¹. Причины

¹ Считается, что современные особенности питания российских немцев в Западной Сибири сформированы, в основном, под влиянием традиций поволжских немцев с некоторой долей участия остальных групп российских немцев [4].

заканчиваются в том, что для российских немцев всегда было характерно сохранять свою идентичность: браки с представителями других групп были нехарактерны вплоть до массовых репрессий по отношению к российским немцам сразу после войны ввиду их компактного проживания (немцы Поволжья, немцы Вольны, немцы Закавказья, немцы Прибалтики и т.д.). Тем не менее, вторая половина XX века, а именно 1940-1990 гг. сильно ударили по культурному наследию российских немцев: все больше людей в силу дисперсного проживания утрачивали язык, традиции и, конечно, особенности питания, что в конце концов привело к размыванию различий между группами немцев, прибывших из разных германских государств, и могло стать причиной их полной ассимиляции [1, с. 104]. Однако уже в 1990-е годы, с принятием закона о реабилитации российских немцев, активизировалась деятельность еще молодых правозащитных и культурных центров российских немцев. Благодаря централизованности и развитой региональной сети, МСНК предпринял успешную попытку сохранить язык, традиции и обряды российских немцев: на сегодняшний день в более чем 50-ти регионах России насчитывается 6 российско-немецких домов, 559 центров встреч и молодежных клубов, 968 языковых курсов и дошкольных групп [7]. В каждой из организаций проводятся праздники, фестивали и проч. Обратим внимание на ежегодный фестиваль, организатором которого является МСНК в лице Российско-немецкого дома в Новосибирске (далее – НО РНД), где одним из ключевых элементов программы является изготовление и проба блюд национальной кухни российских немцев. Самым «частым» блюдом становится кребель, как было отмечено выше: характерный для всех праздников, он неизменно популярен у гостей фестиваля. Помимо этого, на других мероприятиях Российско-немецкого дома в Новосибирске – например, встречах клуба немецкой кухни НО РНД, цикле рождественских мероприятий, фестивале в честь праздника урожая, Октоберфесте, днях открытых дверей, – национальная кухня российских немцев также занимает обязательное место в программе.

Более того, традиции питания российских немцев также являются предметом пристального внимания исследователей, которые занимаются изучением культурного наследия данного народа. В рамках деятельности Международной ассоциации исследователей истории и культуры российских немцев (МАИИКРН) проводятся ежегодные конференции, каждая из которых насчитывает около 30-50 выступлений, примерно 10% которых посвящены национальной кухне [6].

С 2015 года ассоциация один раз в 6 месяцев выпускает ежегодник – сборник статей, посвященных истории и культуре российских немцев.

Таким образом, традиции питания российских немцев не только сохранились в изучаемом регионе, но и культивируются сегодня, а также остаются в домах современных российских немцев Западной Сибири.

Список литературы:

1. Герман А.А., Иларионова Т.С., Плева И.Р. История немцев России: учебное пособие, том 2. М.: МСНК-пресс, 2005. – 414 с.
2. Информационные материалы об окончательных итогах Всероссийской переписи населения 2010 года // URL: https://rosstat.gov.ru/free_doc/new_site/perepis2010/perepis_itogi1612.htm (дата обращения: 24.10.2020).
3. Курманова С.Р. Немецкая национальная кухня при проведении праздничных мероприятий // Исследования немецких диалектов в России: прошлое, настоящее и будущее отечественной островной диалектологии российских немцев: материалы международной научно-практической конференции, Москва, 25-29 июня 2011 г. // URL: <https://bibliothek.rusdeutsch.ru/catalog/829> (дата обращения: 24.10.2020).
4. Курманова С.Р. Этнокультурная специфика пищи немцев Западной Сибири // Исследования немецких диалектов в России: прошлое, настоящее и будущее отечественной островной диалектологии российских немцев: материалы международной научно-практической конференции, Москва, 25-29 июня 2011 г. // URL: <https://bibliothek.rusdeutsch.ru/catalog/829> (дата обращения: 24.10.2020).
5. Мартенс Г. Мы – против германизации / Вести-Калининград, 21.04.2017 // URL: <https://vesti-kaliningrad.ru/genrix-martens-my-protiv-germanizacii/> (дата обращения: 23.10.2020).
6. Международная ассоциация исследователей истории и культуры российских немцев // URL: <http://www.maiikrn.ru/> (дата обращения: 25.10.2020).
7. Международный союз немецкой культуры // URL: <http://ivdk.ru/> (дата обращения: 23.10.2020).
8. Молданова Т.А. Пища как элемент этнической идентичности и межкультурного взаимодействия // Вестник угроведения. 2017. № 4. С. 131-143.

**Гастрономический эксперимент
итальянского футуризма: концепт
синтетической кухни**

**A Gastronomic Experiment of Italian Futurism:
the Concept of Intermedia Cuisine**

БЕРЕСТ Валерия Адлеровна

ст. преподаватель,
кафедра теории и истории культуры,
факультет гуманитарных и социальных наук, РУДН;
тел: 8 (962) 926-49-20,
e-mail: berest-va@rudn.ru

КИРСАНОВА Юлия Алексеевна

ст. преподаватель,
кафедра теории и истории культуры,
факультет гуманитарных и социальных наук,
РУДН;
тел: 8 (916) 706-89-66,
e-mail: kirsanova-yua@rudn.ru

Футуризм был не только художественным течением 1910-30х гг., но и новой стратегией построения повседневности, переносил художественные принципы в повседневную практику, в частности, на кухню. Манифест футуристической кухни (1930 г.) и Поваренная книга «Футуристическая кухня» (1932 г.) предлагали прогрессивному итальянскому обществу отменить спагетти, отказаться от традиционного состава блюд с целью проведения эксперимента по составлению новых, нелепых на первый взгляд смесей ингредиентов, задействовать все 5 органов чувств при приеме пищи. Все эти опыты имели широкую практику в Европе в 1930-32гг. на грандиозных футуристических банкетах.

Ключевые слова: футуризм, кухня футуриста, аэроблюдо, синтетическая кухня.

Futurism was an artistic movement in the 1910s-1930s and a new strategy for recreating everyday life, transferring artistic strategies into everyday practice, particularly into the kitchen. The Manifesto of Futuristic Cuisine (1930) and the Cookbook “Futuristic Cuisine” (1932) suggested that progressive Italian society should abolish spaghetti, abandon the traditional composition of dishes in order to experiment with composing new, at first glance, mixtures of ingredients, use all five sensory organs when eating. All these experiments were widely practiced in Europe in 1930-32 during the grand futurist banquets.

Keywords: futurism, futurist cuisine, aerofood, intermedia cuisine.

*«Давайте вырвемся из насквозь
прогнившей скорлупы Здравого Смысла и
как приправленные гордыней орехи
ворвемся прямо в разверстую пасть и плоть ветра!
Пусть проглотит нас неизвестность!
Не с горя идем мы на это,
а чтоб больше стало и
без того необъятной бессмыслицы!»*
«Манифест футуризма» Филиппо Томазо Маринетти

История итальянского футуризма начинается в 1909 году с момента публикации «Манифеста футуризма» и формально заканчивается в 1944 году – со смертью лидера движения Филиппо Томазо Маринетти. Весь путь художественного движения принято делить на несколько периодов: первый, наиболее яркий период, заканчивается уже в 1916 году, когда погибают идейные вдохновители и активные участники футуризма Умберто Боччони и Антонио Сант-Элиа. Но после Первой мировой войны, несмотря ни на что, движение возобновляется. Этот второй период можно охарактеризовать особым интересом к экспериментам в различных областях жизни и политики. Часть художников развивает музыкальное направление в футуризме, другие занимаются разработкой идей синтетического искусства, что предполагает, например, тактильные и вкусовые эксперименты. Чуть позже – в 1930-е годы – футуристические эксперименты обретают приставку «аэро». Поэзия, скульптура, архитектура, музыка развиваются под влиянием многочисленных научных открытий

и интереса к небу и космосу. Появляется множество проектов аэропортов, выполненных архитекторами-футуристами, в творчестве художников активно разрабатывается идея «аэроживописи», вдохновленная активно развивающейся авиацией и новым «сверх»-взглядом на мир.

Особый интерес у футуристов вызывают идеи «новой чувствительности», акцентирующие внимание на развитии возможностей человеческого тела и восприятия. Наиболее ярким результатом этих художественных поисков становится футуристическая кухня, отразившая не только идеи синтетического произведения искусства, столь привлекательные в художественной среде начала XX века, но и научные искания и открытия, связанные с возможностями расширения чувственного опыта и познания окружающего мира.

Футуризм связывал искусство и научно-технический прогресс, встраивал искусство в современную индустриальную и урбанизированную жизнь, перенося его художественные принципы в повседневную практику, в частности, на кухню. Кулинарная тематика стала привлекать внимание на волне развития прогрессивного футуризма еще в 1910-е гг. Полемика презентации новаторских кулинарных идей стали страницы журнала «Фантазио», где были опубликованы статьи Ж.Менкава, Г.Аполлинера, манифестирующие эксперименты с гастрономией. Суть идеи состояла в том, что кулинарное искусство слишком традиционно, а новое время требует динамики, развития, новаторства во всем, поэтому кухня должна была обогатиться новыми сочетаниями вкусов и ароматов.

Жюль Менкав открыл собственный ресторан новаторской футуристической кухни, поражая своими странными блюдами парижскую богему. Однако, широкого распространения футуристическая кухня в то время не обрела. К идеям и довольно помпезным заявлениям Менкава вернулись только в 1930-х гг. Это были итальянские футуристы Филиппо Томмазо Маринетти, Филя, Фортунато Делперо, Николай Дюлгеро.

С 1930 по 1932 гг. проходит несколько банкетов, обедов, организованных по футуристическим правилам: Милан (ресторан «Гусиное перо»), Северная Италия, Кьявари, Болонья, Турин (таверна «Святогонёба»), Тунис, Париж (футуристический павильон на Колониальной выставке). Ф.Т. Маринетти отправляется в большой пропагандистский

тур, чтобы отметить зарождение футуристической кухни и параллельно организует несколько выставок футуристической аэроживописи.

Первым футуристическим рестораном была таверна Святогонёба в Турине. Заведение стало, по сути, художественным салоном футуристов. Дизайн интерьера выполнили Дюлгеро и Филлиа. В оформлении использовался алюминий как материал новой эпохи, непрямо освещение, которое подчеркивало металлический блеск, эластичность и умиротворяющую атмосферу. На банкете в честь открытия подавались съедобные скульптуры, блюда восхищали удивительными сочетаниями ингредиентов, новыми ощущениями от еды без столовых приборов, тактильными ощущениями от посуды, лоскутов тканей, при подаче блюд использовались сошумы или сомузыка и созапахи. [3.С.54].

На первый взгляд кажется, что футуристические приемы были своеобразным шоу, которое должно было удивить публику, стать вызовом традиционным обедам и банкетам. Конечно, так и было, в свойственной футуристам бесстрашной манере они ломали устои, привычки и не боялись быть непонятыми. Но в основе экстравагантных банкетов лежит концепт синтетической кухни, сформированный манифестом футуристической кухни 1930 г.

Ф.Т. Маринетти писал о футуризме: «Мы называем его новаторской итальянской гордостью, применяя формулу искусства как подлинной жизни, религией скорости, величайшим порывом человечества к синтезу, духовной гигиеной, методом перманентного творчества, машинной эстетикой» [2. С.142]. Отталкиваясь от этого определения, Маринетти предлагает, с одной стороны, реформировать кулинарию под новую динамичную жизнь: «И вот теперь мы творим новую пищу, приспособленную к все более воздушной и легкой жизни (...) Давайте сотворим гибкие итальянские тела, приспособленные к легчайшим алюминиевым поездам» [2. С.144], а с другой стороны, создать новую эволюционную форму блюда – аэроблюдо, которое представляет собой тотальное произведение искусства. Тотально оно, поскольку воздействует не только на вкусовые рецепторы и обоняние, но и на слух, зрение, задействует тактильные ощущения, объединяя таким образом все органы чувств человека при поглощении блюда.

Футуристы не могли обойтись без провокаций. Поэтому ради «сотворения гибких итальянских тел» они предложили отменить спа-

гетти, «эту нелепую итальянскую гастрономическую религию» [2. С.144]. Затем было предложено отказаться от традиционного состава блюд, методом эксперимента составлять новые, даже если ингредиенты будут нелепыми. Вкусовые ощущения футуристы называли «наслаждением нёба» и считали, что мещанская обыденность в этой сфере более неприемлема. К примеру, в блюде «Возбужденная свинина» мясо сдобрено соусом из кофе и одеколону.

Визуально футуристическое блюдо должно быть не менее экстравагантным, чем на вкус. Футуристы призывали изобретать «аппетитные пластические комплексы, насыщающие глаз и возбуждающие фантазию самобытной гармонией формы и цвета, прежде чем их отведают на вкус» [2. С.151]. Примером такого пластического комплекса является мясопластик по формуле аэрохудожника-футуриста Филиа – «синтетическая интерпретация итальянских пейзажей», которая состоит из большой цилиндрической телячьей котлеты, фаршированной одиннадцатью различными вареными овощами. Цилиндр увенчан слоем меда и опирается на кольца свиной колбасы, которые стоят на 3 золотистых сферах из куриного мяса.

Тактильные ощущения также необходимо включать в процесс восприятия аэроблюда, поскольку это, по мнению футуристов, имеет воздействие на получаемое от пищи удовольствие, дополняет ощущения, помогает раскрыть вкусы и ароматы. Упразднение вилки и ножа в этом случае не стало пределом фантазии, во время дегустации аэроблюда гости должны были осязать тактильный стол, покрытый наждачной бумагой, шелком или бархатом. «Между тем оркестр исполняет шумную и неистовую футуристическую музыку, а официанты опрыскивают затылки приглашенных духами с сильным ароматом гвоздики» [2. С.160]. Музыка может использоваться как сомузыка и сошум, то есть звучание, которое эквивалентно вкусовым ощущениям от блюда, – своего рода синестезия. Но также музыка может служить и для удаления послевкуся при перемене блюд.

Аэроблюдо – главный принцип грандиозных футуристических банкетов, тотальное синтетическое произведение искусства, радикально обновившее взгляд на кулинарию в 1930-е годы. Период расцвета футуристической кухни продлился недолго – 2 года, но станет ярким гастрономическим экспериментом европейского авангарда.

Список литературы:

1. Манифесты итальянского футуризма: Собрание манифестов Маринетти, Боччони и др. / Пер. В. Шершеневича. – М.: Типография русского товарищества, 1914.

2. Маринетти Ф.Т. Кухня футуриста. Пер. с итал., предисл. И.Ярославцевой. – Москва: Текст, 2017.

3. Поваренная книга футуриста: Манифест Ф.Т. Маринетти и Филиа «Футуристическая кухня». Комментированное издание / сост. О.В.Соколова; пер. с итал. и коммент. О.В. Соколовой и А. Ди Санто. — СПб: Издательство Европейского университета в Санкт-Петербурге, 2018.

4. Программные выступления мастеров западноевропейской литературы XX в. / Сост., предисл., общ. ред. Л. Г Андреева. — Москва: Прогресс, 1986.

5. Jules Maincave il primo cuoco futurista – storia delle cucine futurista. Cucina futurista // URL: <http://cucinafuturista.blogspot.com/2016/03/jules-maincave-il-primo-cuoco-futurista.html> (дата обращения: 01.02.2021).

**Роль традиционной английской еды
в «легкомысленной комедии
для серьезных людей» О. Уайльда**
Role of Traditional British Food in “A Trivial Comedy
for Serious People” by O. Wilde

БОГДАНОВА Иоланта Михайловна

*кандидат филологических наук, доцент,
доцент кафедры лингвистики и межкультурной коммуникации,
факультет заочного обучения,
МГЛУ;
тел.: +7 (916) 345 09 32,
e-mail: iolantabogdanova@gmail.com*

Работа посвящена описанию «гастрономического» аспекта пьесы О. Уайльда «Как важно быть серьезным», который анализируется с точки зрения его символического значения и прагматической роли в создании юмористического эффекта. Тема еды трактуется как неотъемлемая составная часть сюжета пьесы, на фоне которой автор пародирует образ жизни, традиции и обычаи лондонского высшего общества викторианской Англии. Еда становится метафорой образа жизни английского общества.

Ключевые слова: Оскар Уайльд, юмор, гастрономический аспект, еда, традиционные ценности, викторианская эпоха.

The work highlights food issues as the central motif of the play “The Importance of Being Earnest” by O. Wilde, their pragmatic role, symbolic meaning and the comic effect they create. Food issues are looked at as the background on which the author mocks the lifestyle and values of Victorian England. Food becomes a metaphor of the British upper-class lifestyle.

Keywords: Oscar Wilde, food, comic effect, Victorian England, lifestyle, traditional values.

Творчество О. Уайльда часто рассматривают как воплощение идеи иррационального, философии нереального [2]. Непредвиденные

ситуации, случайности, безрассудное поведение героев, знаменитые парадоксы подчеркивают идею торжества иррационального. Пьесы О. Уайльда содержат также реалистические зарисовки британского образа жизни в викторианскую эпоху, в них слышатся «живые слова о людях и окружающей их действительности». «Комедии Уайльда интересны не тем, что делают персонажи, не конфликтами, в которые они запутаны, а речами действующих лиц» [1].

В исследованиях, посвященных творчеству О. Уайльда [4, 5, 6, 8] отмечается, что как в жизни, так и в творчестве О. Уайльда прослеживается «продовольственная» тема. Отец писателя, Уильям Уайльд, ведущий ото-офтальмолог, составил свое состояние на прибыльной торговле сахаром. Торговля сахаром дала ему материальные возможности создать и финансировать собственную глазную клинику. Уильям Уайльд также осуществил статистический анализ болезней, от которых страдало население Ирландии после долгих лет Великого Ирландского Голода. Активное участие в дискуссиях о причинах и ужасных последствиях Ирландского голода принимала и мать Оскара Уайльда Джейн. «Продовольственные» темы – торговля сахаром, проблемы, вызванные неурожаем картофеля, сопровождали ранние годы жизни Оскара Уайльда.

Исследователи неоднократно обращались к вопросу о месте и роли еды в работах О. Уайльда: «References to food appear throughout his plays and novel» пишет Annette M. Magid [4].

Dariusz Pestka, анализируя мир дендизма в комедии О. Уайльда, называет такие простые удовольствия, как «пиршества», последним «убежищем», «пристанищем» денди. Кредо денди «is not merely related to impressive clothing and dining; it constitutes a philosophy of life. Still, simple pleasures are reckoned as the last refuge of the complex, and in view of this, feasting is inextricably connected with wit and contemplation» [6].

Пьеса «Как важно быть серьезным» — яркий образец драматургии О. Уайльда, в которой реальность викторианской лондонской жизни переплелась с абсурдностью поведения героев. Действующие лица ведут светские беседы, шутят, постоянно говорят о еде, пьют чай или собираются обедать. Тема еды обыгрывается в каламбурах, афоризмах, парадоксах. Создается впечатление, что обсуждение пищевых пристрастий героев является такой же важной темой коме-

дии, как и двойственность поведения молодых повес высшего света. Еда приобретает статус действующего лица пьесы, символическую многозначность. Она становится метафорой образа жизни английского общества.

Данная работа посвящена анализу «гастрономического» аспекта пьесы «Как важно быть серьезным», который рассматривается с точки зрения его символического значения и прагматической роли в создании юмористического эффекта. Тема еды трактуется как неотъемлемая составная часть сюжета пьесы, на фоне которой автор пародирует образ жизни лондонского общества викторианской Англии.

Рассмотрим символическое значение «гастрономических» аспектов пьесы.

Еда как жизненное кредо

В остроумном замечании Джека "When I am in trouble, eating is the only thing that consoles me. Indeed, when I am really in great trouble, ... I refuse everything except food and drink" «Когда я расстроен, единственное, что меня успокаивает, это еда. ... при крупных неприятностях я отказываю себе во всем, кроме еды и питья¹» прослеживается его отношение к еде. Еда ("food and drink") не столько способ утоления голода, сколько важнейшая жизненная ценность, своеобразная философия, мировоззрение. В сложных жизненных ситуациях поглощение пищи для Джека – это лейтмотив его поведения, своеобразное убежище, утешение, спасение от приевшихся традиций викторианского образа жизни.

Еда и традиционные ценности

В викторианскую эпоху моральными ценностями считались респектабельность, соблюдение строгих моральных правил, общепринятых норм. В пьесе Алджернон в беседе с Джеком заявляет: "I hate people who are not serious about meals. It is so shallow of them" «Ненавижу, когда несерьезно относятся к еде. Это неосновательные люди, и притом пошлые»².

¹ Здесь и далее: Oscar Wilde "The Importance of Being Earnest" // URL: <http://www.fullbooks.com/The-Importance-of-Being-Earnest1.html> (дата обращения 05.02.2021)

² Оскар Уайльд «Как важно быть серьезным». Перевод на русский: Кашкин И. // URL: <https://www.litmir.me/br/?b=138304&p=10> (дата обращения 05.02.2021)

В этом высказывании прилагательные "serious" и "shallow" создают неоднозначность понимания идеи «серьезности»: "serious" — «серьезный», «глубокомысленный», «важный» противопоставляется слову "shallow" — «пустой», «поверхностный». Столкновение эпитетов создает иронический и парадоксальный подтекст, разрушает традиционный взгляд на серьезность поведения. James M. Ware, обращаясь к теме двойственного поведения героев пьесы, видит в данном высказывании также своеобразное руководство к пониманию двусмысленного поведения Эрнеста-Джека. Он подчеркивает «зеркальность» слов "shallow" и "serious" и считает их характеристиками, определяющими поведение «серьезного» ("earnest") человека. "In Algernon's inverted cliché, "I hate people who are not serious about meals. It is so shallow of them," we have almost a compendium of the ambiguity of Earnest. He puts "shallow" and "serious," the earnest man's touchstones, in a hall of mirrors" [7].

Знаменитые сэндвичи с огурцом — типичное изысканное английское угощение, которое с трудом можно назвать едой. Это тонко нарезанные кружочки огурца, помещенные между двумя маленькими ломтиками белого хлеба без корок, смазанного сливочным маслом, и имеющие форму треугольника. Они подаются в лучших аристократических домах и ассоциируется с хорошими манерами, вежливостью, принятыми в обществе. В пьесе "cucumber sandwiches" называются «расточительностью» — "reckless extravagance", что опрометчиво, эксцентрично и несовместимо с чопорными викторианскими обычаями. "Why such reckless extravagance in one so young?" «К чему такая расточительность у столь молодого человека?»

Традиция пить чай — незыблемый элемент британского образа жизни. Существуют общепринятые правила сервировки стола для чая в высшем обществе: лакей накрывающий стол, белая скатерть, чайные принадлежности. Все эти атрибуты присутствуют в сцене чаепития в саду у Сесили. Однако автор превращает сцену традиционного чаепития в пародию на нее, респектабельная светская беседа за чаем превращается в словесную битву. Девушки-аристократки обмениваются колкостями, за внешне вежливыми словами сквозят оскорбительные намеки. Сесили вежливо издевается над светской аристократкой Гвендолен. Еда становится своеобразным оружием, с помощью которого Сесили борется со своей соперницей.

[Enter Merriman, followed by the footman. He carries a salver, tablecloth, and plate stand. Cecily is about to retort. The presence of the servants exercises a restraining influence, under which both girls chafe.]

Merriman. Shall I lay tea here as usual, Miss?

Cecily. [Sternly, in a calm voice.] Yes, as usual.

[Merriman begins to clear table and lay cloth. A long pause. Cecily and Gwendolen glare at each other.]

Gwendolen. Are there many interesting walks in the vicinity, Miss Cardew?

Cecily. Oh! yes! a great many. From the top of one of the hills quite close one can see five counties.

Gwendolen. Five counties! I don't think I should like that; I hate crowds.

Cecily. [Sweetly.] I suppose that is why you live in town?

[Gwendolen bites her lip, and beats her foot nervously with her parasol.]

Входит Мерримен, за ним лакей с подносом, скатертью и подставкой для чайника, Сесили уже готова возразить, но присутствие слуг заставляет ее сдержаться, так же, как и Гвендолен.

Мерримен. Чай накрывать здесь, как всегда, мисс?

Сесили (сурово, но спокойно). Да, как всегда.

Мерримен начинает освобождать стол и накрывать к чаю. Продолжительная пауза. Сесили и Гвендолен яростно глядят друг на друга.

Гвендолен. Есть у вас тут интересные прогулки, мисс Кардью?

Сесили. О да, сколько угодно.

С вершины одного из соседних холмов видно пять графств.

Гвендолен. Пять графств! Я бы этого не вынесла. Ненавижу тесноту!

Сесили (очень любезно). Именно поэтому вы, вероятно, живете в Лондоне.

Гвендолен (закусывает губу и нервно постукивает зонтиком по ноге, озираясь).

Еда как средство манипулирования

Алджернон, как гостеприимный хозяин, готовит сэндвичи для своих гостей – леди Брэнкелл и Джека. Он отговаривает Джека от поглощения сэндвичей с огурцом, взамен предлагает бутерброды с маслом, и к тому же не рекомендует есть их все без остатка. Пародийность ситуации, ее абсурдность проявляется в доводах, приводимых Алджерноном: он может есть сэндвичи с огурцом, поскольку они подготовлены для его тети Августы, Джеку же следует есть бутерброды с маслом, поскольку их любит Гвендолен. Несмотря на абсурдность высказываемых советов, Алджернон добивается желаемого и вынуждает Джека следовать его советам, он управляет ситуацией, манипулирует поведением Джека.

[Jack puts out his hand to take a sandwich. Algernon at once interferes.]

Algernon. Please don't touch the cucumber sandwiches. They are ordered specially for **Aunt Augusta.** [Takes one and eats it.]

Jack. Well, you have been eating them all the time.

Algernon. That is quite a different matter. She is my aunt. [Takes plate from below.] Have some bread and butter. The bread and butter is for Gwendolen. Gwendolen is devoted to bread and butter.

Jack. [Advancing to table and helping himself.] And very good bread and butter it is too.

Algernon. Well, my dear fellow, you need not eat as if you were going to eat it all. You behave as if you were married to her already. You are not married to her already, and I don't think you ever will be.

Еда как социальный индикатор

Предпочтения в еде дают возможность выявить социальные различия, пародировать поведение героев пьесы, иронизировать над ними. В пьесе противопоставляются традиционные английские блюда – “tea cakes” и “muffins”. Английские “muffins”, плоские круглые булочки, которые едят горячими разрезав вдоль и смазав маслом, возникли как еда для слуг по дому и позже распространились среди других слоев населения. “Tea cakes” представляют собой небольшие круглые сладкие булочки, как правило с изюмом, разрезанные пополам, поджаренные и смазанные маслом. Алджернон предпочитает деревенские булочки (“muffins”) более уважаемым булочкам к чаю (“tea cakes”). Находясь в загородном поместье, он стремится приобщиться к образу жизни, который характерен для социальной среды, в которой он оказался, и который отличается от привычного ему образа жизни светского повесы.

Выбор блюд приобретает социальное звучание в эпизоде с “cucumber sandwiches”: для аристократки леди Брэнкелл готовятся изысканные сэндвичи с огурцами, а не ординарный «bread and butter». Janine

Джек протягивает руку за сэндвичем.

Алджернон (тогда же одергивает его.). Пожалуйста, не трогай сэндвичей с огурцом. Они специально для тети Августы. (Берет сэндвичи и ест.)

Джек. Но ты же все время их ешь.

Алджернон. Это совсем другое дело. Она моя тетка. (Достает другое блюдо.) Вот хлеб с маслом. Он для Гвендолен. Гвендолен обожает хлеб с маслом.

Джек (придвигаясь к столу и берясь за хлеб с маслом). А хлеб действительно очень вкусный.

Алджернон. Но только, дружище, не вздумай уплести все без остатка. Ты ведешь себя так, словно Гвендолен уже твоя жена. А она еще не твоя жена, да и вряд ли будет.

Davidge подчеркивает: "...food is used to emphasize the disparity between the middle-class gentry (bread and butter) and upper-class aristocracy (cucumber sandwiches) in Algernon's first conversation with Jack" [3].

Еда как социальный статус

Традиции еды, которым следуют герои пьесы, призваны подчеркнуть классовую принадлежность и социальный статус участников акта приема пищи. В аристократической среде викторианской Англии пятичасовой чай, "five o'clock tea", легкий перекус между ланчем в час дня и обедом в восемь часов вечера, является неотъемлемым, знаковым элементом образа жизни данного социального слоя. В беседе с Джеком Алджернон с иронией упоминает "slight refreshment at five o'clock": "I believe it is customary in good society to take some slight refreshment at five o'clock". «Насколько мне известно, в хорошем обществе в пять часов принято слегка подкрепляться». Как человек «хорошего общества», Алджернон, следуя правилам, принятым в этом обществе, намерен перекусить в пять часов пополудни. Чай в пять часов является явным индикатором его социального статуса, его принадлежности к высшему обществу.

Где и с кем человек обедает также оказывается фактором, определяющим его принадлежность к определенному социальному кругу. Леди Брэкнелл, хранительница традиций аристократического английского общества, давая характеристику человеку, являющемуся последователем определенных политических взглядов, замечает: «They dine with us». Тот факт, что человека приглашают на великосветские обеды, является пропуском в высшее общество, разница политических взглядов нивелируется социальным равенством. Он управляет ситуацией, манипулирует поведением Джека.

Lady Bracknell. What are your politics?

Jack. Well, I am afraid I really have none. I am a Liberal Unionist.

Lady Bracknell. Oh, they count as Tories. They dine with us. Or come in the evening, at any rate.

Леди Брэкнелл. А каковы ваши политические взгляды?

Джек. Признаться, у меня их нет. Я либерал-юнионист.

Леди Брэкнелл. Ну, их можно считать консерваторами. Их даже приглашают на обеды. Во всяком случае на вечер.

Еда как индикатор модной тенденции

Высмеивая консервативное британское аристократическое общество, автор подчеркивает, что устойчивые традиции, обычаи, мода определяют образ жизни высшего света. Как следует из сцены чаепития в саду, даже блюда, которые предпочитают аристократки, подвержены влиянию моды. Гвендолен, живущая в Лондоне, выбирает "bread and butter", отказываясь от «cakes», которые «не принято подавать» в хороших домах, и просит дать ей чай без сахара, поскольку "sugar is not fashionable any more". Выбор блюд — "sugar", "bread and butter", или "cakes" — становится индикатором тех тенденций, которые существуют в лондонском свете и определяют модные направления в пищевых пристрастиях англичанок высшего света. Выбирая «модный» чай без сахара, Гвендолен не только уличает Сесили в отсталости и незнании света, но и подчеркивает различия в их социальном положении. Ситуация приобретает черты фарса.

Cecily. May I offer you some tea, Miss Fairfax?

Gwendolen. [With elaborate politeness.] Thank you. [Aside.] Detestable girl! But I require tea!

Cecily. [Sweetly.] Sugar?

Gwendolen. [Superciliously.] No, thank you. Sugar is not fashionable any more. [Cecily looks angrily at her, takes up the tongs and puts four lumps of sugar into the cup.]

Cecily. [Severely.] Cake or bread and butter?

Gwendolen. [In a bored manner.] Bread and butter, please. Cake is rarely seen at the best houses nowadays.

Сесили. Не угодно ли чаю, мисс Ферфакс?

Гвендолен (с подчеркнутой вежливостью). Благодарствуйте. (В сторону). Несносная девчонка! Но мне хочется чаю.

Сесили (очень любезно). Сахару?

Гвендолен (надменно). Нет, благодарю вас. Сахар сейчас не в моде.

Сесили (сердито смотрит на нее, берет щипцы и кладет в чашку четыре куска сахара, сурово). Вам пирога или хлеба с маслом?

Гвендолен (со скучающим видом).

Хлеба, пожалуйста. В хороших домах сейчас не принято подавать сладкие пироги.

Еда как средство создания юмористической ситуации

Юмористические ситуации в пьесе возникают, когда герои едят или рассуждают о еде, отношения между героями также проявляются в разговорах о еде или во время приема пищи. В первом акте беседа Алджернона с лакеем о восьми бутылках шампанского, которые были выпиты во время его обеда с друзьями, не ведет к обвинению лакея

в воровстве. Наглый ответ Лейна звучит юмористически, как некая нереальность, и создает пародийно легкомысленную атмосферу легкости и остроумия, настраивает зрителя на несерьезный лад.

Algernon. Why is it that at a bachelor's establishment the servants invariably drink the champagne? I ask merely for information.

Lane. I attribute it to the superior quality of the wine, sir. I have often observed that in married households the champagne is rarely of a first-rate brand.

Алджернон. Почему это у холостяков шампанское, как правило, выпивают лакеи? Это я просто для сведения.

Лэйн. Отношу это за счет высокого качества вина, сэр. Я часто отмечал, что в семейных домах шампанское редко бывает хороших марок.

Наиболее яркие юмористические эпизоды, связанные с едой, зеркально повторяются. Прослеживается определенная структурная схема, элементы которой представляю собой диалоги двух героев на одну из «гастрономических» тем.

1 акт: Алджернон и Джек, диалог о «cucumber sandwiches» и «bread and butter». Комичность ситуации возникает, когда уважаемый джентльмен высшего общества, съевший все сэндвичи до прихода леди Брэнкелл, намеренно говорит неправду, что не смог их приготовить, так как на рынке не было огурцов “not even for ready money”.

2 акт: Сесили и Гвендолен, чаепитие в саду. Диалог о “bread and butter”, “cakes” и “not fashionable sugar”, который иллюстрирует, как девушки высшего общества, обладательницы хороших манер, умеют виртуозно оскорблять друг друга, не нарушая светского этикета.

2 акт: Джек и Алджернон, диалог о деревенских “muffins” и уважаемых “tea cakes”, в котором два взрослых молодых человека рассуждают о том, как есть “muffins” – “calmly”, “in an agitated manner” или “in that greedy way”. Ироничность, абсурдность ситуации очевидна.

Сюжеты о еде неотделимы от основной канвы повествования, еда становится движущей силой комедии, ее важным действующим лицом, своеобразным эвфемизмом для выражения социальных, моральных норм викторианского общества. Традиционные ценности викторианской Англии переосмысляются юмористически. Поведение действующих лиц пьесы пародируется, лицемерие и ханжеская мораль высшего света высмеиваются. Апелляцию к еде можно рассматривать как эскейпизм, побег от реальности, уход в нелепость ирреальности.

Конец пьесы, в котором все парадоксальные, ирреальные ситуации благополучно разрешаются, дает повод для дальнейших размышлений.

Список литературы:

1. Аникст А.А. Оскар Уайльд и его драматургия // URL: <http://www.philology.ru/literature3/anikst-60a.htm> (дата обращения: 09.10.2020)
2. Валова О.М. «Философия нереального» Оскара Уайльда: к вопросу об истоках и сущности явления // URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/filosofiya-nerealnogo-oskara-uaylda-k-voprosu-ob-istokah-i-suschnosti-yavleniya> (дата обращения: 09.10.2020)
3. Davidge Janine. The Preoccupation with Food in Oscar Wilde's "The Importance of Being Earnest" // URL: https://www.academia.edu/11430712/The_Preoccupation_with_Food_in_Oscar_Wildes_The_Importance_of_Being_Earnest (дата обращения: 10.10.2020)
4. Magid Annette M. A. Taste of Wilde: Food Issues in the Life and Works of Oscar Wilde // URL: <http://www.victorianweb.org/authors/wilde/magid1.html> (дата обращения: 11.10.2020)
5. Memory, Identity and Cognition: Explorations in Culture and Communication. Editors: Mianowski Jacek, Borodo Michał, Schreiber Paweł // URL: <https://www.springer.com/gp/book/9783030125899> (дата обращения: 09.10.2020)
6. Pestka Darius. Constructing One's Self-Identity Through Food: Oscar Wilde, James Joyce and Flann O'Brien // URL: <https://www.springerprofessional.de/en/constructing-one-s-self-identity-through-food-oscar-wilde-james-/16577344> (дата обращения: 11.10.2020)
7. Ware James M. Algernon's Appetite: Oscar Wilde's Hero as Restoration Dandy // URL: <https://muse.jhu.edu/article/368086/pdf> (дата обращения: 09.10.2020)
8. Wilde's Wile. Studies of the Influences on Oscar Wilde and His Enduring Influences in the Twenty-First Century. Edited by Annette M. Magid // URL: <https://books.google.ru/books?id=jOUxBwAAQBAJ&pg=PA136&lpg=PA136&dq=Pritchard,+David.+Oscar+Wilde.+New+Lanark,+Scotland:+David+Dale+House,+2001.&source=bl&ots=K7k6iMbylf&sig=ACfU3U0bmah073MByyZPTdjAyso91oSyOQ&hl=ru&sa=X&ved=2ahUKEwiQpvWv3LLuAhVoxIsKHac-DYUQ6AEwAHoECA0QAq#v=onepage&q=Pritchard%2C%20David.%20Oscar%20Wilde.%20New%20Lanark%2C%20Scotland%3A%20David%20Dale%20House%2C%202001.&f=false> (дата обращения: 10.10.2020)

Полноценное питание детей – одно из условий обеспечения здоровья населения Российской Федерации
Proper Nutrition of Children Is One of the Conditions for Ensuring the Health of the Population of the Russian Federation

БЫЧКОВА Татьяна Васильевна

кандидат филологических наук, доцент,
доцент кафедры иностранных языков
Российский государственный гуманитарный университет;
тел.: 8-495-250-65-05
e-mail: tatuana-3V@yandex.ru

В настоящее время наблюдается уменьшение числа здоровых детей во всех возрастных группах. Структура питания детей в целом характеризуется неуклонным снижением потребления ценных в биологическом отношении пищевых продуктов. Нарушение обменных процессов в организме является причиной аллергических реакций и снижения иммунитета детского организма в условиях агрессивной окружающей среды.

Ключевые слова: питание детей, пищевые продукты, формирование иммунитета.

Currently, there is a decrease in the number of healthy children of all age groups. In general, the structure of children's nutrition is characterized by a steady decline in consumption of biologically valuable food products. Violation of metabolic processes causes allergic reactions and reduces immunity of children in aggressive environment.

Keywords: children nutrition, food products, formation of immunity.

По данным Роспотребнадзора, число детей школьного возраста, имеющих хронические заболевания и функциональные расстройства, за

период 2007-2017 годы увеличилось вдвое, и причиной является неправильное питание, которое способствует распространению заболеваний желудочно-кишечного тракта, ожирения, сахарного диабета и других [8]. Статистические данные за 2018 год свидетельствуют о росте заболеваемости в группе детей в возрасте до 1 года по сравнению с 2005 годом в среднем на 17,7%: с 3625,4 тысяч случаев в 2005 году до 4260, 3 тысяч в 2018 году. Самый большой рост наблюдается в группе болезней нервной системы – 75%, на втором месте – заболевания глаз и их придаточного аппарата – 72%, на третьем – врожденные аномалии – 67%. Примерно на 25% чаще зарегистрированы заболевания органов дыхания и органов пищеварения (28% и 24% соответственно). Об аналогичных проблемах пишет Т.А. Соколовская. Среди лидирующих патологий она перечисляет заболевания органов дыхания, болезни нервной системы. Проведенный ею анализ данных свидетельствует о неблагоприятном росте на 17, 95% заболеваемости младенцев новообразованиями и травмами на 45,54%, а также орфанными (редкими) заболеваниями [9].

По информации Минтруда, наблюдается увеличение численности детей с инвалидностью: 24,3% случаев составляют психические расстройства и расстройства поведения, 23,2% — болезни нервной системы, 17,7% — врожденные аномалии, деформации и хромосомные нарушения, 7,8% — болезни эндокринной системы, 4,7% — болезни уха, 4,6% — болезни глаз; на болезни костно-мышечной системы приходится 3,7% детских инвалидностей, на болезни органов дыхания — 3,7% [5]. Подобная статистика настораживает. С одной стороны, снижается рождаемость здоровых младенцев; с другой, число детишек, имеющих хронические заболевания и инвалидность увеличивается. На фоне пандемии COVID-19 численность населения России по итогам 2020 года, по оценке Росстата, сократилась на более чем 688,7 тыс. человек [6]. Это рекордное падение численности населения с 2005 года. В качестве одной из причин ухудшения демографической картина называют неконтролируемый рост патологии в детском возрасте [7]. Численность постоянного населения России на 1 января 2021 года, по предварительной оценке Росстата, составила 146,24 млн человек, что на 510 тыс. человек меньше, чем на 1 января 2020 года (146,75 млн человек) [10].

С учетом сокращения населения и падения рождаемости проблема рационального питания играет важную роль в поддержании здоровья детей. В трактате «Канон врачебной науки» Абу Али ибн Сина

Авиценна очень подробно излагает свои рекомендации относительно кормления грудью и иного питания. Он настоятельно советует по мере возможности кормить ребенка грудным молоком, потому что, по его мнению, оно в большей степени подобно той пище, которую в виде менструальной крови получал ребенок будучи во чреве матери. Эта кровь превращается в грудное молоко, которое как пища легко воспринимается и усваивается. Авиценна ссылается на практический опыт по вскармливанию, который свидетельствует о большой пользе от сосания соска матери для предотвращения различных страданий [1].

Джина Форд, всемирно известный автор пособий по вскармливанию и уходу за детьми, в книге “Little baby book of weaning. Your one-stop guide to contented feeding” (2002) ссылается на выводы Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) (2003) о необходимости исключительно грудного вскармливания в первые шесть месяцев жизни. В основе этих рекомендаций лежат физиологические причины: именно в этот период формируется слизистая оболочка кишечника ребенка и развиваются почки. Слишком раннее приручение к обычной пище может вызвать заболевания пищеварительной системы, длительный кашель и другие физические проблемы при приеме пищи [11, с. 9-11].

В случае слишком раннего отнятия ребенка от груди возможно возникновение прочих негативных последствий. Джина Форд перечисляет некоторые патологические явления, которые всем хорошо известны. Это риск перекармливания, который затем может привести к более серьезным проблемам: ожирению, заболеванию диабетом, раком, сердечно-сосудистым болезням. Представляется очень важным наблюдение Джини Форд, что причиной многих аллергических явлений является нарушение питания [11, с.10-11].

Советский и российский ученый по проблемам питания В.А. Тутельян пишет, что детское питание является ключевым фактором, от которого зависит развитие организма ребенка и формирование его способностей. Дети, получающие неполноценное или недостаточное питание демонстрируют замедление роста и отстают в развитии от сверстников, питающихся полноценно. В.А. Тутельян напрямую связывает детское питание с многочисленными факторами, влияющими на формирование стойкого иммунитета и устойчивости организма к действию различных инфекционных воздействий. Нарушение обменных процессов в организме является причиной аллергических ре-

акций и снижения резистенции организма к агрессивным воздействиям окружающей среды [3, с. 19].

В составе используемых в пищу продуктов принято идентифицировать две группы компонентов: пищевые вещества и пищевые продукты. Пищевые вещества всем хорошо известны, о них часто говорят и пишут. Это белки, жиры и углеводы, а также витамины и витаминоподобные и минеральные вещества, к которым также относятся макро- и микроэлементы. Вторая группы пищевых продуктов более разнообразна. Это пищевые добавки, биологические активные соединения, антиалиментарные факторы и непищевые контаминанты.

Рассмотрим вторую группу более подробно. Использование пищевых добавок в специализированных продуктах для детского питания регламентируется СанПиНами и действующими гигиеническими регламентами и стандартами, техническими требованиями, разрешенными в РФ и Комиссиями Таможенного союза. В перечень пищевых добавок, допустимых для использования в специализированных продуктах питания детей до трех лет включены лимонная кислота, ванилин и загустители: пектин, карагеллан и гуаровая камедь, использование всех остальных добавок и ароматизаторов запрещено [3, с. 16].

В состав пищевых продуктов входит широко распространенная и очень важная группа компонентов. Это биологически активные вещества, представленные биогенными аминами, алкалоидами и стимуляторами. Термин «биологически активные вещества» известен многим. Поскольку нас интересует воздействие пищевых продуктов на организм ребенка, рассмотрим некоторые биологически активные вещества и их воздействие. Биогенный амин – тирамин – оказывает на организм возбуждающее и прессорное действие [12, Р. 59-69]. Он содержится, например, в сырах, сельди, мясном бульоне, печени птицы и домашних животных. В эту группу также входят алкалоиды: кофеин и теобромин. Они встречаются в чае, кофе, какао, шоколаде и напитках: кока-кола, пепси-кола (их так любят наши дети). Также не следует забывать про панаксозиды, входящие в состав женьшеня, китайского лимонника и лекарственных растений, и стимуляторы центральной нервной системы (ЦНС) в рецептуре тонизирующих напитков, например, «Байкала» [3, с. 17].

Важно отметить, что маленькие дети страдают от аллергических реакций, спровоцированные наличием в некоторых продуктах достаточно значительного количества гистамина, который является одним

из основных медиаторов аллергических реакций. Соответственно поступление гистамина в составе продуктов питания в организм ребенка обуславливает наличие явлений пищевой непереносимости при потреблении в пищу ряда продуктов: клубники, апельсинов, креветок и др. Перечислим некоторые продукты, содержащие гистамин: это сыры, сосиски, томаты, шпинат, сардины и разные консервы [12, Р. 59-69].

Еще одним, имеющим важное значение для здоровья детей компонентом пищевых продуктов, являются алиментарные факторы, представленные соединениями, либо угнетающими процесс всасывания пищевых веществ, либо создающими условия, способствующие разрушению пищевых веществ. В 1930-е годы был открыт фермент тиаминаза, антиалиментарный фактор, разрушающий витамин группы В1. В настоящее время известен целый ряд антиалиментарных факторов. Среди них антибелковые факторы. Назовем один из них: ингибитор трипсина, содержащийся в соевых бобах и соевой муке. Антилипидные факторы: эруковая кислота и госсипол – содержатся в маслах: горчичном, рапсовом, хлопковом. Важно отметить, что исследования продемонстрировали нестойкость алиментарных факторов в случае тепловой обработки пищевого сырья [12, Р. 59-69].

Если кормление новорожденного грудным молоком невозможно, то используются продукты, разработанные с целью его заменить. Их химический состав максимально адаптирован к материнскому молоку. К возрасту 1,5 – 2 года наблюдается тенденция переводить ребенка на общий стол, и он питается наравне с другими членами семьи. Учитывая продолжающийся интенсивный рост и формирование всех систем организма малыша, к его питанию следует подходить ответственно, и не приучать ребенка к продуктам, в состав которых входят добавки и вещества, о которые рассматривались выше по тексту и которые могут негативно влиять на рост и развитие ребенка [2, с.4-5]. Ученый-диетолог В.В.Закревский- рекомендует внимательно анализировать информацию о составе продуктов для детского питания на упаковке [4, с. 14].

Список литературы:

1. Абу Али ибн Сина Авиценна Канон врачебной науки // URL: <https://www.baby.ru/blogs/post/272889700-592755/>: (дата обращения: 02.02.2021).

2. Бебнева Ю.В. Детское питание М.:ООО ТД «Издательство Мир книги», 2009.

3. Детское питание: Руководство для врачей Под ред. В.А. Тутельяна, И.Я. Коля М. ООО «Медицинское информационное агентство», 2009.

4. Закревский В.В. Как выбрать детское питание: советы врача-диетолога. СПб.: ИД «ВЕСЬ», 2001.

5. Минтруд: в России растёт число детей-инвалидов. В основном — из-за психических расстройств // URL: Мел fm официальный сайт: https://www.mel.fm/novosti/6804317_rossi-rastet-chislo-detey (дата обращения: 02.02.2021).

6. По смертности мужчин Россия сравнялась с Сирией. Metro, 19 февраля 2021. № 24 (30/4589). — С. 07 // URL:[www/metronews](http://www.metronews) (дата обращения: 02.02.2021).

7. Выхристюк О.Ф., Самсыгина Г.А. Проблемы хронической патологии в детском возрасте и демографическая ситуация // Лечащий Врач, #04.98 //URL: <https://www.lvrach.ru/1998/04/4526961> (дата обращения: 02.02.2021).

8. Сотникова А. Роспотребнадзор заявил о росте в 2 раза хронических болезней у школьников. РБК, 13.09.17 // URL: <https://www.rbc.ru/society/13/09/2017/59b8cf269a7947f56eef5b> (дата обращения: 02.02.2021).

9. Соколовская Т.А. Динамика заболеваемости детей первого года жизни в Российской Федерации // Современные проблемы здравоохранения и статистики. 2018. №1. // URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/dinamika-zabolevaemosti-detey-pervogo-goda-zhizni-v-rossiyskoy-federatsii/viewer>: (дата обращения: 02.02.2021).

10. Сокращение населения в России стало рекордным за последние 15 лет // РБК, 28.01.2021 // URL: <https://www.rbc.ru/economics/28/01/2021/6012a7ca9a7947d4e0e8042d?fromtg=1> (дата обращения: 02.02.2021).

11. Форд Дж. Детское питание от 0 до 2 лет М.: Эксмо, 2010.

12. Tojor, Pavone. Food allergy in infancy // Proceedings International Symposium. Podiatry Clinic. North. Am., Spain: Busincl: 1992. P. 59-69.

Национальная кухня как проявление особого стиля французской жизни «savoir vivre» (на примере цветообозначений французского языка)

Traditional Food as a Manifestation of the Special
Style of French Life «Savoir Vivre» (on the example
of color designations of the french language)

ВОРОБЬЕВА Елена Юрьевна

кандидат филологических наук,

старший преподаватель,

кафедра французского языка и культуры,

Факультет иностранных языков и регионоведения,

МГУ имени М.В. Ломоносова;

тел.: +7(915)4315160,

e-mail: velen2007@mail.ru

В статье рассматривается цветовая номинация во французском языке сквозь призму кулинарной традиции и в рамках особого стиля французской жизни «savoir vivre». В номинациях цветовых оттенков товаров повседневного спроса зафиксированы многочисленные ассоциативные связи с продуктами питания и кулинарными блюдами, традиционными для французского образа жизни, что свидетельствует о важности темы еды для французской повседневной культуры.

Ключевые слова: цветообозначение, номинация, ассоциативное поле, метафорический образ.

The article examines the color nomination in the French language through the prism of culinary tradition and within the framework of a special style of French life "savoir vivre". In the categories of color shades of everyday goods, many associative links are recorded with food and culinary dishes that are traditional for the French way of life, which indicates the importance of the theme of food for French everyday culture.

Keywords: color designation, nomination, associative field, metaphorical image.

По утверждению В. Шубарта, житейская мудрость французов состоит в наслаждении жизнью – «как прекрасна жизнь!» [4], а понятие французского стиля жизни «savoir vivre» (искусства жить), по мнению Т.Ю. Загряжской, «может ассоциироваться с понятием высокого класса, хорошего вкуса, продуманности формы и ее наполнения» [2, с.50]. Оценочные критерии общественной жизни транслируются с помощью цветообозначений, через которые французы выражают свое эмоциональное представление о материальном и духовном мире.

Поскольку неотъемлемой составляющей имиджа Франции и французов является национальная кухня, которая, как полагает Г.Г. Молчанова, относится к важному разделу материальной культуры человечества и «свидетельствует о национальных склонностях и национальном характере народа» [3, с.21], цветовыми прототипами нередко выступают французские кулинарные блюда и традиционные продукты питания. Цветообозначение как лингвоспецифический феномен предполагает связь цветового восприятия и особенностей общества и культуры, а номинация цветового оттенка, прототипом которого является еда, может рассматриваться как один из способов выражения идентичности средствами языка.

Стремление французов к оригинальности и изысканности в повседневной жизни отражается в богатстве номинаций цветовых оттенков товаров повседневного спроса (ткани, губная помада, краска для волос, краска для интерьера, автомобили), в названиях которых цвет, используя метафорически, участвует в создании когнитивных цветометафор. Специфическая номинация цветового оттенка понимается не только, как передача новой информации о предмете или наименование нового оттенка по сходству с цветом еды, но и создание различных смысловых интерпретаций, указывающих на фактуру поверхности, форму, особые черты, эмоции, оценку, личностные предпочтения [1, с. 29].

Меню французской кухни разнообразно и оригинально (рататуй, фламбе, фуагра, луковый суп, консоме, крем-брюле, бэзе, профитроли, пирожное макарон и др.). Анализ ассоциативного поля цветообозначений товаров потребительского спроса демонстрирует наличие метафорических связей, в основе которых – цвет традиционных для

французов продуктов питания (*vert épinard* – зеленый шпинат, *beurre frais* – цвет свежего масла, *zeste d'orange* – апельсиновая цедра, *marron ensoleillé* – солнечный каштан, *marron clair ambré* светлый янтарный каштан, *marron glacé* – холодный каштан, *truffe gourmande* – лакомый трюфель, *chocolat* – шоколад, *crème noisette* – паста из лесных орехов) или кулинарных блюд (*rouge Carpaccio* – красный карпаччо, *coulis de framboise* – малиновое фруктовое пюре, *citron frappé* – взбитый лимон, *chamallow* – название десерта светло-желтого цвета, *macaron café* – миндальное печенье, *crème de cassis* – джем из черной смородины) [5, 7, 8]. Цвет, названный таким образом, приобретает дополнительную семантическую эмоциональную нагрузку и транслируется через метафорические художественные образы и ассоциации. Часто при переводе на русский язык данные коннотации утрачиваются, а цветовой оттенок передается с помощью уточняющих нейтральных формантов «светло-», «темно-».

Особое место в традиции еды во Франции занимают вино, коньяк и др., которые обычно подаются в качестве аперитива перед обедом или ужином, и также используются во многих кулинарных рецептах при приготовлении соусов, мяса, рыбы и т.п. В связи с этим зафиксированы цветообозначения, где в качестве цветового прототипа – цвет различных напитков (*champagne fumée* – цвет винных паров, *jaune champagne* – желтый цвет шампанского вина, *chartreuse* – цвет ликера марки «шартрез», *armagnac* – цвет коньяка) [5, 9].

Наиболее многочисленны цветообозначения, где в основе номинации – ассоциативные связи с вином, так как для французов вино является особым напитком, процесс изготовления которого приравнивается к настоящему искусству (*vin gris* – белое вино с кремневым привкусом, *vin de lie* – не снятое с дрожжей, *vin aux tons de fruits blancs* – вино с тонами белых фруктов, *vin de couleur paille claire* – вино светло-соломенного цвета, *vin de pelure d'oignon* – розовое вино с оттенком луковой шелухи, *vin jaune* – желтое вино) [6].

Нередко названия продуктов питания в сочетании с цветообозначением входят в состав фразеологических оборотов. Являясь результатом концептуальной интеграции, фразеологические единицы, содержащие цвет, образуются концептуально самостоятельные метафоричные и метонимические конструкции, передающие дополнительные смыслы: *chou blanc* (полная неудача как отсутствие резуль-

тата) [5]. Некоторые элементы исходного ментального пространства замещаются новыми смыслами, а фразеологическая идиома, интегрируя в себе метафорическое переосмысление предметов и явлений, приобретает новую структуру и свойства.

Зафиксированы модели метонимические переноса «часть-целое», где цвет является одновременно признаком и наименованием продукта питания: *blanc de blancs* – белое вино из белого винограда, *un petit jaune* – пастис (алкогольный напиток с маленьким количеством воды), *un petit blanc* – стаканчик белого вина, *du gros bleu / du gros rouge* – красное вино плохого качества, *une brune* – темное пиво, *du gris* – обычный табак, *un (petit) noir* – чашка кофе, *un rouge bord passé* – стакан, до краев наполненный вином, *un petit gris* – сорт грибов или сорт улиток, *gris de Lille* – сорт сыра, *une canette rouge* – банка кока-колы, имеющая красную этикетку [5, 6].

Цветообозначения французского языка как лингвокреативные единицы, аккумулируют психолингвистические, ментально-эмоциональные, профессионально-креативные и ценностные характеристики французской языковой личности. Возникновение цветообозначений в языке продиктовано потребностью в номинации новой информации, отражающей различные эмоциональные характеристики и субъективные представления. Образы, транслируемые через цветообозначения французских товаров потребительского спроса, позволяют судить об эстетических предпочтениях сквозь призму французской культуры, а именно особого стиля французской жизни «*savoir vivre*» и продиктованы потребностью в нюансировке новой информации и создании образности, близкой к художественной.

Выявленные ассоциативные связи цветообозначений и продуктов питания позволяют утверждать, что цветообозначения используются в качестве положительного эмотива. Значение или смысл, передаваемый цветотермином, имеет целью воздействовать на реципиента и побуждать его выбрать данный товар.

При исследовании, например, номинаций цветовых оттенков красок для интерьера марки Dulux Valentine [7]:

- желтый (*jaune*), ассоциируясь с лимонным сорбетом (*sorbet citron*), со взбитым лимоном (*citron frappé*), ванилью (*vanille*), медом (*miel*), передает коннотации «свет», «яркость», «тепло» (ассоциация с солнечным светом);

- разные оттенки бежевого (*beige*) возникают через сравнения с печеньем (*biscuit*), капучино (*cappuccino*), зефиром с оттенком словенской кисти (*zéphir d'ivoire*), сливками (*crème*), нежным миндалем или миндальным зернышком (*amande douce, coeur d'amande*) и передают коннотации «комфорт», «естественность»;

- коричневый (*marron*) ассоциируется с кофе с пенкой, молоком или сливками (*moka latté, café crème, café frappé*), кофейным зернышком (*grain de café*), какао (*cacao*), шоколадом (*chocolat*), с лакомым трюфелем (*truffe gourmande*), с обжаренным миндалем (*praline, délice praliné*), миндальным печеньем (*macaron café*) и создают коннотации «надежность», «классика», «натуральность»;

- фиолетовый (*violet*) имеет коннотации «элемент качества», «тонкий вкус», которые реализуются в цветообозначениях *crème de cassis* (джем из черной смородины).

Таким образом, тесная связь семантики цветового оттенка с ментально-эмоциональными характеристиками и мироощущением французов предполагает особое сочетание рационального и эмоционального [4]. Оценочные критерии общественной жизни транслируются с помощью цветообозначений, через которые французы выражают свое эмоциональное представление о материальном и духовном мире. В названиях цвета товаров повседневного спроса цвет, используясь метафорически, участвует в создании когнитивных цветометафор, называющих не только новый оттенок по сходству с цветом еды, но и передающих впечатление, вызывающих воспоминание, побуждающих к оценке, воздействующих на эмоциональное состояние.

Список литературы:

1. Воробьева Е.Ю. Динамика коннотативного потенциала цветообозначений во французском языке XX-XXI вв. (на примере номинаций товаров повседневного спроса): автореф. дис. на соискание ученой степени канд. филол. наук. М., Типография «11-й ФОРМАТ», 2020.

2. Загряжская Т.Ю. Франция в культурологическом аспекте. Учеб. пособие. М.: Стратегия. 2007.

3. Молчанова Г.Г. Традиции гасистики как отражение национальной и региональной идентичности // Вестн. Моск. ун-та. 2013. №2. С.20-26.

4. Шубарт В. Европа и душа Востока. Французы ч.3. 2000. URL: <https://otrajeniya.livjournal.com/17225.html> (дата обращения: 14.03.2020).

5. Mollard-Desfour A. Le lexique de la couleur : de la langue à la culture... et aux dictionnaires [Электронный ресурс]. URL: <http://cief.elte.hu/sites/default/files/19mollarddesfour89-109.pdf> (дата обращения: 22.01.2017).

6. Multitran. Электронный словарь URL: <https://www.multitran.ru/c/m.exe?a=3&s=%C2%E8%ED%EE&sc=553&l1=2&l2=4> (дата обращения: 15.01.2020).

7. Dulux Valentine. Каталог красок для интерьера. URL: <https://www.duluxvalentine.com> (дата обращения: 04.11.2019).

8. Garnier. Catalogue produits cosmétiques, hiver 2019. URL: <http://www.garnier.fr/coloration/beaute/garnier> (дата обращения: 10.02.2019).

9. Peugeot. Каталоги автомобильной продукции 2016, 2019.

Блюдо национальной кухни как фактор осознания идентичности ¹ и триггер процесса её переосмысления

National Cuisine as an Anchor of Identity and a Trigger of Identity Re-Examination

ГРЕЦКАЯ Софья Сергеевна

*кандидат филологических наук,
доцент кафедры лингвистики,
перевода и межкультурной коммуникации,
Факультет иностранных языков и регионоведения,
МГУ имени М.В. Ломоносова;
тел.: (495) 734 03 22,
e-mail: gnole_fungle@mail.ru*

В данной работе на материале романа «When You Trap a Tiger» (2020 г.) корейско-американской писательницы Tae Keller исследуется многоаспектная роль отдельно взятых блюд национальной кухни в достижении личностной и этнокультурной идентичности представителем этнического меньшинства в поликультурном обществе.

Ключевые слова: национальная кухня как фактор национального самосознания, достижение идентичности, национальная кухня и переосмысление идентичности.

The paper examines the multifaceted impact of specific national dishes on the formation of personal and ethnic identity in a multicultural society, as exemplified by a representative of an ethnic minority in the discourse space of the novel «When You Trap a Tiger» (2020 г.) by Tae Keller.

Keywords: national cuisine as an anchor of national consciousness, identity achievement, national cuisine and identity re-examination.

¹ Исследование выполнено при поддержке Междисциплинарной научно-образовательной школы Московского университета «Сохранение мирового культурно-исторического наследия».

Как известно, о значимости еды и традиций питания в нашей жизни сказано немало в самых разных отраслях знания о человеке: в гастрософии, теории межкультурной коммуникации, лингвострановедении, лингвокультурологии, философии, концептологии и т.п. Тем не менее научно-исследовательский интерес к пище и культуре питания как факторам самосознания не иссякает, как потому что «еда – неотъемлемая составная часть нашего существования» [1, с. 61], так и потому, что «пища – есть та часть национального Космоса, внешнего мира, которая пригодна войти внутрь нас, в святилище нашей тонкой и нежной внутренности, внутреннего мира» [2, с. 63], и, значит, раскрывая все новые и новые аспекты роли традиций питания и конкретных блюд в жизни культурных групп и отдельных индивидов, мы продолжаем познавать и себя, и окружающий мир, и многообразие способов взаимодействия с ним. Настоящая работа, выполненная в русле когнитивной лингвистики, в рамках когнитивно-дискурсивной парадигмы, посвящена изучению релевантных для автора дискурса фрагментов знания о национальной кухне и репрезентирующих их концептов, участвующих в конструировании в художественном тексте личностной идентичности вообще и этнической в частности.

Материалом послужило дискурсивное пространство романа «When You Trap a Tiger» (2020 г.) [8] американской писательницы Тэй Келлер (Tae Keller), кореянки на четверть, представляющей движение #OwnVoices, целью которого является преодоление искаженного изображения в мультикультурной литературе представителей различных этносов, рас, гендерных ролей и т.д. в рамках поликультурного социума за счет совпадения идентичностей автора и персонажа. В рамках данной работы к изучению художественного дискурса, адресованного детям и подросткам в поликультурном обществе, применяются идеи концепции когнитивно-дискурсивного миромоделирования, под которым мы вслед за С.Л. Кушнерук понимаем структурирование информации о действительности в дискурсе, приводящее к образованию ментальных репрезентаций разной степени концептуальной сложности [3].

«When You Trap a Tiger» – это воплощающий принципы течения «магического реализма» роман о девочке Лили одиннадцати-двенадцати лет, которую жизненные обстоятельства (внезапный переезд от налаженной жизни в Калифорнии в малоизвестный городок штата Вашингтон в связи с терминальной стадией болезни бабушки) вынуж-

дают осмыслить и переосмыслить свою личностную и этническую идентичность. Каким же образом с этими процессами связаны блюда национальной кухни? Поскольку требования к объему статьи не позволяют подробно рассмотреть все связанные с конкретными блюдами корейской (и американской) кухни концепты, актуализирующиеся в рассматриваемом художественном произведении, обратимся только к тем, которые несут основную нагрузку в части конструирования в текстовом мире романа идентичности главной героини и позволяют автору выстраивать значимую для него версию действительности.

В первую очередь заслуживает упоминания один из ключевых для корейской традиции питания и гастрономической культуры концепт – «떡» («тток»), объединяющий целый ряд самых разнообразных по внешнему виду и вкусу блюд (от закусок и основных блюд до десертов с начинкой и без) тем, что приготовлены они из рисовой муки. Имя данного концепта в тексте романа «When You Trap a Tiger» используется значительно чаще имен прочих связанных с национальными блюдами концептов (в соотношении, например, почти 3:1 к имени всемирно известного корейского «kimchi»; 10:1 к «kalbi» и 31:1 к «paengmyeon»). Однако примечательно, что в качестве ключевого вербализатора данного концепта выступает не его имя, записанное при помощи хангыля (что предсказуемо, ведь язык оригинала – английский, произведение ориентировано именно на американскую аудиторию) и даже не корейский гастроним в романизованном виде («tteok»), а англоязычное словосочетание «rice cakes». Именно оно оказывается тем языковым знаком, который схватывает совокупность смыслов, сокрытых за лексемой «tteok» в корейской лингвокультуре, а также «запускает» специфическую, релевантную для автора («salient» по Дж. Лакоффу [4]), актуализацию указанного концепта в дискурсивном пространстве исследуемого произведения мультикультурной литературы.

Необходимо подчеркнуть, что для девочки-героини романа «When You Trap a Tiger» «rice cakes» – это не просто блюдо корейской национальной кухни, это символ детства, которое уже не вернуть, символ теплых отношений, психоэмоциональной близости, причем не только с бабушкой, но и со старшей сестрой, о чем свидетельствует первый же контекст употребления имени рассматриваемого концепта. По приезде в городок, где живет бабушка, Лили старается разбавить приятными воспоминаниями свои переживания на почве резкой смены места жительства: «*The way I remember it, Sam and I loved living here. <...>*

Sam and I told stories in the attic room, we ate rice cakes in the kitchen, we created imaginary worlds in the basement. We were together.» [8, p. 21] Аналогичным образом используется имя рассматриваемого концепта и в бабушкиных корейских сказках, которые она часто рассказывала девочкам, когда они были совсем маленькими: «*Long, long ago, when tiger walked like man, two little girls lived with their halmoni in a small vine-covered cottage, at the edge of the village, at the top of a hill. They were sisters, with long black braids, and they shared everything together, including a love of rice cakes.»* [8, p. 31] Отсюда желание девочки со всеми вместе приготовить данное блюдо (и тем самым улучшить семейный микроклимат), когда представляется возможность снять стресс, вызванный переездом и новостями о тяжелом состоянии здоровья бабушки: «*Mom takes a breath and plasters a grin on her face. “Actually, I was thinking we should all go out today. It would be nice to get out of the house and do something. As a family.” “We could make rice cakes as a family,” I say. “Halmoni can teach us how.”*» [8, p. 111]

«Rice cakes» оказываются и просто удобным блюдом на каждый день (вероятно, в данном случае речь идет уже о горячем, а не о десерте). Так, именно его мама девочек предлагает на скорую руку приготовить утром после переезда, когда понимает, что в хлопотах, связанных с устройством на новую работу на новом месте, не продумала завтрак для детей заранее: «*“Are you hungry?” she asks. “No,” I say. “What are you wearing?” “I’ve got a job interview this morning,” she explains, as she clatters around the kitchen. <...> “But I have time to make you something,” Mom continues. “You really should eat. How about leftover rice cakes?”*» [8, p. 43]. Этот пример заслуживает внимания и потому, что Лили, Саманта и их мама родились на территории США и в Корее никогда не были, отец девочек – евроамериканец, в их ближайшем окружении представители корейской культуры (за исключением бабушки) отсутствовали. Иными словами, приверженность конкретному блюду национальной корейской кухни они впитали, невзирая на отрыв от «почвы» как этнодифференцирующего признака. Важно и то, что данное блюдо функционирует не только в качестве одного из инструментов инкультурации как процесса вхождения в свою культуру, но и как средство аккультурации – приспособления к неродной, «принимающей культуре», а также как способ налаживания межкультурных контактов, «посол мира и культуры» [6, с. 25]. Пытаясь убедить Лили перекусить, мама замечает: «*“They’re good heated*

up. *Did I ever tell you that Halmoni used to sell her rice cakes when we first moved here? Everyone loved them.*” *I step forward. “Really?”*» [8, p. 43]

Представляется важным отметить, что по мере пребывания в доме бабушки в сознании девочки начинают актуализироваться и иные смыслы, стоящие за именем концепта «rice cakes». Часть из них связана с самобытностью корейской культуры как таковой: рисовые пирожные со сладкой бобовой начинкой (они фигурируют в большинстве контекстов в романе) функционируют как социальный знак – здесь мы имеем дело с организационным аспектом еды как культуры [см. 5]. Они выступают как составляющая традиционного обряда жертвоприношения «kosa», который проводится «с целью моления о благоприятной судьбе семьи, отращения несчастья и изгнания злых духов» [7, с. 326]: «*After Halmoni heats a plate of red-bean rice cakes, she hands them to me, and I arrange them in a bamboo basket, the way she taught me. Carefully, lovingly. They warm my fingers. “This very important to do on days of big change,” Halmoni tells me as she pours wine into small ceramic bowls. “When people come in. When people go out. We do this to keep spirits happy.”*» [8, p. 27]

Кроме того, в текстовом мире рассматриваемого романа имя концепта «rice cakes» выступает не только в роли «якоря», укореняющего героиню в корейской культуре, несмотря на то, что она родилась и проживает в Америке и общается преимущественно с носителями корейской культуры, но и срабатывает как инструмент достижения личностной идентичности безотносительно этнической принадлежности. В сознании девочки существует устойчивая ассоциация между рисовыми пирожными и бабушкой, а бабушка в свою очередь воплощает инаковость, нечто необычное, запредельное, для большинства людей непостижимое и при этом очень привлекательное. Автор активно пользуется когнитивным механизмом концептуальная метафора: *Halmoni is magic* («*I stare at Halmoni’s home. This is the kind of place that just looks magic, perched up high, with almost-black ivy creeping along the faded brick walls, windows that wink in the light, and, of course, a million stairs to get to the front door, give or take a few.*» [8, p. 14]; «*She’s like that because she’s Halmoni. Because she’s magic. She’s always been that way.*» [8, p. 147]. Девочке непросто построить доверительные отношения с кем-либо за пределами семьи, тем более со сверстниками и ровесниками, при этом она очень комфортно себя чувствует в «иной реальности», которую олицетворяет бабушка, поэтому у ребенка практически не вызывает удив-

ления встреча лицом к лицу с тигрицей из бабушкиных сказок. Девочка не просто со всей серьезностью обсуждает с волшебным тигром способ облегчить бабушкины страдания, она без тени возражений воспринимает требование последнего на следующую встречу принести рисовые пирожные в качестве средства «задобрить» мифологическое существо: «*She shrugs, trying to look casual, but her muscles are tense as they ripple beneath her fur. “Anyway, bring me the next star jar tomorrow, at two a.m., and I will tell you another story. Oh, and bring some rice cakes, too. It’s the least you can do, if we must meet in this stuffy basement.”*» [8, p. 110].

Это блюдо становится для девочки вызовом, который она бросает себе, стремясь отказаться от статуса «предрешенной» идентичности («identity foreclosure») в терминологии Дж. Марсиа [9] – развенчать привычный для неё самой и для других стереотипный образ незаметной, послушной, «ведомой» девочки, отмеченной ярлыком *QAG* («*QAG is Sam for Quiet Asian Girl. As in, a stereotype.*» [8, p. 21]), образ человека, не способного контролировать свою жизнь и/или оказывать воздействие на других. Рисовые пирожные из подношения тигрице превращаются в символ самостоятельности, способности решать волнующие её вопросы, преодолевать трудности: «*The next afternoon, I announce, “I need to make rice cakes.”*» [8, p. 111] Желание сделать что-то, что поможет бабушке поправиться или хотя бы почувствовать себя лучше, практически становится навязчивой идеей. Девочка думает о десерте, который ей нужно приготовить для волшебной тигрицы, даже во время семейного обеда в ресторане паназиатской кухни: «*Inside, the walls are lined with shoji screens painted with pink cherry blossoms. Red paper lanterns hang from the ceiling, and a gold cat statue sits in the corner, waving Hello! Hello! But I’m fixated on the painting right above the hostess stand. It’s a classic Korean painting of a tiger, with eyes as big and round as rice cakes. It looks like it’s laughing.*» [8, p. 113]; «*<...> I tell Mom, “I need to make rice cakes.” Mom runs her hand over my hair and kisses my forehead. “Not today, honey. I’m sorry. Maybe tomorrow.” I shake my head. “It has to be today. I can’t wait. I have to.”*» [8, p. 119]

Когда Лили наконец принимается за приготовление, она с удивлением осознает, что не имеет представления о том, что именно нужно делать: «*“I don’t know how to make rice cakes,” I say, realizing only now how unprepared I am.*» [8, p. 124] Она пытается выйти из положения при помощи рецепта, обнаруженного в сети Интернет, и горящего желанием помочь приятеля, продолжая сомневаться в своих способностях и успехе задуман-

ного: «*I Google a recipe on my phone, and we start throwing stuff together <...>, and by the time the rice cakes are ready to go into the oven, they look completely and totally wrong. Which makes me feel completely and totally wrong.*» [8, p. 124]; «*These have to be perfect. And they aren't perfect. They aren't like Halmoni's, because Halmoni can't make them right now, and I can't. I just can't.*» [8, p. 125] Тем не менее, прислушавшись к мнению друга, Лили сдерживает свой порыв выкинуть заготовки для пирожных и в конечном счете приходит к пониманию того, что всё-таки смогла выдержать испытание: «*So we wait and see. And they're different. They aren't Halmoni's. But they're still good.*» [8, p. 126] Она утверждает в своем новом статусе самодостаточной девушки с необходимым количеством настойчивости и силы воли для того, чтобы справиться с жизненными трудностями, когда её друг, бесхитростный евроамериканский мальчик Рики, ранее рассказывавший ей о своем списке из 20 самых любимых блюд, после смерти бабушки включает в перечень рисовые пирожные: «*Ricky texts me a continuous stream of his favorite foods, trying to cheer me up. And on the seventh night, after one official week, he texts: rice cakes.*» [8, p. 197] Получив сообщение Рики, девочка собирается с духом и, в том числе благодаря рисовым пирожным, превращает некоммерческий сбор средств для местной библиотеки в ритуал «kosa» в память о бабушке, принимая как свои этнические корни, так и новый статус личностной идентичности – тот самый, который Дж. Марсиа называет «достигнутым».

Наряду с концептом, именуемым «rice cakes», в романе «When You Trap a Tiger» к осмыслению и переосмыслению героиней своей этнической и личностной идентичности имеет отношение и еще один культурно значимый концепт, связанный с корейской национальной кухней. Имя концепта, о котором идет речь, пользуется, возможно, даже более широкой известностью в мире – «kimchi». Вербализатор «kimchi» в дискурсивном пространстве рассматриваемого произведения актуализирует как знания, являющиеся достоянием носителей корейской культуры в целом, так и фрагменты индивидуального опыта автора.

Несмотря на то, что кимчхи не является «визитной карточкой» упоминавшегося ресторана паназиатской кухни, как можно было бы предположить, это блюдо в рамках дискурсивного пространства романа остается маркером «корейскости» для некорейцев. Так, Сэм, старшая сестра Лили, вспоминая о рано ушедшем из жизни отце, для которого корейская культура родной не была, подчеркивает, насколько самозабвенно он старался погрузиться в неё и привить любовь к ней дочерей

хотя бы посредством национальной кухни: «*“His eyes watered whenever he ate kimchi, but he still insisted on eating it.”* [8, p. 181] Кроме того, для Лили, её мамы и бабушки кимчхи – это, с одной стороны, символ непосредственности в поведении, которую можно обнаружить только в кругу самых близких родственников, а с другой – еда, от которой становится менее тоскливо на душе в трудный жизненный период: «*I wake up sweating. Sheets twisted, pillow damp, bed creaking. My stomach growls, and I realize I'm desperately hungry for midnight kimchi, so I untangle my blankets and slip out of bed.*» [8, p. 34]; «*Mom scans the food as she blinks herself awake, and pulls out Halmoni's plastic tub of kimchi. “Sound good?” she asks, holding it up. <...> I hesitate because this is not typical Mom behavior. <...> Mom just unscrews the lid and fishes out a piece of kimchi with her fingers. Then she drops the piece right into her mouth and smacks her lips. When she holds the tub out to me, I stare at my mother. Any moment now, she'll wake up and realize she was sleepwalking. And sleep-eating. And sleep-rule-breaking. <...> She pushes the kimchi tub closer. “Eat.” <...> Maybe nothing is too weird in the middle of the night. Spirits might slip into these moments, between waking and dreaming – but love does, too.*» [8, p. 136]; «*Halmoni smiles at me. “You hungry?” she asks. Without waiting for an answer, she picks up a piece of kimchi with two fingers and holds it out to me. “Eat fast so spirits don't see,” she whispers.*» [8, p. 139]

Однако именно за счет общепризнанной роли кимчхи как достояния корейской культуры и значимости блюда для поддержания внутрисемейной гармонии в сознании Лили данный концепт не только способствует «заземлению» героини в этнической культуре её бабушки, но и срабатывает как триггер, провоцирующий резкий приступ желания максимально дистанцироваться от этой культуры, оторгнуть её в моменты поиска идентичности: «*“The crazy witch lady is your grandma?” I want to tell him, Crazy is not a thinking word. But my mouth feels dry. <...> “I don't know. The witch lady is scary.” <...> “I...” Guilt claws at my stomach. I should defend Halmoni, but all my words have evaporated. And for a moment, I don't want to defend her. For a moment, I wish she were a normal grandmother, who makes brownies instead of kimchi. Who knits scarves instead of mixing strange Korean herbs.*» [8, p. 146–147].

Таким образом, в рамках дискурсивного пространства романа «When You Trap a Tiger» Тэй Келлер актуализируются связанные с блюдами корейской национальной кухни концепты, служащие средствами

достижения этнокультурной идентичности и, как следствие, сплочения представителей конкретной этнической группы в рамках поликультурного государства, а также способом «наведения мостов» между культурами с целью гармоничного сосуществования представителей групп меньшинства и большинства в мультикультурном социуме и формирования идентичности личностной. Однако роль этих концептов в процессах осмысления и переосмысления идентичности может быть не только конструктивной: их узнаваемость и ценность как культурных маркеров способна превращать их в раздражители, провоцирующие стремление не просто переосмыслить этническую и/или личностную идентичность, но даже полностью отказаться от прежнего статуса личностной идентичности и перечеркнуть связи со своими этническими корнями.

Список литературы:

1. Воевода Е.В. Национальные блюда как отражение национального обыденного сознания // Лингвострановедение: методы анализа, технология обучения. Сборник научных статей. В 2 ч. Ч. 2. М.: МГИМО-Университет, 2009. С. 61–69.
2. Гачев Г.Д. Ментальности народов мира. М.: Алгоритм, Эксмо, 2008.
3. Кушнерук С.Л. Развитие теории когнитивно-дискурсивного миромоделирования за рубежом и в России // Вопросы когнитивной лингвистики. 2018. № 4 (57). С. 115–125.
4. Лакофф Дж. Женщины, огонь и опасные вещи. М., 2004.
5. Молчанова Г.Г. Традиции гасистики как отражение национальной и региональной идентичности // Вестник Московского университета. Серия 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2013. № 2. С. 20–26.
6. Павловская А.В. Гастрофилософия: наука о еде. К постановке проблемы. Часть 1 // Вестник Московского университета. Серия 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2015. № 4. С. 23–38.
7. Смертин Ю.Г. Корейский шаманизм: прошлое в настоящем // Корейский полуостров в эпоху перемен. М.: Издательство ИДВ РАН, 2016. С. 322–333.
8. Keller T. When You Trap a Tiger. New York: Random House Children's Books, 2020.
9. Marcia J.E. Development and validation of ego-identity status // Journal of Personality and Social Psychology. 1966. № 3(5). P. 551–558.

Сладкие традиции австрийской кухни Sweet Traditions of Austrian Cuisine

ГУДИНА Ольга Васильевна,

*кандидат исторических наук, доцент,
доцент кафедры лингвистики и межкультурной коммуникации,
Институт гуманитарных технологий,
Российский новый университет (РосНОУ);
тел.: (915) 071 66 04,
e-mail: guodolga@yandex.ru*

Национальные сладкие блюда традиционно представляют австрийскую кухню. Кондитерские изделия и выпечка являются неотъемлемой частью национальной австрийской кухни. Большое разнообразие объясняется влиянием других национальных гастрономических культур и сохранением региональных различий. История и традиции их приготовления и потребления позволяет глубже познакомиться с социально-культурной жизнью Австрии, больше узнать о национальных особенностях её жителей.

Ключевые слова: кондитерские изделия, традиции питания, национальная кухня.

National sweet dishes traditionally represent the Austrian cuisine. Confectionery and pastries are an integral part of the national Austrian cuisine. The great diversity is due to the influence of other national gastronomic cultures and the preservation of regional differences. The history and traditions of their preparation and consumption allows you to get acquainted with the socio-cultural life of Austria, learn more about the national characteristics of its inhabitants.

Keywords: confectionery, food traditions, national cuisine.

Австрийская кухня является одной из лучших в Европе. Она разнообразна и наряду с этим сохраняет свою неповторимость. Большое разнообразие сладких блюд объясняется как влиянием других нацио-

нальных гастрономических культур, так и сохранением региональных различий внутри страны.

Австрийская кухня впитала лучшие традиции близких соседей: итальянцев, немцев, французов и других народов. Это касается не только мясных и рыбных блюд, но и сладких. Наряду с венским шницелем Wiener Schnitzel, отварным мясом Tafelspitz визитной карточкой страны является яблочный штрудель Apfelstrudel, шоколадные конфеты Моцарткугель Mozartkugel, торт Захер Sachertorte, сладкий омлет Kaiserschmarren. Во всём мире известна венская выпечка. Яблочный штрудель Apfelstrudel имеет турецкие, тонкие блинчики Palatschinken – венгерские, сдобный пирог Gugelhupf Гугельхупф – итальянские и французские, а воздушные меренги и безе испанские корни.

Блюда, заимствованные в разное время, приспособляли к вкусовым пристрастиям жителей страны, и они получали свой особый “вкус”.

Национальные сладкие блюда, став визитной карточкой страны, являются частью “мягкой силы”. Рецепты многих блюд вошли в меню национальных кухонь других стран. Интересно, что впервые приготовленные кондитерами из Испании изделия из воздушного слоеного теста получили в Австрии название ”Spanischer Wind” дословно “испанский ветер”, а название этих кондитерских изделий во Франции, некогда уже заимствованных у венских кондитеров, viennoiserie, в буквальном переводе “вещь из Вены”. Наиболее известный среди них – круассан восходит к сдобному рожку в форме полумесяца Kipferl.

Австрийцы очень трепетно относятся к своим традициям и культурным особенностям. В их число включены и традиции национальной кухни. В 2004 году Австрия отстаивала право именовать джем, производимый из местных абрикосов, Marmelade, а не обязательным в странах ЕС названием для джема из косточковых плодов Konfitüre. Рецепты фирменных блюд хранят в строгом секрете не только авторы блюд, но и государство. Это соблюдается вплоть до мелочей и наглядно проявляется в соблюдении правил не только изготовления, но и оформления блюд. Примером может служить шоколадная решётка на торте Эстерхази или синяя серебряная обёртка для фирменных конфет Моцарткугель.

Все сладкие блюда в австрийском варианте немецкого языка называются die Mehlspeise, дословно блюдо из муки. Существительное служит обозначением для пирогов, пирожных, тортов. Значение это-

го слова, однако, шире. Оно обозначает сладкие мучные блюда, приготовленные любым способом (выпеканием, отвариванием, поджариванием и т.д.), а также те, где муки практически нет. В некоторых значениях оно совпадает с немецким существительным der Kuchen. В Германии, например, приглашают на кофе и пирожное “zu Kaffee und Kuchen”, а в Австрии “auf einen Kaffee und auf eine Mehlspeise”. [7, с. 245]

История сладких кондитерских изделий тесно связана с историей страны. Рецепты первых десертов появились ещё в 15 веке. Речь шла о жаренных в топлёном сале небольших кусочках теста, предвестников любимых сегодня австрийцами булочек с кремом или джемом Krapfen крапфен.

Становление кондитерского дела в Австрии тесно связано с пекарским ремеслом, и его основа лежит в народных традициях обрядовой праздничной выпечки, сладкий вкус которой придавали, добавляя в тесто мёд, изюм и сухофрукты. Примером может служить Gugelhupf гугельхупф – сдобный кекс цилиндрической формы. Этот пирог издавна выпекали на Рождество и по особым праздничным случаям. Состав продуктов, необходимых для его приготовления, и способ изготовления были традиционно просты, лишь со временем в тесто стали добавлять какао, ром, пряности, и он превратился в модный статусный десерт. До сих пор кекс часто пекут и на домашней кухне, это классический десерт к полуденному чаю. На основе гугельхупфа созданы многие кулинарные шедевры, не случайно его называют “Mutter aller österreichischen Mehlspeisen”. [3, с.542]

Традиционно для австрийца еда является важной составляющей частью его жизни. Ещё в Средневековье путешественники писали об особых пристрастиях австрийцев в еде, называя их “Freß-Narren”. В 1671 году кайзер Леопольд I. издал свой знаменитый “Luxuspatent”, которым вводил ограничения на приобретение дорогой одежды и украшений, а также установил максимальные расходы на еду, особенно праздничную, в зависимости от социальной принадлежности граждан. Была введена специальная должность контролера Häferlguckerl “заглядывающий в кастрюлю”. [2, с. 122] Этот человек контролировал исполнение указа, проверяя запасы продуктов и наличие определённых блюд на столе. В современном языке существительное означает просто любопытного человека. Целью было желание ограничить рас-

точительность своих подданных и заставить их отказаться от приобретения дорогих иностранных товаров и продуктов питания в пользу собственных.

Следствием этого решения стало и ограничение употребления различных пряностей. До сих пор, например, рождественская выпечка в Австрии, изготовленная практически по одним рецептам с немецкими, отличается от немецкой гораздо меньшим количеством употребляемых специй.

В 1744 году в Вене была основана гильдия кондитеров, называемых в Австрии *Zuckerbäcker*. Сахар, включённый в название профессии, сыграл особую роль в развитии этого ремесла. Вплоть до 19 века из-за высокой стоимости сахара, какао и миндаля кондитерские изделия были товаром преимущественно для богатых. Лишь после появления новых технологий промышленного получения сахара из сахарной свёклы и сам сахар, и кондитерские изделия стали более доступными. В 1844 году в Нижней Австрии была открыта первая фабрика по переработке сахарной свёклы. Появление на рынке дешевого сахара дало новый импульс для развития кондитерского дела.

Особую роль сыграл 19 век, время становления бургерства в австрийском обществе. Практически в каждом бургерском доме появляется прислуга; кухарки, повара были, как правило, выходцами из Богемии. Их, часто домашние, рецепты лежат в основе приготовления любимых и сегодня разновидностей блинчиков, пирогов и сладостей *Bucheln*, *Liwanzen*, *Powidltascherl*, *Germknödel* и т.д.

Развитие кондитерского дела сказалось на ритуальных традициях в распорядке дня австрийцев. Полдник *Jause* невозможно себе представить без чашки кофе и сладкого десерта. Появилось новое понятие *Jourgebäck* как обозначение кондитерских изделий небольшого размера, традиционно подаваемых в кафе и кондитерских к кофе.

Каждое известное кондитерское изделие имеет свою реальную историю происхождения. Но поскольку сладкие блюда – это товар, то происхождение блюд обросло множеством легенд, делающих их ещё более привлекательными. Так, у знаменитого омлета “по-императорски” *Kaiserschmarrn* их более трёх. Во всех из них речь идет об императоре, попробовавшем этот десерт и похвалившим его вкус. Это очень простое блюдо представляет собой разрезанные на кусочки и посыпанные сахарной пудрой блинчики, подаваемые со

сливовым вареньем, орехами или ванильным соусом. *Kaiserschmarrn* считался любимым блюдом кайзера Франца Йозефа. Оно давно перекочевало с императорского стола на стол обычных австрийцев и является одним из символов кулинарного искусства Австрии.

Одним из главных источников пополнения национальной кухни являлась во все времена региональная кухня. В Австрии до сих пор сохраняются достаточно большие региональные различия, а в области еды они проявляются наиболее ярко.

Каждая федеральная земля в Австрии имеет свои знаменитые десерты и строго оберегает рецепты их приготовления, например: *Salzburger Nockerl* в Зальцбурге, *Linzer Torte* в Верхней Австрии, *Tiroler Prügeltorte* в Тироле.

Любая региональная кухня определяется географическими факторами, предопределяющими возможности сельского хозяйства по производству продуктов питания. Особую неповторимость региональным фирменным сладким блюдам придаёт использование местных продуктов.

Штирия *Steiermark* известна своим тыквенным маслом. Именно в Штирии возделывают особый сорт тыквы – штирийскую голосемянную тыкву. Эта тыква жёлто-зелёного цвета поистине уникальна, из неё почти вручную производят тыквенное масло *Kürbiskernöl*. Тыквенное масло обладает удивительными полезными свойствами, оно помогает при лечении целого ряда болезней: гастрите, изжоге, язвенной болезни, укрепляет нервы, сосуды и мышцы.

Это масло не случайно называют *das “Schwarze Gold der Steiermark”* чёрным золотом Штирии. Название объясняется, с одной стороны, значением, которое играет тыквенное масло в экономике этой федеральной земли, оно поистине “золотое”, а с другой цветом самого масла. Если на масло смотреть сверху, то оно кажется чёрно-красным, а при взгляде на просвет – темно-зелёным. Игру цвета вызывает содержащийся в масле хлорофилл.

В Штирии это масло широко используют в соусах, маринадах, добавляют в супы, салаты, а также в десерты. У всех блюд появляется в этом случае вкус, напоминающий вкус жареных тыквенных семечек. Гордостью этой федеральной земли является вкусное печенье с тыквенными семечками *Steirische Kürbiskernplutzerl*, в котором удивительным образом сочетаются на первый взгляд не особенно сочета-

ющиеся между собой ингредиенты. Тесто делают на основе гречневой муки с добавлением тыквенных семечек, тыквенного масла, мёда и бадьяна. Небольшие печеньки покрывают вишнёвым конфитюром и тёмным шоколадом. Это очень необычное по вкусу печенье раньше пекли только на Рождество, но сейчас его можно попробовать в любое время года.

Тироль – это федеральная земля Австрии, большая часть территории которой покрыта горами, недаром ещё одним названием её является “das Land im Gebirge” “страна в горах”. Жизнь и работа в горах диктует свои правила. Местная еда не отличается особыми изысками, она в основе своей проста и обильна. Это относится и к десертам. Подтверждением может служить Roggane Apfelnudeln “Ржаная десертная лапша с яблоком”. Этот десерт прост в приготовлении и доступен всем. Основу рецепта составляет ржаная мука, мёд и яблоки. [1, с. 145]

Оригинальный торт Tiroler Prügeltorte “торт на вертеле” является визитной карточкой праздничной выпечки тирольцев. Тесто для этого торта готовят по особому рецепту, это так называемый Eischwerteig, вес всех ингредиентов которого – масла, сахара и муки отмеряется по весу добавляемых яиц. Но самым интересным является способ приготовления этого десерта. Тесто искусно слой за слоем наносят на деревянный вертел Prügel и поворачивают над открытым огнём. Золотистое тесто, зажариваясь, накладывается друг на друга в виде слоев, образуя кольца, напоминающие годичные кольца дерева. Отсюда еще одно название этого торта Tiroler Baumkuchen. Prügeltorte готовят обычно на свадьбы и крестины детей. В последнее время этот торт часто подают как необычный десерт “essbare Schmuckstücke” при приеме высоких гостей. [8, с. 134]

Следует отметить, что развитие туризма в 19 веке и становление Австрии как центра горнолыжного спорта привело к созданию особой отрасли питания, так называемой “Bergküche”, сочетанию местной и европейской кухни, удовлетворяющей вкусы туристов. Среди многих блюд нашлось место и изысканным десертам. Особую популярность во всей Австрии получили Ischler Törtchen “Ишлерские тортики”. Их называют также “Ишлерскими талерами”, поскольку по размеру эти небольшие печенья, состоящие из нескольких слоев песочного теста, скрепленных джемом и покрытых сверху шоколадной

глазурью, напоминают талер – серебряную монетку. Рецепт Ischler Törtchen был создан в 50-е годы прошлого века кондитером Рихардом Куртом Richard Kurt, которому принадлежала знаменитая кондитерская “Цаунер” в курортном городке Бад-Ишл в Верхней Австрии. В 1959 году этому десерту даже посвятили вальс. [5, с. 18]

Понятие Wiener Küche “венская кухня”, известное во всем мире, предполагает не региональную, а в первую очередь национальную австрийскую кухню, объединившую лучшие кулинарные особенности всех федеральных земель. Многие кулинарные шедевры, ставшие каноном австрийской кухни, были созданы именно в Вене, как например Apfelstrudel яблочный штрудель. Этот рулет из тончайшего теста с начинкой из яблок, орехов и изюма давно завоевал весь мир. Считается, что тесто рулета должно быть таким тонким, чтобы через него можно было прочесть любовное послание. Но традиции сладкой венской кухни не исчерпываются только знаменитыми десертами.

Любимым осенним лакомством жителей Вены являются жареные каштаны Maroni. Их традиционно продают уличные торговцы, и для многих венцев этот вкус связан с представлением о “малой родине”.

Одним из самых известных местных десертов является Wiener Maronireis венский “рис из каштанов”: проваренные, а затем натёртые соломкой каштаны укладываются горкой на взбитые сливки или мороженое и поливаются вишнёвым соусом.

Визитной карточкой Зальцбурга считаются Salzburger Nockerl Зальцбургерские нокерль. Этот десерт – прямой родственник клёцки Salzburger Nocken. Клёцки, в самых разных вариантах от сладких до пикантно пряных, являются неотъемлемой частью региональной и австрийской кухни в целом. Они употребляются как гарнир и называются Nock'n, Nudeln, Spatzen или Nackerte Buam, как засыпка в суп, например, манные клёцки Grießnockerl и как самостоятельное блюдо Kasnocken и Eiernockerl. С давних пор известен и десерт Topfennockerl с начинкой из творога.

Salzburger Nockerl отличаются от перечисленных удивительной воздушностью и нежностью: “Zart, luftig, flaumig, süß”, так характеризуют этот десерт из яиц, сливок, сахара и совсем небольшого количества муки. Зальцбургер нокерль называют “королевой суфле” “Königin der Aufläufe”. Внешний вид этого блюда в виде “трёх горок” нежного суфле с золотистой корочкой, присыпанных сахарной пудрой,

символизируют вершины гор, окружающих Зальцбург: Kapuzinerberg, Mönchsberg и Gaisberg.

Для приготовления суфле требуется большое мастерство. Важно учесть и крепость взбитых белков, и способ замешивания, и температуру и время выпекания. Это блюдо не случайно стало символом региональной кухни этой федеральной земли. Со времён Средневековья местная кухня считалась одной из самых изысканных во всей Австрии. Положение Зальцбурга на пересечении торговых путей издавна давало городу большие преимущества.

В 1938 году австрийский композитор Ф. Раймонд F. Raymond написал оперетту “Сезон в Зальцбурге” “Saison in Salzburg”, где воспел это “сладкое как любовь и нежное как поцелуй лакомство” “Süß wie die Liebe und zart wie ein Kuss... ein himmlischer Gruß”. [4, с. 196]

С 19 века рецепт приготовления Salzburger Nockerl вошёл практически во все поваренные книги страны. Это блюдо, будучи утончённым десертом, соответствовало основным характеристикам популярных блюд австрийской кухни. Они просты по ингредиентам и являются сытными. Знатоки обычно заказывают в ресторане одну порцию этого блюда на двоих.

Особое место среди австрийских сладких блюд занимают торты. Считается, что первые торты появились примерно 2000 лет тому назад в Италии, с начала 19 века законодательницей моды в этой области считалась Франция. Именно во Франции появились составляющие, без которых нельзя было испечь и тогда, и сегодня современные торты – безе, крем, карамель, желе и бисквит. Но особой любовью и признанием уже не первый век пользуются не французские, а немецкие и австрийские торты.

Слово Torte означает в Австрии сладкий десерт круглой формы или в виде низкого цилиндра, состоящий из одного или нескольких коржей, пропитанных кремом или джемом. Сверху торт бывает обычно украшен кремом, глазурью или фруктами. Десерты другой формы обозначаются немецким существительным Kuchen. [6, с. 85]

Торты и пирожные являются предметом особой гордости австрийцев. Фаворитом австрийских сладостей по праву считается торт “Захер” Sachertorte. Этот торт является настоящей венской классикой: шоколадные бисквитные коржи с прослойкой из абрикосового конфитюра, обильно политые шоколадом. Его любят сами австрийцы, этот торт стал любимым десертом миллионов людей во всём мире.

Рецепт торта был придуман в 1832 году учеником кондитера Францем Захером Franz Sacher, что явилось ещё одним счастливым подтверждением немецкой поговорки “Zufall ist der beste Organisator”, “случай – лучший организатор”. Для большого приёма, который устраивал канцлер и министр иностранных дел Австрийской империи Меттерних, его шеф-повар должен был приготовить необычный десерт, однако тот тяжело заболел, и выполнять распоряжение пришлось его 16-летнему ученику. Франц Захер испёк шоколадный торт, но добавил в него абрикосовый джем и покрыл торт сладкой глазурью. Десерт всем понравился, однако не сразу стал признанным шедевром. Лишь спустя 20 лет, когда Захер открыл собственный кондитерский магазин в Вене, и позднее, когда собственностью семьи стал отель “Захер”, для постояльцев отеля и на продажу стали выпекать этот торт как фирменный. Его рецепт несколько усовершенствовал сын кондитера Эдуард, и именно этот рецепт: у торта появилась ещё одна прослойка из джема, считается классическим. [3, с. 562]

Самым древним из известных тортов считается Linzer Torte Линцкий торт, рецепт приготовления которого датируется 1696 годом. Этот торт напоминает скорее открытый пирог с фруктовой начинкой и решёткой из теста сверху. Секрет этого десерта из песочного теста в особом составе теста “Linzer Masse”, в которое добавлен миндаль и миндальное масло. До конца 19 века в тесто для торта клали миндаль и специи, и лишь в 20 веке вместо миндаля стали употреблять фундук, что послужило появлению двух его вариантов – тёмного и светлого.

Рецепт торта менялся в сложные времена. Во время Первой Мировой войны выпекали торт “Kriegs-Linzer-Torte”, где вместо миндаля использовали поджаренные овсяные хлопья.

Этот торт является визитной карточкой Верхней Австрии, столицей которой является город Линц. Согласно одной из легенд именно здесь был придуман этот рецепт, и он назван по месту его первого изготовления – Linzer Torte. Согласно другой наиболее распространённой версии этот торт был изобретён кондитером Иоганном Конрадом Фогелем Johann Konrad Vogel, который поставил производство этого торта на поток и фактически сделал его известным за пределами Австрии.

Путешественники, посещавшие Австрию, уже в прошлом причисляли Linzer Torte к особым достопримечательностям города. Из-

вестный немецкий путешественник и землевладелец граф Hermann von Pückler-Muskau, посетивший Линц в 1809 году, записал в своём дневнике восторженное впечатление об этом торте; “Ich blieb die Nacht und den folgenden Tag in Linz, weil ich gehört hatte, daß die Stadt ihrer Torten und schönen Mädchen wegen berühmt sei. Die Torten mögen ihren Ruf allenfalls verdienen”. [1, с. 105]

Драматург Эрнст фон Вильденбрух Ernst von Wildenbruch посвятил торту восторженные строки: “Was sind aller Dichter Worte gegen eine Linzer Torte”! Что значат слова поэта по сравнению с “Linzer Torte”! Немецкий композитор Ludwig Schmideder посвятил торту оперетту “Linzer Torte”, где любовная драма и легенда создания торта, переплетаясь, создают канву сюжета. [4, с. 107]

Часто торты носят имена их создателей, например, Sachertorte. По имени своего автора назван и торт Dobosch Добош. Этот очень вкусный торт, состоящий из шести слоёв бисквита с шоколадным кремом и карамельной глазурью, был придуман венгерским кондитером Йожефом Добошем, тогда подданным Австро-Венгерской монархии, в 1885 году для Венгерской национальной выставки. Торт быстро стал любим в Европе. Согласно легенде автор сам так назвал своё произведение, заявив, что именно этот рецепт достоин носить его имя.

Часто торт называли по имени города, где он был создан; Triesttorte, Linzer Torte. В 18 веке в Австрии появилась мода обозначать десерты, включая в название имя известного лица или посвящая их событиям, оставившим определённый след в истории. Так появился торт Esterhazy-Torte торт “Эстерхази” по имени министра иностранных дел Пала Эстерхази. В этом ряду можно назвать Malakoff-Torte и Radetzky-Torte.

В честь премьеры оперы “Отелло” в Венской опере был создан шоколадный кекс, политый шоколадным соусом, под названием “Mohr im Hemd” “Мавр в рубашке”. Кекс олицетворяет мавра, а взбитые сливки или мороженое, которые подают вместе с кексом, его рубашку.

В 1858 году впервые в зоопарке Вены появился жираф. Это событие, привлечшее внимание многих венцев того времени, вряд ли оставило бы след в истории, но в память о нём был создан новый торт “Giraffen-Torte”, любимый до сих пор.

Австрийские кондитеры всегда уделяли большое внимание эстетической стороне своего ремесла, что нашло отражение в выборе

названий для создаваемых ими изделий. Любимым пирожным для многих стали Kardinalschnitte. Эти бисквитные пирожные впервые испекли в 1933 по случаю приезда в Вену высокого гостя из Ватикана. Тесто этого десерта, усиленное абрикосовым джемом, имеет достаточно яркий жёлтый цвет, а белый цвет взбитых сливок, используемых в качестве крема, создают вместе жёлто-белую цветовую гамму, свойственную одежде священнослужителей.

Показательно название торта “Donauwelle” Дунайские волны. На сдобное тесто этого торта выкладывается вишня, под весом которой слои теста перемешиваются, образуя “волны”. Это позволило австрийским кондитерам дать десерту символичное название Дунайские волны. В Германии его называют просто “Schneewittchen” “Белоснежка”.

Некоторые названия сладостей и десертов, данные им век тому назад, считаются ныне не политкорректными. Например, названия пирожного “Mohr im Hemd” “мавр в рубашке” или печенье “Indianerkrapfen” печенье индейцев по мнению некоторых политиков требует изменения, поскольку содержат слова Mohr мавр и Indianer индеец, которые могут считаться оскорбительными для определенной расовой группы.

Подобное изменение уже произошло с наименованием сладости “Negerkuss” поцелуй негра. Это цилиндрической формы суфле в шоколаде хорошо известно во всей Европе. С начала 20 века его продавали в Австрии под названием “Mohrenkopf” голова мавра, но несколько лет тому назад переименовали в более нейтральное “Schwedenbombe” бомба из Швеции – в честь друга владельца фирмы В. Немеца W. Niemetz, который был родом из этой страны. В Германии название заменили на “Schokokuss” шоколадный поцелуй.

Многие сладости и десерты являются частью ритуальной выпечки. На Рождество обязательно выпекают и продают рождественские пироги и рулеты Stollen и Striezel, Kletzenbrot, а на Пасху кексы Gugelhupf и Reinling. Кондитерские изделия, однако, постепенно теряют это значение, поскольку продаются не только к праздникам, но и в течение года.

Кондитерские изделия, выпечка являются неотъемлемой частью национальной австрийской кухни. История и традиции их приготовления и потребления позволяет глубже познакомиться с социально-

культурной жизнью Австрии, больше узнать о национальных особенностях её жителей.

Список литературы:

1. Ingrid Haslinger: Die Wiener Küche. Eine Kulturgeschichte. Wien: Mandelbaum Verlag, 2018.
2. Heindl G. Wien Brevier einer Stadt. Wien: Neff, 1972.
3. Maier-Bruck F. Die klassische österreichische Küche, Seehammer Verlag GmbH, Weyarn, 2003.
4. Peter Peter: Kulturgeschichte der österreichischen Küche. München: Beck, 2013.
5. Plachutta Die 100 klassischen Gerichte Österreichs. Wien, Paul Zsolnay Verlag, 2003.
6. Heinz-Dieter Pohl: Von Apfelstrudel zu Zwetschkenröster. Kleines Handbuch der österreichischen Küchensprache. Wien: Ueberreuter, 2008.
7. Sedlaczek R. Das österreichische Deutsch. Wien: Verlag Carl Ueberreuter, 2004.
8. Wiswe H. Kulturgeschichte der Kochkunst. München, 1970.

«Communal kitchen» Джеймса Джойса в историко-литературном контексте James Joyce's "Communal Kitchen" in Historical and Literary Contexts

ДОБРОВОЛЬСКАЯ Марина Георгиевна

*кандидат педагогических наук,
доцент кафедры европейских языков,
Институт лингвистик РГГУ;
тел.: (495) 250 63 26,
email: dobrovolm@gmail.com*

В статье речь идет не только о значении еды как источника жизненных сил для человека, но и роли питания в объединении людей в сообщества ради какой-либо цели с древних времен и до настоящего времени. Понятие «коммунальная кухня» рассматривается в историко-литературном контексте, что позволяет установить связь между древними традициями, легендами и литературными источниками позднего периода, в которых авторы придают особое значение питанию человека в определенном сообществе.

Ключевые слова: человек, еда, очаг, коммунальная кухня.

This article explores the value of nutrition not only as a vital source for a human being but its role in communities from the ancient times till now. The notion of "communal" is regarded in a broader literary and historical context in order to link the natural need in food with the different sources connected to nutrition in a certain community.

Keywords: human being, food, hearth, communal kitchen.

Древнее понятие «общности», включающее в себя в том числе и коллективное участие в ритуальных танцах с песнопением, хороводах, молениях богам, применимо также к коллективной трапезе, застолию за общим столом. Как отмечает В.М. Жирмунский, «исполнение обрядового действия является не индивидуальным,

а коллективным (хоровод), – в нем участвует вся заинтересованная в успехе предприятия община» [1 с.13]. В хороводах люди воспевали не только успех на охоте или победу над врагом, но и хороший урожай, который служил источником пропитания для всех членов коллектива. Сохранились памятники европейской пещерной живописи с изображениями человека в символическом диалоге с природой и божествами, поклонение которым являлось неотъемлемым ритуалом в первобытном сообществе. Использование своеобразного языка общения внутри коллектива для привлечения внимания божественных сил, от которых зависели жизненно важные события для членов всего сообщества, являлось неотъемлемой частью ритуальных танцев. Благодаря обрядовым хороводам, звуковые и словесные их сопровождения сохранялись устно в коллективной памяти общин. Г.Н. Пospelов отмечает, что «в древности и в средние века для записи произведений в разных странах использовались глиняные и деревянные доски, выделанная кожа (пергамент), папирус, лубяные полосы («луб») и лишь гораздо позднее – бумага (в Западной Европе с XI, на Руси с XIV века)» [2, с.5-6]. Поэтому первые литературные памятники существовали в рукописях или манускриптах. В единственной сохранившейся рукописи англосаксонской поэмы «Беовульф» начала X в., которую ученые обнаружили лишь спустя девять столетий после ее создания, есть описание обильного застолья, объединившее победителей битвы с чудовищем Гренделем. В первой части поэмы король Хродгар устраивает «богатый пир» в честь Беовульфа, храбрейшего из витязей, и «одаривает щедрыми дарами, провожая его на родину» [1, с. 30-31].

В период с III по VIII в. н.э., когда формировался героический эпос, в укладе островных кельтов, особенно ирландцев, еще господствовало общинное землевладение с культом племенных богов и поклонения природным силам. Среди хранителей песенного поэтического предания особую роль играли барды и филиды, развлекавшие зимними холодными вечерами собравшихся у очага песнями или сагами, названными так по аналогии с прозаическими повестями скандинавских народов. Рассказчику предоставлялась свобода для импровизации, особенно в описаниях пиров с большим количеством участников событий, вставляя в них стихотворные отрывки, когда повествование достигало «значительного драматического напряже-

ния» [1, с. 20]. Имена героев переходили из песен в легенды, сказки, а позднее и в романы. По утверждению А.Н. Веселовского, «каждая новая поэтическая эпоха» позволяла себе новые комбинации «истари завещанных образов», «наполняя их новым пониманием жизни» [2, с. 182]. Так, с ритуальных молений древнеримских жрецов в обрядовой «арвальской песне» начинается один из эпизодов романа Джеймса Джойса «Улисс»: “*Deshil Holles Eamus. Deshil Holles Eamus. Deshil Holles Eamus*” [14, с. 314]. Троекратным восклицанием участники песнопения возносят моления об урожае и плодородии полей фамильным ларам, покровителям семейного очага и общины в целом. Автор романа не забывает и об искусстве умельцев резьбы по камню времен палеолита: “*a mighty cudgel rudely fashioned out of paleolithic stone*”, упоминая жертвоприношение “*sacrifice*” на алтарь друидов “*druids’ altars*”, ирландских жрецов-заклинателей, хранителей поэтического предания обрядовых песнопений [14, с. 124]. Проявления «эстетических чувств» в родовом общественном коллективе относят к периоду верхнего палеолита, последней ступени древнекаменного века, когда, по предположению Е.М. Мелетинского, «ощущение пропорций, симметрии порождалось как наблюдениями человека над животными, растениями, самим собой, так и техникой и ритмом трудовых операций» [5, с.69].

Среди племен распространялись легенды о подвигах героев. Известно, что на территории Ольстера в древности жили общинно племена уладов, среди которых самым отважным был Кухулин, герой ирландского эпоса. Образ его значительно меняется в сказке «Умная Умаг», когда доблестный воин превращается в страшного великана, победить которого помогают испеченные на кухне «домашние лепешки» [4, с.129-136]. Имя Кухулина встречается среди многочисленных «покровителей кланов», запечатленных на морских камешках, висящих на поясе мускулистого героя у подножия круглой башни в романе Джеймса Джойса: “*From his girdle hung a row of seastones which jangled at every movement of his portentous frame and on these were graven with rude yet striking art the tribal images of many Irish heroes and heroines of antiquity, Cuchulin, Conn of hundred battles...*” [14, 244]. Список перечисленных в одном абзаце известных и неизвестных, реальных и вымышленных «героев и героинь» выглядит в романе пародийно: *Алигьери Dante Alighieri, Наполеон*

Napoleon Bonaparte, Клеопатра Cleopatra, Последний из Магикан The Last of the Mohicans, Канитан Немо Captain Nemo, Томас Кук и Сын Thomas Cook and Son, Адам и Ева Adam and Eve, Геродот Herodotus и многие другие имена [14, с.244]. Очевидно, Джойс создает новый миф о персонажах разных эпох, собирая их в импровизированной «коммунальной кухне» своего романа. Можно согласиться с предположением Е.М. Мелетинского, что «древние мифы, возникшие фактически до выделения индивидуальной личности из социума..., используются для описания ситуации одинокого, покинутого индивида, жертвы социального отчуждения в обществе XX века. При этом такое парадоксальное использование мифа и мифотворчества лишь частично смягчается почти обязательной в “мифологизирующем” романе XX века иронией и самоиронией» [5, с. 475].

Свою интерпретацию средневековой кухни и пира выразила К. Райт в «Истории английской кухни», описывая скопление людей «вокруг огромных туш, запеченных целиком на вертеле. Или, как минимум, крупных элементов туши, также зажаренных на огне. Это мало соответствует реальности, ибо идёт в разрез с важными установками, которые царили на средневековых кухнях, а именно требованиями практичности и эффективности. Конечно, бывало, что подавались и целые жареные туши. Но повод должен был быть поистине колоссальный, вроде совершеннолетия наследника престола. И такое жаркое было призвано накормить прорву народа на растянутой во времени гулянке, при этом всё равно оставаясь скорее исключением, чем правилом» [8]. В средневековом замке «трапезничать в тепле и безопасности было особенно комфортно еще и потому, что в главном зале царил дух товарищества». По воспоминаниям англосаксонского воина, «часто кричали мы за чашей меда, славой на лавах клялись-хвалились, в тех застольях стойкостью ратной» [10, с.322].

Подобный дух братства во время пира описан в поэме Гомера «Одиссея», которая, по словам Тахо-Годи, «выражает расцвет классической мифологии, прославляющей человеческий ум и его творческие способности», а «любовь к семье и родному очагу самоотверженно преодолевает многочисленные препятствия» [9, с. 185-186]. В Песне Восьмой Гомер описывает участие Одиссея в пире после похода на Трои: *«вышел он свежий из бани и к пьющим гостям*

в пировую залу вступил... Было уж роздано мясо; уж чаши вином наполнялись... Тою порой возвратился глашатай с певцом Демодок, чтимым в народе. Певец посреди светлозданной палаты сел пред гостями, спиной прислонившись к колонне высокой. Полную жира хребтовую часть острозубого вепря взявши с тарелки своей (для себя же оставя там боле), Царь Одиссей многословный сказал, обратясь к Понтоною: «Эту почетную часть изготовленной вкусно веприны дай Демодок...» [3, 124-125].

По словам Джойса, его роман отражает общую схему поэмы Гомера «Одиссея». Как и Гомер, Джойс посвящает еде восьмой эпизод своей книги, заглядывая «внутрь» тела своего героя, в желудок или, по словам героини романа Молли, «inside»: “still he knows a lot of mixed up things especially about the body and the insides”. На такую тесную связь между телом, едой, историей и языковой игрой указывает американская писательница, А. Армстронг, предполагая, что Джойс в своей последней работе «Поминки по Финнигану» воображает историю Ирландии как своеобразное «рагу», искусно приправленное шеф-поваром: “Indeed, when he takes us to the condensed language of his last work, Joyce seems to see history as an Irish stew, prepared by ‘Thyme, that chef of seasoners’” [13, с. 233, 226]. Возможно, образ повара как главного кулинарного умельца из «Кентерберийских рассказов» английского средневекового писателя, Чосера, мог также впечатлить Джойса своим талантом и способностью накормить «паломников бесчисленных вереницы», а также тем, что *«он цыплят варил им, беф-буйи, и запекал им в соусе румяном с корицей пудинги иль с майораном»; повар «умел варить, тушить, жарить, печь; умел огонь как следует разжечь; похлебку он на славу заправлял; Эль лондонский тотчас же узнавал» [11].*

Как отмечает Л. Уорсли, «приготовление пищи требует соблюдения определенных правил, поэтому повара и кухарки выступают хранителями традиций». Долгое время кухонный очаг притягивал к себе домочадцев и гостей, поэтому «при первых переписях населения считали не людей и даже не дома, а... очаги» [10, 318-319]. На смену очагу приходят газовые и электрические плиты в коммунальных квартирах. В романе начала двадцатого века местом притяжения героев становится общественная кухня, о которой идет речь в восьмом эпизоде романа «Улисс», когда Блум заходит в ресторан-столовую Берто-

на в Дублине, чувствуя «удушливый запах еды» и удивляясь поведению голодных посетителей: “Stink gripped his trembling breath: pungent meatjuice, slush of greens. See the animals feed. Men, men, men... wolfing gobfuls of sloppy food... Hungry man is an angry man.” [14, p. 138-139]. Переходя в другой ресторан, который больше подходит «чтобы заморить червячка», Блум задумался о communal kitchen: “Suppose that communal kitchen years to come perhaps” [14 p.139]. Джойс рисует субъективную картину общественной кухни, для которой нужен суповой котел величиной с Феникс-парк, чтобы всех накормить: “*Want a souppot as big as the Phoenix park*”. Возникает естественный вопрос, а кто же будет мыть такое количество тарелок или все будут есть на дешевых газетах: “*Then who'd wash up all the plates and forks? Might be all feeding on tabloids that time*” [14 p.140].

Примерно в то же время, когда был впервые напечатан роман Джойса, в СССР, в первую пятилетку, на предприятиях и особенно в школах внедряется общепит, обеспечивая полноценным питанием рабочих, школьников, учителей, освобождая работающую женщину от домашней кухни, поэтому тема «коммунальной кухни» близка многим советским писателям. Общую кухню вспоминает Ю. Олеша в романе «Зависть», когда Андрей Петрович Бабичев, директор треста пищевой промышленности, «великий колбасник, кондитер и повар», обедал по привычке не дома, а «кухня в доме общая, обслуживают две кухарки в очередь», а вдова Анечка «варила обеды для артели парикмахеров» в коммунальной квартире [7, с.17, 31]. Своеобразной обличительной метафорой становится коммунальная кухня в книге Л. Чуковской «Памяти Фриды»: «*Она пришла на заседание месткома, где разбиралось дело учительницы, – явилась перед лицом этих одичалых мещан, на эту расщепленную коммунальную кухню, где единственным интеллигентным человеком была подсудимая*» [12]. В книге А. Митрофанова, написанной в двадцать первом веке, коммунальная кухня – это праздник за общим столом с традиционной русской закуской и песнями под гармонь: «*А как гуляли в коммуналках за общим столом на большие праздники! Песня просто! Все дети сидели тоже за общим столом, только своим, детским, который соорудился на той же кухне отдельно от стола взрослого. Поев, они убежали во двор играть, оставляя взрослых с их салатами, пельменями, водкой и песнями про удалого Хасбулата,*

одинокую гармонь и милого в защитной гимнастерке» [6]. Примером художественного изображения коммунальной кухни является известная ретроспективная инсталляция художников Кабаковых “*In the Communal Kitchen*” (1991), запечатлевших коммунальную кухню как символ уходящей эпохи социализма. Примечательно, что во многих странах, в том числе и в США, понятие communal kitchen закрепилось прочно в языке и быту. Например, в Нью Йорке с 2015 года существует ресторан «Communal Kitchen», который энергично рекламирует себя как место, где можно всем собраться, отведать местной кухни, приятно провести время: “*a lively community gathering place, serving local food, small production wines, and hand-crafted cocktails*”. Особая роль в рекламе отводится повару и хозяйну заведения, черпающему вдохновение в экологически чистых продуктах с прибрежной речной долины: “*Chef and owner jed Gidaly draws his inspiration from the seasons, using local and organic products from the Hudson Valley Region. ...We look forward to welcoming you to our community*” [16]. Многочисленные сайты интернета рекламируют communal kitchen в разных странах как возможность воспользоваться общей кухней с пользой для себя, семьи и своих друзей. Таким образом, понятие *общности* относительно принятия пищи, которое зародилось в глубокой древности у разных народов, существует и в настоящее время в новых формах, новых интерпретациях, новых мифах, наблюдаемых в искусстве и литературе современности.

Список литературы:

1. Алексеев М.П., Жирмунский В.М., Мокульский С.С., Смирнов А.А. История западно-европейской литературы. М.: Высшая школа, 2000.
2. Введение в литературоведение. Под ред. Г.Н. Пospelова. М.: Высшая школа, 1976.
3. Гомер. Одиссея. Пер. с др.-греч. В.А. Жуковского. СПб.: Азбука, 2018.
4. Джек и золотая табакерка. Сказки народов Великобритании и Северной Ирландии. М.: Детская литература, 1989.
5. Мелетинский Е.М. Миф и историческая поэтика. Избранные статьи. Воспоминания. М.: Издательский центр РГГУ, 2018.

6. Митрофанов А. Коммунальная квартира. М., 2018 // URL:<http://www.almitrofanov.com> (дата обращения: 20.10.2020)
7. Олеша Ю. Избранное. Предисл. В. Шкловского. М.: Правда, 1983.
8. Райт К. Истории английской кухни. 2018 // URL:<http://www.readandeat.ru> (дата обращения: 20.10.2020)
9. Тахо-Годи А.А. Греческая мифология. М.: АСТ, 2002.
10. Уорсли Л. Английский дом. Интимная история. Пер. с англ. И. Новоселецкой. М.: Синдбад, 2019.
11. Чосер Дж. Кентерберийские рассказы // URL:<http://www.librebook.me> (дата обращения: 20.10.2020)
12. Чуковская Л. Памяти Фриды. М., 1967 // URL:<http://www.kartaslov.ru> (дата обращения: 20.10.2020)
13. Armstrong, A. The Joyce of cooking. Food and Drink from James Joyce's Dublin. Station Hill Press, 1986.
14. Joyce, J. Ulysses. Ed. By Hans Walter Gabler. London: The Bodley Head, 2008.
15. Communal Kitchen // URL:<http://www.Communkitchenyack.com> (дата обращения: 20.10.2020)

Мотивационные значения образных китайских гастронимов в фольклорных текстах

Motivational Meanings of Figurative Chinese Gastronyms in Folklore Texts

ДОРЖИЕВА Галина Сергеевна

*доктор филологических наук, профессор,
кафедра немецкого и французского языков,
Институт филологии, иностранных языков
и массовых коммуникаций,*

*Бурятский государственный университет имени Д. Банзарова;
тел.: +7 (983) 424 46 48,
e-mail: galdor@yandex.ru*

ГАО Цзяньго

*аспирант кафедры немецкого и французского языков,
Бурятский государственный университет имени Д. Банзарова;
тел.: (983) 424 46 48,
e-mail: gao2023@mail.ru*

В статье рассматриваются мотивы номинации известных национальных блюд в китайских легендах. Любой акт номинации осуществляется в контексте культурной традиции, коллективного опыта, который путем пространственно-временной передачи аккумулируется и воспроизводится в социуме. В легендах находим объяснение образной номинации гастронимов как источника реконструкции народной модели мира. Это мифологические отождествления «Будда перепрыгивает стену», синестетические переносы, связанные с восприятием органами чувств: «Муравьи взбираются на дерево», «Карп-белка в кисло-сладком соусе», «Свинина с ароматом рыбы».

Ключевые слова: лингвокультурология, образная номинация, фольклорный текст, гастроним, ассоциации.

The article is concerned with nomination motives of the famous national dishes in Chinese legends. Every act of nomination is realized in the context of a cultural tradition, collective experience which is accumulated and reproduced in the society by spatiotemporal transmission. In the legends, an explanation of the gastronyms figurative nomination could be found as a reconstruction source of the folk world model. These are mythological identifications “Buddha jumps over the wall”, synesthetic transferences associated with sense perception “Ants climb a tree”, “Sweet and sour carp – squirrel”, “Pork with the smell of fish”.

Keywords: cultural linguistics, figurative nomination, folklore text, gastronym, associations.

Известная китайская пословица гласит 民以食为天 ‘люди почитают пищу как небо’. Суть ее не только в значимости пищи для существования человека, но и в сохранении гармонии и равновесия между природой и людьми. Другая пословица 人是铁,饭是钢 ‘Люди – железо, а еда – сталь’) внушает мысль о том, что еда может стать источником здоровья и силы.

Китайская кулинария насчитывает более 4500 лет. Самая ранняя в мире кулинарная книга – «Анналы Люй Бувэя» – китайский энциклопедический текст эпохи Воюющих царств, созданный в царстве Цинь под патронажем Люй Бувэя в III в. до н.э. [18]. Приемам кулинарного искусства обучал двадцать пять веков назад великий китайский философ Конфуций (4-5 вв. до н.э.). Его рецепты дошли до наших дней, и составляют основу конфуцианской кухни, распространенной на родине Конфуция, в городе Цюйфу провинции Шаньдун. На протяжении веков в Китае сложилась одна из наиболее интересных национальных кухонь, которая считается самой разнообразной и насчитывает более десяти тысяч различных блюд.

В Китае одним из дружеских приветствий между хорошо знакомыми людьми принята фраза «Chi Fan Le Ma?» (吃饭了吗? Чи Фан Лэ Ма?) — Вы кушали?). Китайцы шутят, говоря, что есть можно все, кроме луны и ее отражения в воде. В древнем Китае не существовало четких рубежей между религией, философией и наукой. Подобным же образом отсутствует граница между прославленной китайской кулинарией и не менее известной китайской медициной. Все наиболее экзотические блюда, наподобие супа из ласточкиных гнезд, акульных

плавников, маринованных личинок пчел, оказывают омолаживающий, тонизирующий эффект, улучшают зрение или слух [11]. Китайская кухня подобна искусству и недаром мастерство повара в Китае называется гунфу (кунфу) как и мастерство в боевых искусствах. Именно с этих позиций термин «гастрософия», предложенный А. В. Павловской для обозначения нового научного направления в лингвистике [12, с. 14], как нельзя больше соответствует пониманию гастрономии Китая.

Приведем определения терминов «гастрономия» и «кулинария» в лексикографических источниках. Гастрономия (от греч. γαστήρ – желудок и νόμος — закон, обычай) — наука, изучающая связь между культурой и пищей. Кулинария – часть этой дисциплины. Кулинария (лат. culīnāria (ars) «кухонное (ремесло)», от лат. culīna «кухня») — область человеческой деятельности, связанная с приготовлением пищи. Включает в себя комплекс технологий, оборудования и рецептов [21]. В «Большом словаре иностранных слов» гастрономия определяется как: 1. Кулинарное искусство. 2. Совокупность пищевых продуктов. Кулинария — 1. Искусство приготовления пищи. 2. Общее название кушаний [1, сс. 118, 284]

Во Франции «Славное тридцатилетие» (фр. Les Trente Glorieuses 1945-1975) — термин, введенный Жаном Фурастье в 1979 году, породило слоган «Vive la société de consommation!» (Да здравствует общество потребления!). Последнее тридцатилетие в российском обществе отмечено кардинальными преобразованиями в индустрии питания, что привело к неуклонному возрастанию словообразовательной активности и сочетаемостной возможности лексемы «гастрономия». Например, гастрономическая наука, гастрономическая история, гастрономическая карта России, гастрономический фестиваль, гастрономический туризм, гастротур, гастрономический центр «Зарядье», гастрономический паб, гастроном-холл и др.

В научном дискурсе используются оба термина: «кулинароним» (8;17) и «гастроним» (15). Согласно приведенным выше словарным дефинициям, значение термина «гастрономия» шире, чем термин «кулинария», т.к. они соотносятся между собой как часть и целое. Выбор нами термина «гастроним» обусловлен тем, что их исследование предполагает не только изучение названий национальных блюд, но и тесную связь с природно-географическими и климатическими осо-

бенностями среды обитания, а также историко-культурными и религиозными традициями питания различных народов в лингвокультурологическом и ономазиологическом аспектах.

В последние годы контакты на самых разных уровнях со странами Востока (Китай, Япония, Корея и др.) способствовали расширению гастрономического словаря в русском языке: япон. суши, кимчи рамен, суп мисо; кор. дайкон, хе (хве) из рыбы, кукси; кит. гоубажо, сыр тофу, баоцзы и др. Трудности перевода названий блюд китайской кухни отмечают все без исключения исследователи (Ф. И. Васильев 1959, Н. В. Захарова 1997, В. В. Овчинников 2002, Г. Гачев 2003, Л. Спенлоу 2005, Ван Цзыхуэй 2009, Г. Г. Молчанова 2013, Чжао Жунгуан 2016). Чтобы понять название того или иного блюда необходимы знания не только китайского языка и кулинарии, но и глубокие знания китайского быта, народно-обрядовых праздников, а также истории Китая. Как известно, национальные фоновые знания обусловлены неодинаковой сегментацией объективной действительности языком-источником и языком-преемником, различной мотивацией некоторых исторических событий или социокультурных реалий.

А. И. Драбязг отмечает особую поэтичность, метафоричность и иносказательность названий блюд китайской кулинарии [21]. Для китайцев иносказательные формы гастронимов содержат целые комплексы фоновых знаний, не имеющих аналогов в других культурах и отражающих национальную картину мира. Это смысловые ассоциации и коннотации, воссоздающие исторические события, подробности быта представителей разных сословий, их обычаи и традиции. Названия многих блюд связаны с легендами, сказаниями, преданиями, знанием, которых позволяет выявить мотив появления того или иного гастронима.

Как пишет М. Э. Рут, формирование способности к образной номинации имело место и в филогенезе: образное отождествление выросло на базе мифологического как его развитие и преодоление [13, с. 38]. Одна из отличительных черт древнекитайской мифологии историзация мифических персонажей, которые под влиянием рационалистического конфуцианского мировоззрения очень рано начали истолковываться как реальные деятели глубокой древности. Главнейшие персонажи превращались в правителей и императоров, а второстепенные персонажи – в сановников, чиновников и т. п.

Об истории происхождения блюда «Курица нищего» (叫花鸡 (Цзяо Хуа Цзи)) существует несколько легенд. В одной из них рассказывается о Цяньлуне, императоре династии Цин (1711 – 1799), который якобы под видом простолудина выходил в город, чтобы наблюдать за жизнью своих подданных. Однажды он увидел нищего бродягу, который запекал курицу в глине и полюбопытствовал, что же тот делает. Бедняк ответил, что он готовит так свою пищу, потому, что у него нет ни посуды, ни горшка и предложил разделить с ним простую трапезу. Курица была сочной и так аппетитно пахла, что император рискнул ее отведать. Угощение ему настолько понравилось, что он рассказал о способе приготовления курицы своему придворному повару, и тот включил это блюдо в императорское меню [23]. Обычно при подаче этого блюда на стол устраивают небольшое шоу для гостей ресторана – официант разбивает запекшуюся глину молоточком, делая три традиционных удара – на счастье, на удачу и на богатство.

В отличие от мифа легенда обладает историчностью, которая реализуется в правдивом описании событий, а на достоверность описываемых в легенде событий влияют ссылки на знакомые места, представляемые в ней. Как традиционная форма фольклорных повествований, легенда характеризуется соотнесённостью с историческим временем, повествующим о знаменательных событиях, произошедших с известными или обычными людьми в конкретных жизненных ситуациях.

«Суп из ласточкиных гнезд» ((燕窝粥, Янь Во Чжоу) в Китае готовят в дорогих ресторанах, специализирующихся на императорской кухне, или на юге, в провинции Гуандун, где эта кухня была изобретена. Все то, что собирают ласточки для птенцов и скрепляют собственной слюной, устлая этой не слишком аппетитной на вид вязкой массой гнездо, собирается, высушивается и в сухом виде доставляется в рестораны — в Пекин, Париж, Лондон, Москву. В легенде сказано, что этот суп может придать силу духа и тела. В ней повествуется о том, что впервые этот суп был приготовлен в XIII веке, во время вторжения в Китай Чингисхана. Молодой император из династии Цзинь (царство и династия чжурчжэней, 1115—1264 гг.) с горсткой верных вассалов отступал на юг, пока не оказался на островке, осажденном монголами. Когда у остатков китайской армии закончилась еда, они стали есть то, что нашли в гнездах. В конце концов, император от отчаяния бросился в море и утонул. Но блюдо считается символом храбрости и бесстра-

ших. С тех пор, по легенде, ни один китайский император не позволял изъять его из своего меню.

Приведенный пример подтверждает мысль о том, что при преобладании денотативной основы значения гастроним способен коммулировать некоторую социально-психологическую и культурно-историческую информацию, характеризующую денотат. Количество и характер дополнительной информации, которую несут гастронимы, зависят от экстралингвистических факторов, будучи связаны, прежде всего, со степенью известности денотата, а также с теми отличительными признаками, которыми он наделяется в коллективном языковом сознании [4, с. 146, 148].

Одной из особенностей китайской кухни является то, что любое блюдо может иметь вкус, не соответствующий своим составляющим ингредиентам. Г. Г. Молчанова пишет: «Китайскую кухню можно определить как кухню метаморфоз. Китайцы любят делать из рыбы петуха, из петуха обезьяну, из обезьяны тигра, из тигра черепаху, а из черепахи камень. Прима китайской кухни — утка по-пекински, а также сладкая свинина и засахаренные мясные шарики» [10]. Например, вегетарианский ресторан в Шанхае предлагает своим посетителям свиную отбивную, мясо краба, бараний шашлык и прочие невегетарианские наименования блюд. Однако ни в одном из них нет мяса, вместо него используют грибы, картофель, сою, ростки бамбука, разнообразные соусы. Традиционная китайская кухня нечасто использует мясные продукты [24]. Мастерство китайского повара заключается в умении приготовить свинину так, что она не отличается от рыбы, рыба по вкусу может напоминать баранину, а баранина похожа на курицу. Часто именно по этой причине блюдо китайской кухни получает метафорическое название на основе сенсорной информации, когда происходит оценивание блюда вкусовыми рецепторами, зрительными, ольфакторными и тактильными каналами.

По мнению М. Э. Рут, образные названия выделяют свойства объекта на основе ассоциаций, как отобъектно мотивированные. С другой стороны, отсубъектная обусловленность образной номинации проявляется как свобода в выборе сферы образного отождествления, ограниченной только рамками накопленного ранее опыта, что влечет за собой определенную произвольность в совмещении образа объекта и образа отождествляемого с ним предмета [13, с. 40]. Проиллю-

стрируем этот тезис следующим примером: «Сунхуадань» (松花蛋” songhuaadan досл. ‘Яйца цветов сосны’). По легенде молодая девушка по имени Сун под соломой возле сосны, растущей в их дворе, нашла утиные яйца, пролежавшие в известковой воде несколько недель. Яичный белок, превратился в черную желеобразную массу, а желток затвердел и приобрел зеленоватый оттенок. Все эти метаморфозы, придали яйцам необычный вкус и запах, понравившиеся семье Сун. С тех пор возникла традиция готовить подобное блюдо. Дословный перевод ‘Яйца цветов сосны’ воспроизводит ассоциацию с зеленым цветом желтка и денотативную соотнесенность с местом события, но не передаёт специфику блюда. Именно этим фактом объясняется появление синонимичных названий, как более эстетичных – «Ароматные яйца», «Императорские яйца», так и соответствующих ольфакторным признакам денотата – «Тухлые яйца».

Как считает В. Н. Телия метафорический процесс всегда субъективен. Человек измеряет все формы бытия в масштабе своего опыта и знания и по своему образу и подобию. Богатство ассоциаций, то есть разветвленность аналогий, зависит как от фоновых знаний номинатора, так и качества номинируемого объекта [16]. Принцип фиктивности вводит в процесс метафоризации субъекта номинации, который определяет не только возможность аналогии объектов, но и антропометричность, то есть их соизмерение в соответствии с объемом знаний и представлений субъекта, а также с системой национально-культурных ценностей и стереотипов индивида. Приведем примеры из нашего материала:

Зрительные ассоциации

А) цветочные ассоциации

«Снег над красным морем» (雪映红海, Сюэ Ин хун хай) – название десерта из свежей земляники, посыпанной сахаром на белой фарфоровой тарелке.

«Темные облака закрывают солнце» (乌云蔽日, У Юнь Ви Жи). Блюдо включает ингредиенты: сушеные водоросли, помидоры, яйца, рапс. Несмотря на скромный набор продуктов презентация блюда чрезвычайно живописна: на одной половине блюда – яичные желтки (символ солнца), гармонирующие с зелеными листьями рапса и красными тушеными помидорами (цвета окружающего пространства) и на второй половине блюда – темные водоросли (облака).

Б) ассоциации по форме

«Карп-белка в кисло-сладком соусе» (松鼠鲤鱼 song shǔ lǐ yú, Сун Шу Ли Юй). В одну из своих поездок по югу Китая, император Цяньлун посетил город Сучжоу и, переодевшись в простое одеяние, бродил по улицам, прислушиваясь к разговорам горожан. Проголодавшись, император зашел в ресторан «Сосна и журавль». Увидев на жертвенном алтаре свежего карпа, Цяньлун распорядился приготовить ему эту рыбу. Несмотря на то, что рыба, положенная на алтаре, была предназначена не для еды, а как жертва богам и предкам, повар не смог отказать посетителю, так как узнал в нем императора. Чтобы избежать гнева богов, повар приготовил рыбу так, чтобы она по форме напоминала белку, так как по произношению, слово белка (松鼠, songshu) было созвучно с названием его ресторана (松鹤, songhe). Императору понравилось блюдо, а повар удостоился высших похвал. С тех пор, рыба, приготовленная таким образом, стала называться «Карп в форме белки».

«Шарики Луоханьчжу» – это тефтели из куриной грудки» (烧罗汉珠). Луоханьчжу — по концепции Хинаяны — буддист, достигший высшего совершенства и свободный от дальнейших перевоплощений. Обязательный атрибут монаха – буддийские четки (досл. с кит. ‘шарики буддиста’), которые используются для чтения мантр. На четки нанизывается 108 бусин, которые венчает главная, 109-я бусина. Ее также называют «голова Будды».

Суп «Кошачьи ушки» (猫耳朵汤, Мао Эр До Тан) назван по форме клецек из гречневой муки, напоминающих кошачьи ушки.

В) *многопризнаковые ассоциации по внешнему виду.*

«Муравьи взбираются на дерево» (蚂蚁上树 Ма И Шан Шу). классическое блюдо сычуаньской кухни, которое состоит из обжаренной с острым соусом фунчозы с добавлением небольшого количества свиного фарша и традиционных китайских приправ. Историю возникновения блюда Маи Шан Шу описал в своем произведении великий китайский драматург Гуань Хань-цин, живший во времена династии Юань (1210-1280 гг.). В его драме «Обида Доу Э», классике китайской драматургии, повествуется о трагической судьбе девушки по имени Доу Э. В семье не было денег и Доу Э из небольшого кусочка свинины, пучка лапши и различных приправ приготовила вкусный обед. Ее пожилая свекровь плохо видела, и ей показалось, что в тарелку с лапшой забралась муравья. Девушка ответила, что это мясной фарш, и рассказала, как она приготовила это блюдо. Свекровь была растрогана

добротой и заботой невестки. После обеда она предложила девушке назвать это кушанье «Муравьи взбираются на дерево» [28].

Ольфакторные ассоциации (по запаху)

«Будда прыгает через стену» (佛跳墙, Фо Тао Цян) – самое знаменитое блюдо города Фучжоу провинции Фуцзянь. В этом блюде используется 18 ингредиентов: морской огурец, плавники акулы, рыбы губы, ветчина, свиное подбрюшье, копыта, сухожилия, грибы, побеги бамбука и др. Блюдо полезно для здоровья по многим причинам: оно питает Ци, чистит легкие и кишечник, защищает от простуды. Мотив появления gastronима следующий: согласно легенде в давние времена путешествуя монах готовил на костре в глиняном горшочке суп. А за стеной медитировали монахи-буддисты, которые придерживаются вегетарианской диеты. Не выдержав восхитительного аромата, один из монахов перепрыгнул через высокую стену, чтобы отведать блюдо, которое так чудесно пахнет. Долгое время шутили, что даже Будда бы ради такого супа перепрыгнул через стену [26].

Вкусовые ассоциации

«Свинина с ароматом рыбы» (鱼香, юйсян, yúxiāng, досл. ‘рыбный аромат’). Это одно из основных вкусовых сочетаний в сычуаньской кухне, который достигается применением определённого набора приправ и специй, использовавшихся в Сычуане при приготовлении рыбных блюд. С «ароматом рыбы» может быть приготовлено любое блюдо из мяса, овощей, морепродуктов и пр. Во вкусе блюда непременно должен присутствовать кисло-сладкий оттенок, все остальное зависит от изобретательности и умения повара.

Тактильные ассоциации

Chaoshuangdong (炒双冬, Чао Шуан Дун) досл. ‘жареная двойная зима’. Для толкования данного gastronима следует знать реалии китайского быта: в Китае сушеные грибы называют ‘зимними грибами’, а консервированные побеги бамбука – ‘зимними побегами’. Таким образом, ‘жареная двойная зима’ – это зажаренные побеги бамбука с грибами.

Анализ практического материала показывает, что метафоры возникают в китайском языке на основе такого образного представления действительности, которое отображает обиходно-эмпирический, исторический, материальный, социальный или духовный опыт языкового коллектива, который, безусловно, связан с его культурными традициями,

так как субъект номинации и речевой деятельности – это всегда субъект национальной культуры. Система образов, закрепленная в китайских гастронимах свидетельствует об этнокультурном опыте народа, богатом национальном фольклоре и особой гастрономической эстетике.

Список литературы:

1. Дрябзг А.И. История и теория китайской кухни / URL: <https://www.nalanda.ru>cook/21-2010-11-25-12-39-12.html> (дата обращения 19.10.20).
2. Захарова Н. В. Искусство и традиции китайской кухни / Под общ. ред. И.С. Лисевича. М.: ИД «Муравей», 1997. – 160 с.
3. Захарова Н. В. Искусство китайской кулинарии. М.: Изд-во МГУ, 1992. 46 с. / URL: <https://www.eknigi.org...iskusstvo-kitayskoj-kulinarii.html> (дата обращения 19.10.20).
4. Леонова А.И. Лингвокультурологическая специфика кулинаронимов/ дисс... канд. филол. наук. Тверь, 2003. – 214 с.
5. Люсиль Лян. Китайская кухня / URL: <https://www.ru.scribd.com>doc...Люсиль-Лян-Китайская-Кухня-2005> (дата обращения 10.10.20).
6. Молчанова Г. Г. Традиции гасстики как отражение национальной и региональной идентичности // Вестн. Моск. ун-та. Сер. 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2013. № 2. С. 20-26.
7. Овчинников В. В. Цветы сливы. М., 2002. – 128 с.
8. Павловская А. В. Нужна ли нам наука о еде? / Еда и культура // Материалы I Международного научно-практического симпозиума «Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира». Москва, 2014. С. 7-24.
9. Рут М. Э. Образная номинация в русской ономастике / М. Э. Рут. Москва: Издательство ЛКИ, 2008. – 192 с.
10. Спенлоу Л. Китайская кухня. Кулинарная экзотика (2005) / URL: <https://www.eknigi.org>kulinarija...kulinarnaya-yekzotika.html> (дата обращения 19.10.20).
11. Таганова Т. А. Неологизмы современного английского языка: структурные и семантические особенности (на примере гастронимов) / Теория и практика иностранного языка в высшей школе. Ивово, 2015. № 11. С. 132-136.

12. Телия В. Н. Метафора как модель смыслопроизводства и ее экспрессивно-оценочная функция / В. Н. Телия // Метафора в языке и тексте. М.: Наука, 1988. С. 26-52.

13. Фан Нгок Шон. Русские кулинаронимы как проявление словесного творчества в кулинарных изданиях / Человек в современном мире. № 3. 2020. С. 123 – 129.

14. Чжао Жунгуан. «中华饮食文化史» -- История китайской кулинарной культуры. Издательство Чжэцзян, 2016.

15. 中华饮食文化4500年, 现在多少人做饭? 2018-09-25 08:09 / URL: https://www.sohu.com/a/255938266_100229214?_f=index_chan12ne. (дата обращения 12.10.20).

16. 中华饮食文化4500年, 现在多少人做饭 / URL: <https://www.baike.baidu.com/item/%E6%9C%AC%E5%91%B3/4923018?fr=a...> (дата обращения 10.10.20).

17. Словари. Академик / URL: <https://www.dic.academic.ru>dic.nsf/ruwiki/75647> (дата обращения 19.10.20).

18. Центр восточной культуры «Наланда» / URL: <https://www.nalanda.ru>cook/21-2010-11-25-12-39-12.html> (дата обращения 19.10.2020 г.).

19. 叫花鸡的由来 / URL:<https://www.meishij.net/diangu/jiaohuajideyoulai.html> (дата обращения 12.10.20).

20. Доктор Борменталь. Китайская диета / URL: <https://www.sostinas.com>pitanie-dieta/kitajskaya...legendy...mify> (дата обращения 12.10.20).

21. 悟痴 阅 140 转 3 20.17-10-07 / URL:http://www.360doc.com/content/17/1007/08/4194012_692772580.shtml (дата обращения 20.10.20).

22. baike.baidu / URL:<https://baike.baidu.com/item/%E4%BD%9B%E8%B7%B3%E5%A2%99/18853?fr=aladdin> (дата обращения 12.10.20).

23. Китайская кухня. 163 домашних вкусных рецепта приготовления / URL: <https://www.1000.menu/catalog/kitaiskaya-kuxnya> (дата обращения 12.10.20).

24. Kungpao. Продукты для азиатской кухни / Муравьи взбираются на дерево. Китайская кухня / URL: <http://kungpao.ru/fotorecept-muravyi-vzbirayutsya-na-derevo.htm> (дата обращения 20.10.20).

Видеопроект «Кухня Леонардо да Винчи и этикет дворца Сфорца»: этапы послевкусия и предвкушения
Video project “Leonardo da Vinci's Cuisine and Sforza Palace Etiquette”: stages of aftertaste and anticipation

ЖАБО Наталья Ивановна

*кандидат филологических наук,
доцент кафедры иностранных языков,
Аграрно-технологический институт,
Российский университет дружбы народов;
тел.: (499) 748 60 03,
e-mail: lys@yandex.ru*

АВДОНИНА Марина Юрьевна

*кандидат психологических наук, доцент,
доцент кафедры лингвистики и межкультурной коммуникации,
Факультет заочного обучения,
Московский государственный лингвистический университет;
тел.: +79037125089,
e-mail: mavdonina@yandex.ru*

Рассматривается результат проекта о мясных шариках по рецептуре Леонардо да Винчи и разработанных им правилах этикета – 36-минутное видео на французском языке с русскими субтитрами. Обсуждаются финальные этапы межвузовского студенческого проекта, которые были названы этапами послевкусия и предвкушения.

Ключевые слова: видеопроект, гастрономия, этикет, Леонардо да Винчи, сенсбилизация.

The article considers the result of a project about meat balls according to the recipe of Leonardo da Vinci and the rules of etiquette developed by him – a 36-minute video in French with Russian subtitles. The final stages

of the interuniversity student project are discussed which were called the stages of aftertaste and anticipation.

Keywords: video project, gastronomy, etiquette, Leonardo da Vinci, sensitization.

Культурная составляющая дисциплины «Иностранный язык» является одним из основных средств решения общепедагогической задачи формирования картины мира молодого специалиста и, с одной стороны, предполагает специально организованные виды внеучебной деятельности, а с другой стороны, может быть включена в задания учебника по иностранному языку [2]. С помощью интернета появляются новые возможности получения и обработки информации. Проектная методика в наше время использует новые преимущества ИКТ [8; 9]: участники проекта могут работать в удаленном доступе: видеоконференция на различных платформах с опцией отсроченного просмотра [3], видеосвязь посредством смартфонов, видеозаписи. Количество участников и зрителей проекта становится неограниченным.

Целью данного исследования является анализ составляющих работы над видеопроектом по кулинарии и этикету застолья, разработанному Леонардо да Винчи, и прежде всего, этапов послевкусия и предвкушения.

Задачи исследования:

- определить оптимальный вид и объем мероприятия;
- обеспечить формирование навыков межкультурной коммуникации с использованием ИКТ;
- отобрать исторический и лингвистический материал;
- организовать деятельность студентов так, чтобы обучение обрело для них личностный смысл.

Методы исследования: методический анализ этапов реализации проекта, в частности этапа послевкусия, анализ контента студенческого видео, анализ эстетических составляющих кулинарии, исторический анализ, выделение основных позиций мотивирующего воздействия на участников и зрителей проекта.

Материалом работы являются составляющие межвузовского студенческого проекта к году Леонардо да Винчи [13]: рецепт мясных шариков по его рецептуре и правила этикета, разработанные Леонардо, в видео на французском языке с русскими субтитрами (36 минут).

Участниками данного проекта были преподаватели МГЛУ и РУДН и шесть студентов Аграрно-технологического и Медицинского институтов РУДН, изучающих французский язык по программе «Переводчик» по специальностям: лечебное дело (2 чел.), фармацевтика (1 чел.) и направлениям агрономия (2 чел.), ландшафтный дизайн (1 чел.).

Проектная методика обычно ограничивается пятью этапами реализации – от замысла до исполнения. Мы организуем, наблюдаем и исследуем еще два этапа после выпуска видео: «этап послевкусия», переживания успеха, написание пост-релиза и «этап предвкушения» или антиципации, на котором студенты воображают будущую самостоятельную работу.

Скрытой целью преподавателя в этом виде работы является сенсбилизация студентов к изучению иностранного языка и основ культуры стран изучаемого языка в аспектах, связанных с их будущей профессией. Тема кулинарии во внеаудиторной работе по созданию видеопроектов позволяет студентам неязыковых специальностей изменить представление об иностранном языке для специальных целей, проявить себя в ораторском мастерстве, обнаружить в себе задатки ресторатора, повара.

Отбор разноплановой культурологической и лингвистической информации основан на разработанной нами концепции обучения мультидисциплинарной терминологической системе иностранного языка (МДТС). Термины объединяются нами в макро- и микропарадигмы по тематическим, концептуально-семантическим, логико-понятийным, лексико-семантическим, а также стилистическим, грамматическим, оценочным признакам. [4]. В фокусе сознания обучающегося – интересные факты из жизни и творчества Леонардо да Винчи [6; 12], этикет его эпохи [10] и свои собственные навыки приготовления блюда. Но на самом деле проект служит целям овладения определенным фрагментом языковой картины мира, осмысления пластов знаний, входящих в будущую профессию [8]. Формируются навыки межкультурной коммуникации: усваиваются формулы вежливости, коннекторы, оценочные единицы, способы выражения эмоций, а также ораторские навыки: громкий голос, четкая артикуляция, раскованность, хорошее настроение, отработка выступления с тем, чтобы говорить, глядя в камеру.

При обучении студентов сельскохозяйственных и медицинских направлений и специальностей проекты, которые включают приготовление блюд традиционной французской кухни, показывают высокую эффективность. Критерий успешности: просмотр видео побуждает студентов следующих курсов сделать самостоятельный проект. Например, мы разместили на сайте «Французский на десерт» [7] несколько видео, и, выполняя упражнения учебника [5, с. 64-65] к Новому году в конце 2019 и 2020 гг. студенты повторили рецепт из видеопроекта «Рождественское полено», сделав фотоотчет. Также было воспроизведено и печенье Мадлен из проекта «Шампанское», восславленное М. Прустом [3].

Большую роль в видеопроектах играют преподаватели: нами были отобраны материалы по теме «Леонардо да Винчи и Франция»: тексты, музыка, живопись, рисунки, фотографии, видео, и куплены два куста французских роз «Леонардо да Винчи» и «Мона Лиза». Предварительное обсуждение с участниками проекта завершается отбором тем, связанных с конкретными профессиональными интересами участников: Леонардо да Винчи как повар и ресторатор, изобретенные им кухонные принадлежности, технологии, концепт кухонного пространства; рецепт мясных шариков; правила этикета, разработанные Леонардо да Винчи; культурные составляющие розоводства Франции; празднование года Леонардо и его роль в современной культуре. В проекте важна и многоязычность: часть проекта о закусках включала заимствования из русского языка (*zakouski, malossol*) во французском и английском языках [1, с. 101] и попытку произнести с правильными тонами по-китайски 玫瑰花茶 («чай из китайской розы»). Кроме демонстрации видео, участники показали презентацию о недавнем открытии историков: дворец принцев-епископов города Льеж (Бельгия): Эрар де ла Марк использовал чертежи нереализованного проекта замка Роморантен, выполненные Леонардо для матери французского короля Франциска I ровно пятьсот лет назад. В презентации была выявлена также связь между этикетом французского и миланского двора: Франциск I девять лет был герцогом Милана между двумя герцогами Сфорца, а для одного из правителей Милана Леонардо да Винчи и разработал правила поведения за столом, о которых было рассказано в одной из частей видео.

Выводы

Внеаудиторная работа требует энтузиазма, дополнительных усилий и большой затраты времени от обоих субъектов учебной деятельности – и преподавателя, и обучающегося.

Наши участники привлекают своих «продвинутых» в компьютерном деле друзей и близких и учатся у них, овладевая дополнительными умениями для монтажа видео, наложения субтитров, создания титров фильма, записи музыкального сопровождения, уравнивания громкости голосов. Они сумели сделать врезки видео, фотографий и других изображений.

Как показали дальнейшие занятия, то, что студенты получили право выбора тем, привело к сенсублизации всех студентов к углубленным занятиям французским языком и желанию участвовать в новых проектах. Важно и то, что студенты приняли задачу как личный вызов, они не только ждали от преподавателей сценария видео, но и вносили что-то свое, привлекая к съемкам кулинарных блюд свою семью и друзей. В 2020/2021 учебном году особенно удался сольный проект о фуа гра студента первого курса медицинского института [11].

Современный специалист должен уметь справляться со сложными когнитивными задачами в условиях межъязыковой межкультурной коммуникации и взаимопроникновения культур. Целью преподавателей является, прежде всего, формирование у обучающихся комплексной профессиональной компетенции, включающей не только и не столько лингвистические знания и умения, но и навыки диалога, умения работать в команде, самостоятельного формирования психологических процессов самооценки, рефлексии, познания мира, профессиональное становление личности.

Список литературы:

1. Авдонина М.Ю. Полисемия заимствованных русских слов в английском и французском языках. Мова. Одесский национальный университет имени И. И. Мечникова (Одесса), 2011. № 16. С. 100-106.
2. Жабо Н.И. Ветеринария и ветеринарно-санитарная экспертиза XXI века: Вызовы и требования времени : Французский язык / Жабо Н.И., Авдонина М.Ю. Москва, 2021, 230 с.
3. Жабо Н.И., Авдонина М.Ю. Образовательные проекты по традициям и практике французской кухни // Традиционная культура в современ-

ном мире. История еды и традиции питания народов мира. Материалы IV Международного научно-практического симпозиума. 2019. С. 128-137.

4. Жабо Н. И., Авдонина М. Ю. Мультидисциплинарная терминология в учебнике иностранного языка: экономические и юридические аспекты ландшафтного дизайна // «Профессиональная коммуникация: от термина к дискурсу», Сборник научных трудов по материалам всероссийской научно-практической конференции / Ред. О. А. Казачкова, Н. И. Еремкина. М.: ОнтоПринт, 2020. С. 80-89.

5. Ландшафтная архитектура и садоводство XXI века: вызовы и требования времени: французский язык». Учебник: в двух частях. М.: РУДН, 2018-2019. Часть 1. / Н. И. Жабо, М. Ю. Авдонина, Е. Н. Кривошеева, Е. А. Нотина. – 128 с

6. Рущинская И.И. Гастрономические аспекты "Тайной вечери" в европейской живописи X-XVI веков // Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира. Материалы IV Международного научно-практического симпозиума. 2019. С. 341-351.

7. Французский – на десерт! // URL: <http://moskultprog.ru/linguoculinaria/>(дата обращения: 02.02.2021).

8. Черненькая С.В. Digital Humanities в контексте современного гуманитарного знания // Вестник Московского городского педагогического университета. Серия: Философские науки. 2020. № 2(34). С. 61-66.

9. Avdonina M., Zhabo N., Stepanov I., Ulyumdzhieva V., Notina E. Multimedia project "Culture and Traditions of the Countries of the Target Language", In: EDULEARN17 Proceedings. 2017, pp. 7984-7988.

10. Férat D. L'Art de recevoir comme au Moyen Age. Paris: Éditions Fleurus, 1986.

11. Fois gras aux pommes caramélisées. Par Arkhip Molev. Chef du projet: Natallia Zhabo // URL: https://www.youtube.com/watch?v=1pszQ-cJ500&feature=youtu.be&ab_channel=ArkhipMolev (дата обращения: 02.02.2021).

12. Varriano J. At Supper with Leonardo // Gastronomica, №1, 2008. pp. 75-79.

13. Video « Léonard de Vinci et les lois de la table » // URL : https://www.youtube.com/playlist?list=PLZok__ypKSWX8zJEWEXtUqx1d-0M9xPkq4; <http://moskultprog.ru/linguoculinaria/>; https://www.youtube.com/watch?v=sKb1L041A2k&feature=emb_title (дата обращения: 02.02.2021).

Русское «пьянство» в произведениях передвижников

Russian "Drunkenness" In the Works of the Wanderers

ЖБАНКОВА Елена Васильевна

*доктор исторических наук, профессор,
профессор кафедры региональных исследований,
факультет иностранных языков и регионоведения,
МГУ имени Ломоносова;
тел.: (499) 783 04 62,
e-mail: evzhsbankova@mail.ru*

Немаловажную роль в традициях питания народов мира играет отношение к алкогольным напиткам. С ними напрямую связаны особенности и повседневной, и праздничной жизни. В данном сообщении будет сделана попытка показать отношение русских художников-передвижников к проблеме русского «пьянства». В качестве примеров будут привлечены и хрестоматийные полотна, и полотна, не имеющие широкой известности (Н. Неврев, В. Перов, В. Маковский, Ф. Журавлев, и др.).

Ключевые слова: живопись, передвижники, водка, пьянство, борьба, общество.

An important role in the food traditions of the peoples of the world is played by the attitude to alcoholic beverages. They are directly related to the features of both everyday and festive life. Russian artists will try to show the attitude of Russian artists-wanderers to the problem of Russian "drunkenness". As examples, we will use both textbook canvases and canvases that do not have a wide popularity (n. Nevrev, V. Perov, V. Makovsky, F. Zhuravlev, etc.)

Key words: painting, Peredvizhniki, vodka, drunkenness, struggle, society.

Принято считать, что проблема пьянства в России считается одной из самых насущных. Данная остро социальная актуальная пробле-

ма к традициям питания имеет самое прямое отношение. Алкогольная продукция, в первую очередь, весьма калорийна, так что вполне может, да и зачастую реально заменяет человеку пищевые продукты.

В первую очередь, хотелось бы сказать, что классические представления о непробудном пьянстве в Российской империи, особенно во второй половине XIX – начале XX вв., не так уж сильно преувеличены.

Потребление алкоголя в начале XIX века составляло около четырех литров в год на душу, что совсем немного. Статистика начала XX века говорит о том, что стали пить гораздо больше. В дореволюционной деревне в 1913 г. на одного взрослого приходилось 18 литров водки в год, а в городах уже 49 литров. [5]

Но основная проблема заключалась не только и не столько в количестве выпитого алкоголя, сколько в его качестве.

Великий русский писатель Н.С. Лесков опубликовал в 1861 году «Очерки винокурения», в которых дал общую характеристику производства водки в России. [3] В одной только Пензенской губернии во второй половине XIX в. действовало 69 винокуренных заводов, производивших 30 354 тыс. ведер полугара в год. Напоминаем, что полугар – классическое хлебное русское вино (водка) эталонной крепости 38, 5 градусов, а ведро – 12, 2 литра.

Качество продукции было низким, на вид она была мутной, потому из-за своего цвета и запаха приобрела в народе название сивухи или сиволдая. Кто-то называл ее «сильвупле», «французская 14-го класса», «царская мадера», «чем я тебя огорчила», «пожиже воды», «пользительная дурь», «дешевая», «продажный разум», «сиротские слезы» и т.д. Стоила она не так уж и дешево, 8-10 руб. за ведро. [4]

Конечно, винокуренные заводы производили и весьма качественную продукцию, но ее цена была несравнимо выше, потому простой народ мог позволить себе только низкопробный полугар.

Русская интеллигенция в эпоху реформ Александра II и контрреформ Александра III не могла стоять в стороне от проблемы беспробудного пьянства. Стали возникать общества трезвости, целью которых были попытки привить в народе идею воздержания от спиртных напитков.

Были учреждены попечительства о народной трезвости – общественные организации, получавшие частичное финансирование от казны. Одним из пунктов их деятельности было: «Распространять среди населения здравые понятия о вреде неумеренного потребления

крепких напитков». [2] Движению помогали своими пожертвованиями частные лица, представлявшие разные общественные слои. Также они входили в состав комитетов попечительств о народной трезвости.

Стали появляться целые общества трезвости, которые старались поднимать трезвенническое движение народа. Первое общество появилось в 1874 г. в селе Дейкаловка Полтавской губернии. Затем общества появились в Ковенской, Виленской и Гродненской губерниях. [2]

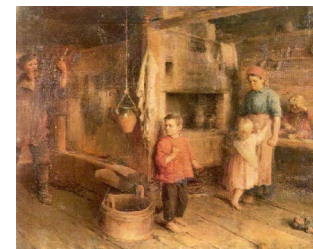
В 1887 году Л.Н. Толстой вместе с Н.Н. Миклухо-Маклаем, П.И. Бирюковым, Н.Н. Ге и другими подписал «Согласие против пьянства» и создал у себя в имении общество трезвости. Подобные организации привлекали внимание правительственных учреждений и духовенства. В 1889 году Священный Синод предложил духовенству заняться созданием трезвеннических организаций. В 1890 году было основано Петербургское общество трезвости, в 1891 году – Одесское, в 1892 году – Казанское, в 1893 год – Рыбинское, а в 1895 году – Московское общество трезвости. [2]

Некоторые русские живописцы поддерживали идею создания обществ трезвости, но, в основном, они реагировали на данную проблему иными способами: «антиалкогольными» сюжетами своего творчества. Особенно темой «пьянства» интересовались художники-передвижники. Начиная со своей первой выставки в 1871 г., они серьезное внимание уделяли изучению разных сторон народной жизни, особенно крестьянской. Их главным принципом было реалистическое изображение действительности с ее как положительными, так и негативными чертами. Для передвижников всегда были характерны психологизм, внимание к деталям, социальная и классовая направленность, мастерство типизации. В этом смысле, обращение к теме пьянства для них было весьма актуальным. [1]

Одним из художников, прикоснувшихся к данной теме, был Иван Горохов, участник выставок «Товарищества передвижных художественных выставок» с 1893 г.

Картины И. Л. Горохова – небольшие жанровые полотна, посвященные деревенской жизни. Сюжеты их просты и незатейливы, подчас можно отметить и тематическое и идейно-художественное единство произведений Горохова и поэзии Н. А. Некрасова. На картине «Запил» жена в гневе сжимает кулаки, впереди мальчик лет десяти с искаженным от боли лицом и тоже со сжатыми кулаками. Сколько

можно пить?! Но пьяному крестьянину плевать на семью, он радостно несет бутылку водки.



И. Л. Горохов. «Запил»

На картине В. Е. Маковского «Не пуцу» уже не крестьяне, а городская публика. Женщина в полном отчаянии у дверей кабака. Мужчина с вызовом на неё смотрит: «Что, думаешь, ты меня остановишь? Мужик я или нет?».



В. Е. Маковский. «Не пуцу»

В. Маковский вошел в Товарищество в 1872 г. С самого начала был одним из наиболее деятельных его членов, участвовал почти во всех выставках, а в 1874 г. был избран в правление.

Тематика произведений Маковского всегда была социально острой, потому теме пьянства он посвятил несколько своих картин. Одной из наиболее известных является «Освящение публичного дома» 1900 г. На ней изображение всех основных атрибутов борделя: интерьер, шампанское, девушки. И главный персонаж – батюшка с иконой.

При виде этого полотна сразу же возникают вопросы: как богоугодным заведением может быть дом терпимости, и кто может взять на себя смелость «освятить» грех? В глубине картины по перед образом, вокруг него девушки. Одна из них, в оранжевом платье, взрослая, явно много повидавшая, спокойно ждет окон-

чания этого действия. Слева другая в белом платье, совсем юная, тоненькая, с упавшими руками. В зеленом платье, наверное, сама мадам. На переднем плане у Маковского помещение со следами кутежа и длительной пьянки. Художник смог передать чувства девушки, попавшей в эту обстановку. В ее лице и фигуре отчаяние и безысходность.



В. Е. Маковский. «Освящение публичного дома»

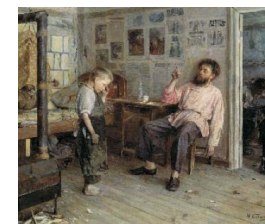
Следующим художником-передвижником, создавшим полотно на тему русского пьянства «По примеру старших», был Василий Максимов, ставший членом Товарищества с 1874 г.

Художник еще в 1866 г., за три года до «бунта 14-ти» отказался от конкурса на большую золотую медаль. ««Мои убеждения меня заставляют не идти на конкурс», – говорил он, – я против заграничной поездки, потому что хочу изучать сначала Россию и бедную русскую деревню, которую у нас никто не знает, не знает деревенской нужды и горя». [1]



В. М. Максимов. «По примеру старших»

Иван Богданов стал членом Товарищества с 1895 г. Картина «Новичок» («В ученье») была приобретена Павлом Третьяковым. Сюжет этой картины часто сравнивают с повестью «Детство» из знаменитой трилогии М. Горького. У Горького дед Каширин издевался над внуком и подмастерьями, пользуясь бесправием последних. Нищета заставляла крестьян отдавать детей «в люди», т.е. в фактическое рабство. На картине «Новичок» – первые дни мальчика в подмастерьях. Пьяный сапожник «учит жизни» заплаканного ребенка.



И. П. Богданов. «Новичок»

Тематически картина «Новичок» близка картине Михаила Ватутина «Воспитатель». Михаил Ватутин был учеником В. Маковского и постоянно участвовал в выставках передвижников.

На картине другой пьяный сапожник поставил на колени двоих детей и чему-то «учит» их. Очень похоже, что только что он их бил.



М. Е. Ватутин. «Воспитатель»

Фирс Журавлев, один из участников «бунта 14-ти» и основателей Товарищества, в 1876 г. написал «Купеческие поминки». На картине показана ситуация, когда выпившие купцы, забыли, зачем собрались, и пошли в пляс. На заднем плане – пьяные объятая, один со штофом в руке, наверное, собирается пить прямо из горлышка. Штоф, кстати, 1, 23 л водки. Отметим, что поминки в православии – мероприятие религиозное, и трапеза, а тем более выпивка, там не главное. За столом сидят два попа. В происходящее не вмешиваются, сами трезвые, но происходящее их несколько не удивляет. Значит, дело обычное. Это произведение – «Лучшее и значительное создание Журавлёва, опять-таки полное трагизма...» писал выдающийся художественный критик В. В. Стасов о картине «Купеческие поминки». [1]



Ф. С. Журавлев. «Купеческие поминки»

Николай Неврев – исторический и жанровый живописец, ставший членом Товарищества в 1881 г., написал картину «Протоиерей, провозглашающий на купеческих именинах долголетие». На этом полотне мы видим сцену из купеческой жизни: здесь празднуют чьи-то именины. Гости изрядно выпили и хорошо веселятся. В центре картины возвышается протоиерей, который выглядит довольно странно. Не сразу можно понять, что же с ним происходит. На самом деле священнослужитель просто поёт, правда делает он это настолько громко и усиленно, что некоторые гости находятся в недоумении. Мальчик, стоящий возле своей мамы, и вовсе напуган, чего нельзя сказать о самой женщине. Она, кажется, заслушалась «певца», хотя и прикрывает рукой правое ухо. Раньше богатые люди часто приглашали на свои праздники духовенство, которое исполняло церковные песни. Подобное пение протоиерея хорошо описал Иван Шмелёв в своём произведении «Лето Господне»: «Протоиерей разгорелся превыше меры, но так показал себя, что в передней шуба упала с вешалки, а владыка ушки себе прикрыть изволил. Такое многолетие ему протоиерей возгласил – никто и не помнил такого духотрясения». [6]

Некоторые критики ругали Неврева за то, что протоиерей на его картине явно нетрезв, другие, наоборот, хвалили за достоверность образов и чувство юмора, а также за то, как чётко он смог передать атмосферу купеческого уклада того времени.



Н. Н. Неврев. «Протоиерей, провозглашающий на купеческих именинах долголетие»

Сюжет с нетрезвым служителем культа использовал в своем знаменитом произведении «Сельский крестный ход на Пасху» Василий Перов. На картине вообще все перепились и вышли на крестный ход в сумерки после празднования Воскресения Христова. Захмелевший священник с раскрасневшимся лицом едва стоит, опустил глаза вниз. Его накидка небрежно заброшена поверх одежды, и он пытается нетвердым шагом спуститься по ступеням деревянной русской избы. На первом плане крестьянка в ярком платке тянет слова молитвы. Рядом с ней старичок, в руках он держит перевернутую икону. Вся эта хмельная процессия держит путь в церковь.

Художник стремился показать пороки современного ему русского общества, где религиозные догмы были тесно переплетены с повседневным бытом, совершенно не одухотворенным и прозаичным, но не в насмешку над религией, не глумясь над верой, а лишь показать «мертвую» веру современного духовенства и народа. Общество требовало от властей убрать «позорную» картину, но Павел Третьяков сохранил ее в своей коллекции.



В. Г. Перов. «Сельский крестный ход на Пасху»

Следующий художник, произведение которого посвящено «пьяной» теме, Николай Орлов, член Товарищества с 1896 г.

Его картина «Освящение водочного магазина» убедительно демонстрирует, что в России церковь освящала все, в том числе и вино-водочную продажу.



Н. В. Орлов. «Освящение водочного магазина»

Интереснейшей в своем роде картиной, дающей еще одну иллюстрацию «пьяному» быту России, является произведение Леонида Соломаткина «Славильщики – городовые». «Славильщики» выдержали несколько авторских повторений, но везде городовые изображены довольно нетрезвыми, но остающимися в состоянии «христославить», чтобы получить подношение от хозяина очередного дома.



Л. И. Соломаткин. «Славильщики – городовые»

Несколько иначе выглядит картина о пьянстве Николая Дмитриева-Оренбургского «Ассамблея при Петре Великом. Потчевание провинившегося гостя кубком «Большого Орла». Широко известно, что Петр I был хозяином и заводилой всяких шуток и подвохов, особенно для гостей. Царь привык вокруг себя видеть веселых собеседников, слышать непринужденную беседу за стаканом вина, в которой и сам принимал участие. Нарушившего правила поведения на ассамблее тотчас наказывали, заставляя «пить штраф», «Большого орла», чтобы «лишнего не врал и не задирали». На картине хорошо показано сомнение проштрафившегося при взгляде на ковш и его невольный протест жестом рук, как бы взывающего к милости, из-за невозможности одолеть такую порцию алкоголя.



Н. Д. Дмитриев-Оренбургский. «Ассамблея при Петре Великом. Потчевание провинившегося гостя кубком «Большого Орла»

Если судить о «пьянстве» в России во второй половине XIX – начале XX вв. по произведениям русских передвижников, то можно заметить, что это была одна из самых значимых проблем, затрагиваемых художниками в своем творчестве. Передвижников всегда отличала активная гражданская позиция, потому они не ограничивались констатацией негативных сторон жизни русского народа, а принимали посильное участие в деятельности, к примеру, обществ трезвости. В данной статье мы ориентировались на произведения станковой живописи, но в творчестве художников была практика участия в деятельности журналов, выпускаемых обществами, выражавшаяся в создании иллюстраций и «антиалкогольных» плакатов. Все это в целом прекрасно отражает бытовую жизнь России второй половины XIX – начала XX вв. и является важнейшим историческим источником.

Список литературы:

1. Бурова Г., Гапонова О., Румянцева В.. Товарищество передвижных художественных выставок. М., «Искусство», 1952.
2. Григорьев Н. Русские общества трезвости, их организация и деятельность в 1892–1893 гг. СПб., тип. П. Сойкина, 1894.
3. Лесков Н. Очерки винокурения //Отечественные записки. Т. СХХХУ/ СПб., 1861. С. 419-444.
4. Похлебкин В. Книга о водке. М., Центрполиграф, 2007
5. Романов С. История русской водки. М., «Вече», 1998.
6. Шмелев И. Лето Господне. М., «Молодая гвардия», 2005.

**Обучение иностранному языку
и коммуникативный подход
с использованием
гастрономической тематики**

Foreign Language Training and Communication
Approach Using Country-Specific
Gastronomic Material

ЗОТКИНА Ирина Владимировна

*кандидат педагогических наук,
доцент кафедры немецкого и французского языков,
Дипломатическая академия МИД России;
тел.: (903) 578 44 69,
e-mail: ira_zotkina@mail.ru*

Модульное обеспечение образовательного процесса дипломатов подразумевает активное использование страноведческого материала, обучение этнокультурным обычаям, традициям и культуре питания народов мира, играющим большую роль в диалоге культур, а также включение в программу домашнего чтения, содержащего гастрономический аспект, и являющегося неотъемлемой частью коммуникативного подхода в обучении. Важную роль в профессии дипломата играет изучение культуры народов мира, их истории, что способствует формированию личности дипломата нового типа и развитию профессиональной межкультурной коммуникации.

Ключевые слова: межкультурная коммуникация, французская кухня, обучение, язык и культура, домашнее чтение.

Modular support of educational process diplomats implies active use of cross-cultural material, training of ethno-cultural customs, traditions and food culture of the peoples of the world, playing a major role in the dialogue of cultures, and inclusion in the program of home reading, containing the gastronomic aspect, and being an integral part of the communicative

approach in teaching. An important role in the profession of a diplomat is played by the study of world cultures, their history contributes to the identity of the diplomat of the new type and the development of professional intercultural communication.

Keywords: intercultural communication, French cuisine, education, language and culture, home reading.

Важным звеном в образовательном процессе Дипломатической академии МИД РФ для слушателей, изучающих иностранные языки, является страноведческая тематика, включающая гастрономический аспект. Она лаконично входит в программу учебно-методических модулей «Иностранный язык» и «Иностранный язык профессиональной деятельности» наряду с общественными дисциплинами. Эти модули разработаны на основе анализа языковых и культурных потребностей слушателей Академии в современных условиях интернационализации образования в рамках Болонской Декларации, которая предполагает создание конвертируемого образования и международно-востребованного выпускника. Таким образом, изучение иностранного языка является не самоцелью, а инструментом для достижения свободного восприятия информации и общения в международной учебной и профессиональной среде, что способствует дальнейшему карьерному росту выпускников Дипломатической академии МИД РФ. Модель выпускника-дипломата выстраивается в процессе языковой подготовки [3].

При модульном изучении иностранного языка выстраивается сложная система творческих задач. Анализ педагогической деятельности показывает, что необходимо единство логико-педагогического и субъективно-эмоционального в организации творческого самочувствия педагога на подготовительном этапе творчества и подчинение методической структуре урока определенным его творческим задачам, включающим совершенствование черт, которые способствуют творческой карьере дипломата и диалогу культур. Дипломат должен обладать обширными знаниями во всех областях, связанных с его деятельностью, культурой языка, его историей, частью которой являются традиции и история питания народов мира, без знания которых не возможен диалог культур.

Интенсивное развитие и качественные преобразования в сфере высшего профессионального образования являются отличительной чертой третьего тысячелетия. Большое значение приобретает проблема

формирования иноязычной коммуникативной компетенции студентов неязыкового вуза. Эффективное решение данной проблемы – поиск новых педагогических технологий и решений, обеспечивающих интенсификацию познавательной деятельности студентов и мотивацию обучения. В приоритете – «лично-ориентированный подход и усиление коммуникативной направленности обучения иностранному языку, в данном случае французскому, при условии взаимодействия и учета психолого-педагогических предпосылок (мотивация к изучению французского языка, языковые способности студентов)» [6].

«L'appétit vient en mangeant», – гласит французская пословица и ей вторит русская «Аппетит приходит во время еды». Во всем мире славятся кулинарные традиции наших двух стран и великолепная кухня, являющаяся частью их культуры, и которая зачастую является мотивацией к изучению иностранного языка. Получив представление о стране и ее кухне как части культуры из литературных источников, читатели не скрывают своих восторженных эмоций и выражают желание изучать иностранный язык данной страны. Как часто это бывает любовь к языку приходит с новыми знаниями о стране, ее истории, культуре, традициях, кухне, которые неразрывно связаны с древних времен.

Превращение Франции в могучую державу, ее победы и достижения в становлении и развитии связаны с особым характером французского народа и его предков – галлов, которые сами решали свою судьбу, были едины в своих помыслах. Читая биографию великого патриота Франции генерала де Голля, проникаешься духом Франции, историей ее героического народа, мечтаешь посетить и понять эту страну, что невозможно без кухни, как неотъемлемой части ее культуры. Последние годы своей жизни Шарль де Голль прожил в Коломбэ. Автор биографии легендарного француза Н.Н.Молчанов в своей книге о де Голле так описывает кулинарные пристрастия генерала: «Гости в Коломбэ бывают не часто, ведь от Парижа около двухсот пятидесяти километров. Да и принимают у генерала невесело. Стол всегда скудный, особенно по пятницам. Бывает обычно пиво, но вино подается только в честь приглашенных. Генерал любит простые блюда, притом с капустой. Среди его приближенных ходила шутка: «Я был в Коломбэ, и меня угощали бараньим рагу с картошкой. Без баранины и без картошки. Бюджет семьи ограничен [5, с. 253-254]». Гастрономические привычки генерала были очень скромными. Однако, гастрономические приоритеты

жителей страны отличаются, так как в каждом из 14 департаментов Франции своя гастрономическая кухня для изучения. Кухня является предметом гордости французов, средством идентификации. Пособия по домашнему чтению, включающие гастрономический аспект, дополняются кулинарными гидами французской кухни [1], [11] и методически грамотно составленными французскими учебниками [7], [8], [9], которые вводят нас в утонченный, ароматный мир гастрономии Франции, законодателями которой являются знаменитые на весь мир повара. В предисловии к кулинарной книге, которая была опубликована в BBC Good Food Magazine 2009 (Англия), дав англичанам возможность приобщиться к французам-гурманам и приобрести таким образом кусочек Франции, автор восхищается французскими рецептами и представляет их полезными, экономичными, легкими, вкусными, сбалансированными, разнообразными, и что важно, бюджетными! «101 recettes pour bien manger sans se ruiner! Avec toutes ces recettes économiques, faciles, mais toujours gourmandes, faire des repas équilibrés et variés tout en surveillant son porte-monnaie ne sera plus un casse-tête» [10].

У студентов, изучающих французский язык, особый интерес вызывают страноведческие материалы о франкоязычных странах, неотъемлемой частью которых является гастрономическая тема. Информация, содержащаяся в них, помогает будущим дипломатам в их будущей профессиональной деятельности в пространстве диалога культур. С давних времен многое связывает Россию и Францию, включая русскую и французскую кухни.

Сильное влияние классическая французская кухня оказала на русскую в первые десятилетия XIX века – в эпоху наполеоновских войн и интереса ко всему французскому. Именно в этот период были созданы такие блюда как суп «Багратион» (суп-пюре из телятины со спаржей), телятина «Граф Орлов» (телятина, переложенная грибами и луком) и фазан «Суворов» (фазан с трюфелями и гусиной печенкой, запеченный в тесте). Так называемую русскую шарлотку впервые приготовил в 1815 году для Александра I французский повар Антуан Карем, прослуживший год на царской кухне в Санкт-Петербурге. Французское влияние на русскую кулинарию не ослабевало вплоть до 1917 года. Одно из наиболее известных за рубежом русских блюд, салат оливье, было создано французским поваром Николая II. Многие из блюд, родившихся под французским влиянием в XIX веке, такие как суп «Ба-

гратион» и фазан «Суворов» пережили повторную эмиграцию и теперь являются скорее классикой французской кухни, чем русской.

Соперничество между галльской гастрономией и русской пищей нашло отражение не только в жизни, но и в литературе. Онегинские привычки западного денди выражаются в том, что на его столе «Roast-beef окровавленный» и импортные деликатесы – трюфели, паштет из гусиной печенки, лимбургский сыр и ананасы, а запивает он все это французским шампанским. В отличие от него, в семействе Лариных подают соленые грибы, блины, квас, пирог (заметьте: пересоленный!) и цимлянское. Сорок лет спустя в «Анне Карениной» Толстого Левин говорит, что ему «лучше всего щи и каша», а не французское шампанское (Cachet Blanc) и заморские фленбургские устрицы, которые заказывает для него Облонский в ресторане модной гостиницы.

Не только Франция, но и другие франкоговорящие страны вызывают интерес у студентов. Одной из таких стран является Канада.

Полезным дополнительным страноведческим материалом, входящим в модуль «Французских язык профессиональной деятельности» и дающим студентам представление об истории и современности Канады, о ее праздниках, о ее кулинарных традициях, национальных блюдах является учебное пособие о Канаде [4]. Пособие оснащено видеофильмами и расшифровками к ним, словарем, упражнениями на развитие коммуникативных навыков. Аутентичные тексты дают возможность прочувствовать «дух французской Канады». Выполнение творческих заданий, которые следуют после просмотра фильмов, закрепляет страноведческий материал и дает возможность приобщиться к культуре и традициям этой франкоговорящей страны. Пособие используется в качестве домашнего чтения наряду с другими учебниками и книгами для домашнего чтения на французском языке о Канаде, такими как «Le Québécois pour mieux voyager» («Квебекский французский для путешествий») [12], которые помогают понять разницу во французском языке франкоговорящей Канады и Франции, лучше понять их традиции и культуру. Будущему дипломату необходимы знания нюансов языка, традиций страны для дальнейшей профессиональной деятельности.

Известно, что уникальными символами Канады являются кленовый лист и кленовый сироп, канадский бобр, полярная гагара, канадская казарка; корона и офицер в широкополой шляпе и красном мундире Королевской канадской конной полиции. Государственные символы соз-

даны под влиянием природных и исторических источников и коренных народов. Кленовый лист используется как канадский государственный символ с XVIII века. Он изображается на старинных флагах Канады, на её современном флаге, на гербе и на центе. Слушателям интересно узнать не только эту информацию, но и некоторые нюансы, например, что кленовый сироп употребляется в сотнях вариантов напитков, десертов, блюд и др. Весной канадцы целыми семьями ходят в лес на промысел сиропа, также как в некоторых регионах Российской Федерации россияне собирают березовый сок. На канадском французском это звучит так: «Aller aux sucres» («Пойти за сладостями») [12, р. 95]. Затем сироп выпаривают, горячей струйкой выливают на чистый белый снег и аккуратно накручивают на палочку, делая эскимо на палочке, которое тут же с удовольствием съедается и взрослыми, и детьми. В книге «Le Québécois pour mieux voyager» («Квебекский французский для путешествий») [12, р. 5] сами жители Квебека называют свой французский фольклорным французским языком в отличие от европейского французского. Фонетика и интонация, построение фразы, ее лексический состав, отличаются от европейского французского, но квебекский французский не становится от этого беднее. Это живой, постоянно меняющийся язык франкоговорящей Канады, изучать который доставляет большое удовольствие, особенно названия и содержание канадской кухни, домашней еды и той еды, которая подается в ресторанах и является визитной карточкой франкоговорящего Квебека. Обо всем этом слушатели узнают на занятиях, посвященных Канаде и ее гастрономии.

В помощь тексту и иллюстрациям к нему, благодаря которым в основном происходит знакомство с жизнью франкоязычных стран приходит видеофильм, способствующий реализации важнейшего требования коммуникативной методики «...представлять процесс овладения языком как постижение живой иноязычной действительности...» [2, с. 34-42]. Во время просмотров и обсуждения художественных и образовательных фильмов происходит формирование мышления посредством иностранного языка, в данном случае французского, активизация информационной деятельности, развитие познавательной активности, обучение осмысленному восприятию иностранной речи на слух, формирование навыков говорения и аудирования. Видеофильм помогает создать речевую среду, которая облегчает решение задач практического овладения иностранным языком. Очень важен «эффект участия», который по-

зволяет снять учебную условность и быстрее овладеть иностранным языком как средством коммуникации. Использование видеозаписей на уроках способствует развитию мотивированности речевой деятельности обучаемых и индивидуализации обучения. Кино отражает жизнь общества в целом, где, говоря о Франции, французская кухня является знаковой системой, отражающей смысл французского общества [13]. Сидя на террасе одного из парижских кафе, один знаменитый режиссер заметил, что можно провести целый день в этом кафе, наблюдая за посетителями-гурмэ и посетителями-гурманами, официантами, а также прохожими, и ты не будешь скучать ни минуты. Учебный французский фильм «Le calendrier des Français» пользуется особой популярностью у слушателей. Прожив вместе с французами 12 месяцев, изучив новую лексику, включая гастрономическую, и отметив с ними самые важные события и национальные праздники Франции, студенты начинают понимать «французскую душу». Франция становится им гораздо ближе, также как и Канада и канадцы после учебных фильмов о Канаде [4]. Просмотр страноведческих фильмов о франкоговорящих странах, включающих гастрономический аспект, и их дальнейшее обсуждение являются своего рода манками и предоставляют дополнительные возможности для изучения французского языка. Слушатели любят такого рода деятельность и всегда с удовольствием работают на занятиях.

В учебном процессе активно используются материалы из Интернета. Особой популярностью у слушателей пользуются материалы, посвященные праздникам, и самые любимые из них – Рождество и Новый год. Гастрономические праздники в России и во Франции, ярмарки и фестивали, – значимое событие в жизни жителей городов всего мира и туристов. Это красочное «вкусное» событие для семей, которые приезжают специально, чтобы отдохнуть в выходные дни и в праздники, прогуляться вдоль ароматных, прекрасно декорированных рядов и сделать необходимые покупки. К сожалению, в этом году из-за пандемии москвичи лишены прекрасного праздника «Путешествие в Рождество». Работа в Интернете требует специальной языковой подготовки и знаний в различных областях, в том числе гастрономических. Поэтому преподавателем тщательно отбирается материал и на занятиях предварительно изучается «праздничная лексика».

В модульную программу студентов факультетов «Международные отношения» и «Международное право», а также «Мировая экономика»

входит модуль «Этикет», во время прохождения которого слушатели изучают дополнительные учебники и учебные пособия [14] и знакомятся с историей этикета стран мира, включая франкофонию, и его местом в XXI веке. На занятиях по французскому языку этому аспекту также уделяется особое внимание: сервировка стола, меню, блюда, – все это является предметом изучения. Студенты делают свои проекты, где подробно разбирают эту тему, экспериментируют с блюдами, сами готовят их и угощают окружающих. Ролевая игра «Дипломатический прием», которая проводится на старших курсах, также подразумевает знание этикета, гастрономической тематики, нюансов фуршета. Слушатели активно участвуют в написании сценария, вносят свои интересные предложения по проведению игры. Большой популярностью на младших курсах пользуется литературно-гастрономический конкурс «Французский гастрономический праздник», который проводится после окончания вводно-фонетического курса по французскому языку, во время которого студенты декламируют тематические стихотворения, разыгрывают сценки из жизни или из истории франкоговорящих стран и поют выбранные группой песни кулинарной тематики. Это мини-театр-спектакль где есть куски импровизации, драматургии, философии. Преподаватель руководит всем процессом и дает студентам необходимую полезную информацию о стране изучаемого языка, ее культуре и кухне, которая им пригодится в их дальнейшей профессиональной деятельности.

Процесс обучения иностранному языку подразумевает использование страноведческого материала, обучение этнокультурным обычаям, традициям и культуре питания народов мира, играющим большую роль в диалоге культур. Модульное обеспечение образовательного процесса дипломатов подразумевает включение в программу домашнего чтения, содержащего гастрономический аспект, и являющегося неотъемлемой частью коммуникативного подхода в обучении, что подразумевает изучение культуры народов мира, их истории и играет важную роль в образовательном процессе. Преподавателю необходимо владеть методами, помогающими студентам преодолеть языковой барьер. Очень важно найти наиболее эффективные пути развития коммуникативных умений студентов, повысить их мотивацию при обучении иностранному языку, помочь им преодолеть лексические трудности, способствовать формированию у них общекультурных и профессиональных компе-

тенций, в том числе применения лексических трансформаций, таких как генерализация, конкретизация, дифференциация, описательный перевод, логическое развитие. Необходимо помочь студентам избежать типичных ошибок, связанных с расхождением языковых систем при передаче интернациональной лексики, фразеологических единиц, неологизмов, а также избежать употребления «ложных друзей переводчика». Преподавателя можно назвать модным сейчас словом «коуч», так как на протяжении всей своей деятельности он выступает с мастер-классом, создавая свой личный брэнд. Студенты должны научиться учитывать в переводе межъязыковые различия в использовании эмоционально-оценочных и образных лексических средств. В этом студентам помогают пособия на французском языке, такие как «L'enseignement du français à l'Université M.Gill» [3] и «Parlure et parlotte québécoises illustrées» [4], которые обогащают лексический запас студентов, и, безусловно, важен творческий подход к организации работы на уроке. Академик Ландау говорил, что «не хочет, чтобы студенты заучивали тему, а хочет, чтобы они задали по теме по 10 вопросов, и он сразу поймет, насколько они все усвоили».

В заключение хочется отметить, что страноведческая наполняемость занятий, частью которой является гастрономический аспект, играет большую роль в изучении французского языка и помогает будущим дипломатам в их профессиональной деятельности в пространстве диалога культур. Традиции Франции и других франкоговорящих стран, их кухня мотивируют изучать язык и культуру этих стран, их уникальную кухню. Гастрономический аспект в модульном образовательном процессе способствует коммуникативному подходу в обучении, являясь его неотъемлемой частью. Студенты с удовольствием изучают французский язык, культуру и историю франкоговорящих стран, их традиции и стремятся постичь еще глубже этот великий язык. В телевизионной программе «Энигма» знаменитый музыкант Иорк Видманн с любовью сказал, что «кларнет настолько прекрасен, что, кажется, стоит в него только дунуть и он заиграет». О французском языке можно сказать, что он подобен прекрасному кларнету!

Список литературы:

1. Арутюнова Ж.М., Кругляк Ю.В. Французско-русский словарь: Гастрономия и кулинария. – М.: Тезаурус, 2009. – 352 с.

2. Зимняя И.А. Ключевые компетенции – новая парадигма результата образования Высшее образование сегодня. 2003, № 5. С. 34 – 44.

3. Зоткина И.В. Экспериментальная модель профессиональной коммуникации языковой подготовки дипломатов // Образование. Наука. Научные кадры. 2011, № 1. – М.: Юнити-Дана. С. 153-158.

4. Зоткина И.В. Французский язык. Канада. Учебное пособие по французскому языку: учеб. пособие: уровни В1-С1. – М.: Дипломатическая академия МИД России, 2020. – 104 с.

5. Молчанов Н. Неизвестный де Голль: последний великий француз. – М.: Эксмо, 2011. – 448 с.

6. Хуторский А.В. Ключевые компетенции как компонент личностно-ориентированной парадигмы образования // Народное образование, 2003. № 2. С. 58 – 64.

7. Cocton, M-N. Saison. Méthode de français. A2-C1. – Paris, 2014. – 215 с

8. Gaboury, S., Ostiguy, B. Parlure et parlotte québécoises illustrées. – Québec: Les éditions du chien rouge, 2006. – 157 с.

9. Gill, M. L'enseignement du français à l'Université M.Gill. Plus de 100 ans d'expérience au service des étudiants. Savoir-faire, excellence, innovation, découverte. – Montréal: Université M. Gill, 2008. – 228 с.

10. Hornby, J. Recettes à petit prix. – Paris : Larousse, 2010. – 216 p.

11. La France des saveurs. Guide. – Paris: Editions Nouveaux-Loisirs, 1998. –132 p.

12. Le Québécois pour mieux voyager. – Montréal: ULYSSE, 2004. – 95 p.

13. Rollet, S. Enseigner la littérature avec le cinéma. – Paris, 1996. – 288 p.

14. Sabine, Denuelle. Le savoir-vivre. Guide des règles et des usages d'aujourd'hui. – Paris: Larousse, 1999. – 319 с.

Сербский менталитет и еда Serbian Mentality and Food

ИВАНОВА Ирина Евгеньевна

*кандидат филологических наук,
доцент кафедры славянских языков и культур,
Факультет иностранных языков и регионоведения,
МГУ имени Ломоносова;
тел.: (925) 583 67 66,
e-mail: iva53@inbox.ru*

Статья посвящена культурологическим наблюдениям сербского писателя, журналиста, художника Момо Капора, автора нескольких сборников эссе, поэтически описывающих особенности сербского характера. Одна из его книг названа «Путеводитель по сербскому менталитету». Открыв ее практически на любой странице, читатель попадает в мир гастрономической традиции Сербии, связанной с бурным историческим прошлым страны, со спецификой ее географического положения, с представлениями ее жителей о себе.

Ключевые слова: сербская кухня, сербский менталитет, белградская кухня, фасоль, ракия.

The article is devoted to the cultural observations of the Serbian writer, journalist, artist Momo Capor, the author of several collections of essays, poetically describing the features of the Serbian character. One of his books is titled "A Guide to the Serbian Mentality". By opening it on almost any page, the reader finds himself in the world of Serbia's gastronomic tradition, associated with the turbulent historical past of the country, with the specifics of its geographical position, with the ideas of its inhabitants about themselves.

Keywords: Serbian cuisine, Serbian mentality, Belgrade cuisine, beans, rakia.

В представлении сербского писателя, журналиста, художника Момо Капора характер сербов тесно связан с особенностями их гастрономической традиции. Рассказывая о менталитете жителей Сер-

бии, автор постоянно сравнивает обстоятельства жизни в этой стране с тем, каково положение дел в большом мире, прежде всего в Европе и Соединенных Штатах. Так, в Белграде каждому европейцу расскажут легенду о том, что в Средневековье при сербском дворе пользовались золотыми вилками, в то время как на Западе, не зная столовых приборов, разрывали пищу руками. Капор объясняет, что эта легенда имеет под собой основание: в XI веке кардинал и епископ Пьер Дамиани запрещал применение за столом вилок, являвших собой образ трезубца Сатаны. А сербским царям, унаследовавшим византийскую христианскую традицию, ничто не мешало брать в руки столовые приборы [5, с. 27-30]. Особенность кухни столицы государства Белграда Капор видит в том, что многие цивилизации, великие державы, религии, народы и их армии завоевывали его. И каждая из этих цивилизаций и культур оставила неизгладимый след на сегодняшнем столе его жителей. Автор перечисляет все разнообразные кухни, представленные здесь, видя именно в этом своеобразие белградской кухни. Сегодня в столице Сербии работают китайские, японские, индийские, мексиканские, арабские, итальянские рестораны, пиццерии, десяток Макдональдсов. В Белграде вы найдете французскую кухню того же высокого класса, что и в Париже. Самый вкусный след в местной кухне, по мнению автора, оставили кулинарные традиции Востока, Леванта и Центральной Европы. М. Капор делает парадоксальный вывод: «Тайна белградской кухни заключается в том, что такая кухня, собственно говоря, не существует» [5, с. 30]. В Белграде у вас есть возможность отведать все то, что едят во всем мире, но мало где можно найти все это в одном месте. Например, если вспомнить традиционный сербский гриль, то он точно такой же, как в Турции, Ираке или Ливане. Но мало где после чевапчицей и шашлыка вам подадут на десерт венский торт «Захер» или языческую кутью, покрытую взбитыми сливками, пришедшими в местную кухню из Центральной Европы.

Все же кое-что из сербской кухни автор описывает как свое, родное. Прежде всего это фасоль, капуста, перец паприка и некоторые другие виды еды. Капор перечисляет множество сортов фасоли, представленных на белградском рынке. Он пишет, что сербы, конечно, наивно полагают, что фасоль – это их изобретение, тем более что в меню венских ресторанов на протяжении столетий присутствует густой фасолевый суп с копченым мясом под названием «Serbishe

Bohnensuppe», а любимым блюдом классика хорватской литературы Мирослава Крлежи была «фасоль по-сербски», которую подавали в столице Хорватии в знаменитом ресторане «Градска кавана». Фасоль попала в Сербию в конце XVI века и стала дешевой народной едой [2, с. 124-125]. М. Капор вспоминает о том, как в прошлом рацион носильщиков в городе Книн, экономивших средства, чтобы дать образование своим детям, составляла фасоль, которую они называли «Де Голль», то есть она была совсем голой, без каких-либо добавок. [5, с. 34] Он пишет, что путешествуя по миру, с тоской вспоминал постную монастырскую фасоль, которую надо запивать ледяной ключевой водой из запотевшего стакана [5, с. 36].

Отдельное место на сербском столе принадлежит сербской водке ракии. Испокон веков сербы делают ракию из всего, что попадет под руку, того, что обильно произрастает в этих южных краях: яблок, айвы, персиков, вишни, черешни, виноградных выжимок. Из груши Вильямс делают настойку вильямовку таким образом, что завязь плода груши помещают в бутылки и оставляют их на дереве. Когда груша созреет, бутылку наполняют ракией и настаивают. В разнообразии фруктовой водки Капор усматривает склонность сербского народа к импровизации, что отличает его от англосаксов, производящих спиртное исключительно из зерновых культур. [5, с. 37]. Подробнее об истории фруктовой водки в Сербии пишет в книге «Диалоги за столом» Д. Радойич [2, с. 64-65]. К исключительным достижениям сербского народа Капор относит легендарную ракию из сливы Венгерки, которая дает лучшие плоды, произрастая в районе сербских городов Валева, Кралева и Чачака. Сажены этой сливы привез знаменитый торговец и меценат Сава Текелия из Венгрии, куда она попала из Туркестана. И в Сербии эта слива нашла наконец лучшую почву для того, чтобы развить все свои достоинства. По мнению М. Капора, нигде больше не производят и не могут произвести сливовую ракию, подобную сербской. Она отмечена в «Гастрономической энциклопедии Ларусс» как понятие, выделяющее этот малый балканский народ из прочего мира [5, с. 39; 3]. В крепости ракии Капор видит характер народа, ее создавшего. Сам процесс ее изготовления представляет собой магический ритуал. У огня, на котором варится ракия, поют народные песни и рассказывают истории. А перед тем как выпить стопку сливовой водки, сербский крестьянин осеняет себя крестом [1, с. 138]. Ракия сопровождает сербов во всех важных со-

бытиях: с нею празднуют рождение человека, идут в церковь, в гости, отправляются в армию. Бутылку ракии оставляют на могиле покойного, если он любил выпить, либо на похоронах выливают на могилу несколько капель за упокой души [6]. В Сербии пьют и горячую ракию, которую называют шумадийским чаем. Его готовят из разведенной водой водки с добавлением сахара и гвоздики. Капор сравнивает этот напиток с английским грогом, но находит и различия. Они заключаются в том, что грог пьют из серебряных подстаканников, а стаканы с горячей ракией оборачивают бумажными салфетками, если таковые оказываются под рукой. Это показывает, заключает Капор, что содержание для сербов важнее формы. Есть и еще одно отличие: напившись шумадийского чая, сербы воодушевленно целуются [5, с. 191].

Еще один важнейший напиток, без которого сербы не могут прожить ни дня, – это кофе. Капор пишет: «Кажется, мы можем обойтись безо всего, кроме кофе. И когда в доме нет ничего, мы поскребем по сусекам и найдем последние остатки кофе, чтобы напоить гостя» [5, с. 191]. Писатель считает, что способ приготовления кофе проводит четкую границу между менталитетами и цивилизациями. Если Север и Запад пьют эспрессо на бегу, прислонившись к стойке кафе или бара, Восток должен сначала удобно разместиться, посидеть, отдохнуть и потом спокойно раздумывать о протекающем времени, прихлебывая сваренный в турке кофе [5, с. 192].

На территории бывшей Югославии существует какой-то секрет кофейной обжарки, потому что там он обладает неповторимым вкусом и ароматом. Лучший кофе подают в Сараеве на старом базаре Башчаршия, где его измельчают в тончайший порошок не в мельнице, а в большой ступе. О таком же кофе пишет и Капор, говоря, что он перепробовал почти все виды кофе на свете, но нигде не нашел того неповторимого вкуса и аромата, которым отличался этот напиток, сваренный из обжаренного в специальной закрытой сковородке и толченного деревянным пестиком в каменной ступе в заведении у Вейсил-эфенди в старом сараевском квартале, где хозяин подавал его не спеша, с достоинством [5, с. 192]. Сараевский архитектор и знаток истории города Муфид Гарибия рассказывает, что первое кафе в Европе открылось в конце XVI в. в Сараеве. Кофе привезли сюда турки, так как территория входила в состав Османской империи, и здесь употребление этого напитка стало обязательным ритуалом. Однако в Боснии технология его обра-

ботки изменилась. Зерна стали обжаривать более короткое время, так как местные жители хотели пить кофе с мягким вкусом и с большим количеством пены, для чего следовало класть на порцию больше кофейного порошка [8]. В Сербии, как и в Боснии, гостям в первую очередь предлагают выпить кофе. В конце визита также предлагается кофе, и это знак, что посещение заканчивается. В Боснии до сих пор кофе имеет свои наименования по его функции. Так, кофе, которым встречают гостя, называется «дочекуша», тот, которым провожают, – «сиктеруша». Существует «сладкий кофе», его пьют по случаю радостных событий, «разговорюша» – кофе для облегчения души беседой [7]. Капор называет еще и бедняцкий кофе – «долевушу», который варят на старой кофейной гуще, доливая в нее воду. До сих пор в этих краях широко распространено гадание на кофейной гуще [5, с. 192].

МО тесной связи горожан в Сербии с землей, с деревней, рассказывает очерк «Капуста» [4, с. 110-111]. В ноябре белградцы закупают капусту, чтобы засолить ее так же, как это делали поколения их предков. Капор пишет, что, какого бы высокого положения человек ни достиг, в какого бы интеллектуала ни превратился, однажды осенью вы увидите его с мешком капусты за спиной. На рынок устремляется и университетская профессура, и элегантные дамы на высоких каблучках, их пальчики с маникюром перебирают кочаны в поисках самых белых, крепких, небольших по величине. В Сербии капусту заквашивают головками, поэтому размер кочана имеет значение. Вернувшись в свои городские квартиры, они ошпаривают бочки и укладывают в них капусту, затем заливают раствором соли – и процесс ферментации начинается. Хранят эти бочки в кладовках в подвальном помещении многоэтажных домов. Зимой из них готовят голубцы, тушеную капусту с луком и копченостями. Голубцы тушат в бульоне на копченых свиных ребрах. После тушения эти блюда запекают в духовке. Рассказывая о них, серб прикрывает глаза, предаваясь волшебным воспоминаниям.

О содержании других очерков М. Капора говорят их названия: «Тайна белградской кухни», «Пища для души и тела», «Каленичев рынок», «Хлеб наш насущный», «Мужская кухня», «Зимние пиры», «Тайная вечеря». Некоторые из них: «Мажестик», «Москва», «Скардарлия – младшая сестра Монмартра» – посвящены белградским ресторанам и их неповторимой атмосфере, другие – ностальгии по тра-

диционной кухне, секреты и дух которой сохраняют пожилые мамы и бабушки («Летающие бабушки», «Приготовление пищи как искусство»). В произведениях Капора ясно читается, что особое мироощущение нации находит свое выражение в еде, в традициях ее приготовления, употребления, в памяти о застольях в кругу друзей и родных.

Список литературы:

1. Капор М. Драги наши. Београд: Књига-комерц, 2009.
2. Радојчић Д. Дијалози за трпезом. Београд: Етнографски институт САНУ, 2012.
3. 10 najboljih srpskih rakija: Sve što niste znali o poreklu, delovanju, vrstama // URL: <https://www.kurir.rs/zabava/zena/2099897/10-najboljih-srpskih-rakija-sve-sto-niste-znali-o-poreklu-delovanju-vrstama> (дата обращения: 08.01.2021).
4. Капор М. Magija Beograda. Београд: Knjiga-komerc, 2008.
5. Капор М. Vodič kroz srpski mentalitet. Београд: Knjiga-komerc, 2017.
6. Milojević M. Slavski običaji sa ukusom rakije // URL: <https://srpskainfo.com/slavski-obicaji-sa-ukusom-rakije-ako-nemate-dobar-cugne-idite-u-ove-krajeve/> (дата обращения: 08.01.2021).
7. Mulabdić Z. K. Njeno veličanstvo – kafa / Furaj.ba [https:// URL: https://furaj.ba/njeno-velicanstvo-kafa/](https://furaj.ba/njeno-velicanstvo-kafa/) (дата обращения: 08.01.2021).
8. Od dočekuše do sikteruše // URL: <http://hrkljus.com/?p=15915> (дата обращения: 08.01.2021).
9. Zirojević O. Istočno-zapadna sofrа. Београд: Geopoetika, 2018.

Названия заведений питания в языковом ландшафте города ¹

Names of Food Establishments in the Ergonomic Space of the City

ИСАКОВА Анна Алексеевна

*аспирант кафедры английского языка,
Институт социально-гуманитарных наук,
Тюменский государственный университет;
тел.: +7 919 931 3314,
e-mail: annatelem@gmail.com*

Названия заведений питания относятся к именам собственным и входят в класс эргонимов. Рассматривается место и роль эргонимов в языковом ландшафте города. Основная сфера их функционирования – коммуникативное пространство города, территория взаимодействия людей, характеризующаяся открытостью, автономностью и диалогичностью. В названиях заведений питания в той или иной мере отражаются все эти параметры.

Ключевые слова: названия заведений питания, эргонимическое пространство, язык города.

The names of food establishments refer to proper names and are included in the class of ergonyms. The place and role of ergonyms in the linguistic landscape of the city is considered. The main sphere of their functioning is the communicative space of the city, the territory of interaction between people, characterized by openness, autonomy and language interaction. The names of catering establishments in one way or another reflect all these parameters.

Keywords: names of food establishments, ergonomic space, language of the city.

¹ Исследование выполнено при финансовой поддержке РФФИ в рамках научного проекта № 20-312-90050
Funding: The reported study was funded by RFBR, project number 20-312-90050

Название городского заведения питания представляет собой имя собственное ресторана, кафе, бара и т.п. В нашем исследовании предпринимается попытка выявления специфики этих названий. Прежде всего рассмотрим проблему терминологии. На сегодняшний день не существует однозначного термина для обозначения данного вида имен собственных. Т.В. Шмелева отмечает, что типология городских объектов постоянно корректируется и модифицируется, и это отражается в терминологии ономастики города [10]. В некоторых исследованиях они рассматриваются как урбанонимы, в других как эргонимы, эргоурбанонимы, трапезонимы, трофонимы, ресторонимы, наименование предприятий ресторанного бизнеса, названия кафе и т.п. К основным требованиям, предъявляемым к научному термину, относится систематичность терминологии, независимость термина от контекста, абсолютная и относительная однозначность термина, соотношение между значением термина в целом и значением его составляющих, точность терминологической системы и краткость термина [7]. Применительно к ономастическим терминам выделяются следующие критерии: однословность и лаконичность; преимущественный выбор грецизмов и латинизмов с целью интернационализации термина и избежания посторонних ассоциаций; создание термина в соответствии с устоявшейся моделью с использованием типовых морфем и с учетом специфики ономастической системы [8, с. 9].

Термин «урбаноним» [8] потенциально многозначен, так как включает в себя несколько классов онимов (годонимы, агаронимы и т.п.), и недостаточно удобен для изучения отдельного аспекта – названий заведений питания.

Термин «трофоним» [5] обнаруживает неточность, многозначность и зависимость от контекста. Е.М. Кирсанова под этим термином подразумевает название продуктов питания и готовых блюд. Хоанг Тхи Хонг Чанг – названия заведений питания. Кроме того, термин «трофоним» не имеет полноценного определения в научной литературе.

Хоанг Тхи Хонг Чанг ввела термин «рестороним» [9] для обозначения названий заведений общественного питания. С одной стороны, этот термин определяет определенный класс онимов – заведения питания, и тем самым отвечает требованию конкретики, однозначности и независимости от контекста. С другой стороны, по традициям ономастического терминоведения, которое предусматривает преимуще-

ственный выбор грецизмов и латинизмов для новых терминов, данный термин предположительно основан на французском слове *restaurant*. При условии рассмотрения только названий ресторанов термин «рестороним» полностью отвечает критериям удачного термина. При условии включения других типов заведений питания (кофеен, баров, кафе, суши-баров, столовых и т.п.) представляется, что термин недостаточно точно отражает весь объем подразумеваемых понятий.

Термин «трапезоним» [2] имеет ряд недостатков и, на наш взгляд, не совсем удачен. Сфера его использования ограничена русским языком, в мировой науке он вряд ли будет востребован.

На сегодняшний день, наиболее подходящим научным термином для обозначения названий комплекса заведений общественного питания, на наш взгляд, будет эргоним. Этот термин полностью удовлетворяет требованиям ясности, краткости и ассоциативности. Частично удовлетворяет критерию точности и не удовлетворяет критерию однозначности. Тем не менее, он удобен для использования, общепризнан и вписывается в терминологическую систему ономастики.

Эргонимы как класс имен собственных обозначают и выделяют определённый, не связанный напрямую с понятием, предмет. С точки зрения грамматических характеристик, эргоним относится к имени существительному. А.М. Емельянова полагает, что эргонимы принадлежат периферийной части ономастической системы [3]. Ф.Ф. Алистанова отрицает этот тезис, так как, по ее мнению, они имеют общие для всех онимов закономерности [1]. Эргонимы обладают универсальными характеристиками имен собственных и своими специфическими характеристиками (динамичность, национально-культурная коннотация, особая семантика и т.п.). Главная цель эргонима – привлечение потенциальных потребителей, соответственно, к его основным функциям относятся информативная (рассказать о товаре, работе либо услуге) и побудительная (побудить выбрать именно этот товар, работу или услугу).

При рассмотрении специфики функционирования эргонимов, следует учитывать тот факт, что в современных городах ежедневно возникают новые объекты (турагенства, магазины, парикмахерские, торговые и развлекательные центры, кафе, бары, кофейни, рестораны) и, следовательно, новые названия. «Семантика эргонимов носит коннотативный характер: основная задача номинатора состоит в том, чтобы вложить в эргоним особый смысл, который станет стимулом

к дальнейшей эффективной коммуникации» [6]. В этой номинации важное значение имеют отношение человека к эргониму, его ассоциации, его интересы, его потребности и т.п.

Эргонимы занимают важное место в языковом ландшафте города и входят в его систему. Город представляется открытой системой, демонстрирующей большое количество знаков. «Различные процессы городского пространства, составляющие его суть, раскрываются пространнее, если применить принцип семиозиса путем условного выделения исследуемых параметров концепта города из обывательской территории» [4]. К концептуальным параметрам относятся характеристики системы города и его социальной среды. Важными характеристиками современного города (в особенности – столичного) является готовность к внутреннему и внешнему диалогу, стремление к инновациям, сохранение традиций и т.п. Современные мировые тенденции проникают в город и трансформируются в соответствии с его особенностями. Под воздействием происходящих процессов глобализации город меняется.

К основным параметрам концепта города относятся открытость, автономность, уникальные ментальные характеристики, когерентность, структурированность, стабильность, мобильность, диалогичность, темпоральность, комфортность и гуманность, функциональность, величина и численность [4]. Рассмотрим применимость этих параметров к комплексу названий заведений питания на примере г. Тюмени.

1. Открытость – названия заведений питания наиболее подвержены новым тенденциям и явлениям в языке, так как строго никем не регламентируются и, следовательно, открыты для проникновения иноязычных слов. Например: *Lounge cafe Омар Хайям, the Хмель* и т.п.

2. Автономность – названия заведений питания автономны в том смысле, что не подвержены строгой цензуре. Например: *O!Doner, КофеБарра* и т.п.

3. Уникальные ментальные характеристики – в общем корпусе названий заведений питания присутствуют названия, которые представляют специфические культурные характеристики. Например: *Кацо, Шинок* и т.п.

4. Структурированность – комплекс названий заведений питания представляет собой систему, взаимосвязанных элементов, входящих в класс эргонимов и подкласс «Названия заведения пи-

тания» и представлен широкой палитрой названий ресторанов, баров, ресторанов быстрого обслуживания, пабов, ресторанов доставки, кафе, кафе-кондитерских, кофеен, кейтеринга, пиццерий, рюмочных, столовых, суши-баров, фудкортов, чайных и точек безалкогольных напитков. К наиболее представительным относятся названия ресторанов, ресторанов доставки, ресторанов быстрого обслуживания, баров и кафе. Например: *Кафе домашней кухни, Кофейня Пассаж* и т.п.

5. Стабильность – названия заведений питания демонстрируют некоторую стабильность, в частности, в наименованиях номенклатурных слов – ресторан, кафе, бар и т.п. Эта лексика обладает достаточной степенью устойчивости.

6. Мобильность – данный параметр в названиях заведений питания отражается посредством проникновения названий заведений питания на одном языке в другие языки. Например: *Бургер Кинг, Макдональдс, Subway* и т.п.

7. Диалогичность – в названиях заведений питания отражаются различные результаты глобализации. Ярким примером диалогичности являются гибридные названия заведений питания. В подобных названиях часть представлена на одном языке, вторая часть – на другом. Например: *Пельтан, Плов-хауз* и т.п.

8. Темпоральность – названия заведений питания подвержены влиянию времени, т.е. с течением времени они и их номенклатурные слова меняются. Например: в советское время были популярны одни названия, в дореволюционное – другое и т.п.

9. Функциональность – как правило каждое название заведения питания имеет свое номенклатурное слово, тем самым обеспечивается их распределение по функциям. Столовая – для обеденного питания. Ресторан и кафе – для бизнес-ланча, встреч с друзьями и партнерами, для торжественных мероприятий. Рестораны доставки – для заказа продуктов на дом или в офис.

Таким образом, к специфическим характеристикам названий заведений питания как системы относятся открытость, автономность, уникальность, структурированность, стабильность, мобильность, диалогичность, темпоральность и функциональность. Такие параметры как когерентность, комфортность, гуманность, величина и численность явно не прослеживаются.

Список литературы:

1. Алистанова, Ф.Ф. Эргонимы современного русского языка как микросистема: автореф. дис. на соиск. учен. степ. канд. филол. наук (10.02.01) / Фарида Фаждудиновна Алистанова; Махачкала, 2011.
2. Евсеева И. В., Нуриева Д. А. Названия кафе, баров, ресторанов г. Лесосибирска // Язык города. 2009. С. 127-132.
3. Емельянова, А.М. Эргонимы в лингвистическом ландшафте полиэтничного города: автореф. дис. на соиск. учен. степ. канд. филол. наук (10.02.19) / Аксана Михайловна Емельянова. Москва, 2007.
4. Касаткина С. С. Семиотический подход к исследованию города как системы // Философская мысль. 2017. № 6. С. 101–110.
5. Кирсанова Е.М. Прагматика единиц семантического поля «ПИЦЦА»: системный и функциональный аспекты (на материале английского и русского языков): дис. ... канд. филол. наук. М., 2009.
6. Крыжановская, В.А. Эргонимы с элементами графической трансформации: структурно-семантический и прагматический аспекты: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.01 / Крыжановская Валентина Александровна. Краснодар, 2017.
7. Лотте Д. С. Основы построения научно-технической терминологии. М.: Изд-во АН СССР, 1961.
8. Подольская, Н. В. Словарь русской ономастической терминологии / Отв. ред. А. В. Суперанская. – Изд. 2-е, перераб. и доп. М.: Наука, 1988. 192 с. Чанг Х. Т. Х. Ресторанный нейминг: структурно-семантический и коммуникативно-прагматический аспекты: Автореф. дис. ... канд. филол. наук. Томск, 2018.
9. Шмелева Т.В. Язык города. Наименования магазинов: метод. разработка к практике для студентов филол. фак. / Т.В. Шмелева. Красноярск, 1989.

Кленовый на флаге и на столе! Maple on the Flag and on the Table!

КАРЕЛИНА Наталия Александровна

*кандидат географических наук,
доцент кафедры региональных исследований,
Факультет иностранных языков и регионоведения,
МГУ имени М.В. Ломоносова;
тел.: (499) 783 00 80,
e-mail: nata.msu@gmail.com*

В статье рассматривается культурно-историческая значимость самого узнаваемого канадского продукта – кленового сиропа. Особое внимание уделяется его истории, географии производства, современным видам и способам употребления, а также использованию в качестве национального бренда.

Ключевые слова: кленовый сироп, кленовый лист, Канада, национальный бренд.

The paper examines the cultural and historical significance of the most recognizable Canadian product – maple syrup. Particular attention is focused on its history, processing, geography of production, grading standards, as well as its use as a national brand.

Keywords: maple syrup, maple leaf, Canada, national brand.

Страна кленового листа – так многие называют Канаду, прежде всего потому, что на ее флаге изображен именно кленовый лист. Клен уже давно стал символом Канады. Во-первых, в восточной части страны произрастает огромное количество кленовых деревьев. Во-вторых, канадские клены отличаются от большинства своих европейских собратьев не только необычной формой листа и богатой цветовой гаммой осенью, но и в первую очередь своими свойствами – они сахарные, из их сока получают кленовый сахар, который затем используется для приготовления сладкого кленового сиропа – лучшего в мире. Им и славится Канада.

Еще задолго до приезда европейских колонизаторов производством кленового сиропа занимались коренные жители Канады – индейцы. Они использовали сладкий сироп для приготовления еды и проведения ритуальных обрядов, например во время Кленового танца на праздник Сахарной Луны. Кленовый сок считался источником силы и жизненной энергии. Первые колонисты быстро научились добыче кленового сока у индейцев. Они впервые стали сверлить стволы кленов вместо использования надрезов и использовать кленовый сок для производства сахара взамен тростникового, который в то время приходилось ввозить из Вест-Индии.

Долгая история использования кленового сиропа индейцами, а затем и европейскими переселенцами, безусловно, привела к тому, что клен стал символом этой территории и людей на ней проживающих. Так в 1834 г кленовый лист стал эмблемой Общества Святого Иоанна Крестителя в Квебеке, деятельность которого была направлена на защиту национальных прав франко-канадцев. Стоит отметить, что изначально было предложено несколько вариантов эмблемы. В поддержку кленового листа выступил первый мер Монреаля Жак Виже, который заявил: «Клен – король нашего леса и символ канадцев» [6]. В 1836 г. кленовая ветвь была добавлена на первую страницу квебекской газеты «Le Canadien» с редакторской заметкой, что отныне клен является символом Нижней Канады (так назывался Квебек в то время). В 1848 г. золотой кленовый лист появился на обложке ежегодного литературного альманаха The Maple Leaf, а в 1850-х гг. – на страницах других канадских журналов [6]. В 1860 г. изображение кленового листа стали использовать на пряжках и значках канадской военной формы. В 1867 г. в год образования канадской конфедерации Александр Мьюа (поэт, школьный учитель) написал песню «The maple leaf forever» («Канадский клен навсегда»), которая стала невероятно популярна среди англоговорящего населения Канады и фактически использовалась в качестве неофициального гимна страны до того момента, пока в 1980 г. не появился гимн «O Canada» [6].

*The Maple Leaf, our emblem dear
The Maple Leaf forever!
God Save our Queen and Heaven Bless
The Maple Leaf forever!
(Alexander Muir, 1867)*

С середины второй половины XIX века изображение кленового листа появилось на многих канадских монетах (с 1876 до 1901 г. – на всех), гербах провинций Онтарио и Квебек, с 1870 г. – на флаге Генерал-губернатора страны, а с 1921 г. и на гербе Канады.

Постепенно клен проник во все сферы жизни канадцев, включая спорт. В 1908 г. он был изображен на форме олимпийской сборной Канады, а с 1927 г. стал эмблемой национальной хоккейной команды Торонто [6]. В 1965 г. кленовый лист официально занял достойное место на новом национальном флаге Канады и прочно укоренился в сознании не только канадцев, но и жителей других стран как ее символ.

В настоящее время кленовый лист имеет особое значение для канадцев. Он присутствует на логотипах многих канадских компаний и брендов, является своего рода отличительным знаком или признаком культурной идентичности канадцев. Словосочетание Maple Leaf стало использоваться и для обозначения всей страны, и для государственного флага и даже для национальной хоккейной команды.

Кленовый сироп стал незаменимым ингредиентом канадской кухни. В настоящее время Канада является мировым лидером по производству этого сладкого продукта. На ее долю приходится почти 2/3 мирового производства. Второе место занимают США – 23% всего объема производства. В небольших объемах кленовый сироп производится в Японии и Южной Корее. При этом в Корее часто употребляют в качестве напитка кленовый сок, не перерабатывая его в сироп [1]. Кленовый сироп стал производиться и в России. В 2015 г. в Бековском районе Пензенской области были организованы первые кленоварни на канадском оборудовании.

Основными импортёрами канадского кленового сиропа являются США (62 % в 2019 году), Германия (10 %), Япония (5 %), Великобритания (5 %), Австралия (5 %) и Франция (4 %) [1].

Практически все производство кленового сиропа сосредоточено в восточной части Канады. Более 90% приходится на провинцию Квебек. Здесь же с 1966 г. действует частная Федерация производителей кленового сиропа, которая регулирует производство, продвижение и продажу сиропа в провинции, участвует в мероприятиях, направленных на расширение мирового рынка потребителей кленового сиропа, а также содержит его Глобальный стратегический

резерв. Небольшое количество кленового сиропа производится и в провинциях Онтарио (4,7 %), Нью-Брансуик (3,7 %), Новая Шотландия (0,5 %) [1]. В западной части Канады в провинциях Манитоба и Саскачеван небольшую долю кленового сиропа производят из сока клёна ясенелистного, не сахарного, который имеет несколько иной вкус, а в провинции Британская Колумбия — из сока клёна крупнолистного.

Сбор кленового сока начинается в конце февраля и заканчивается в конце апреля. Для превращения его в сироп, сок выпаривают в течение многих часов на больших плоских поверхностях. В результате из 40 литров сока получают всего лишь 1 л сиропа, т.к. сок состоит из воды на 96% [4]. В это время в целом ряде небольших городов Канады проводятся массовые гуляния, ярмарки, устраиваются мастер-классы, экскурсии на кленовые фермы. Во время дегустации можно попробовать блины с различными видами кленового сиропа, кленовые леденцы, сахар и даже кленовое мороженое. Такие мероприятия привлекают внимание и объединяют канадцев самых разных возрастов. В канадском варианте английского языка даже существует выражение *to be in a maple coma*, которое выражает особую радость во время сбора или употребления кленового сиропа.

В 2016 г. Международным институтом кленового сиропа (образован в канадской провинции Нью-Брансуик в 1975 г.) был разработан единый стандарт классификации оценки качества кленового сиропа для Канады и США. Стали выделять несколько марок, из которых только сироп марки А может свободно продаваться и употребляться в пищу. В свою очередь он разделяется на 4 сорта: золотой, янтарный, тёмный и очень тёмный. Классификация этих сортов зависит от его уровня способности пропускать свет. Золотой сироп должен иметь коэффициент пропускания не меньше 75 %, янтарный — от 50 % до 75 %, тёмный — от 25 % до 50 %, очень тёмный — менее 25 % [3]. Как правило, золотые и янтарные сиропы имеют более мягкий вкус, а тёмные и очень тёмные — более насыщенный кленовый, и они обычно не употребляются в пищу сами по себе, а используются для приготовления выпечки [29].

Большинство людей употребляют кленовый сироп вместо сахара, меда или варенья в качестве добавки к блинам, кашам, йогуртам, фруктовым десертам, в чай или кофе. Канадцы используют его и для

приготовления супов, овощей, различных соусов к мясу и даже рыбе. Очищенный грейпфрут в кленовом сиропе – известное канадское лакомство. Кроме того, этот продукт добавляют в сидр и пунш.

Ежегодно в Канаде издается большое количество кулинарных книг с рецептами исключительно на основе использования кленового сиропа, который считается весьма полезным продуктом. В отличие от мёда, кленовый сироп гипоаллергичен. В его составе есть Mg, Fe, F, Mg, Ca, Na, C, Zn, K, Mn, а также комплекс витаминов группы В и полифенолы. Кленовый сок и сироп повышают иммунитет, содержат органические кислоты и фитогормоны. Это активизирует работу поджелудочной железы.

Любовь канадцев к кленовому сиропу выражается и в поэзии, и в музыке. Самое известное музыкальное произведение, посвященное кленовому сиропу, – песня канадского барда Гордона Лайтфута «Love&Maple Syrup», написанная в 1971 году. В ней он подчеркивает, что любовь и кленовый сироп неразделимы, согревают сердца, заставляют людей радоваться весне, петь песни, а лес радостно встречает людей со своим «вином».

Love&Maple Syrup

Love and maple syrup goes together like the sticky

winds of winter when they meet.

When lonely lovers come to rest beneath the trees they do their best.

But still they can't be free, looking for the world to be.

Anything but what they see, longing to be understood

by the heart that shapes the wood.

If you go into the forest, gaze up through

the leaves and see the sky that's almost wild,

You must learn to understand what makes

the forest greet the man like a mother's only child.

In the north when winter's claw relaxes now

to keep the laws of nature in control,

People come and stand in line to rob the forest

of her wine but they don't feel the cold.

Looking for the world to be anything but what they see,

Longing to be understood by the heart that shapes the wood.

*Love and maple syrup goes together like the sticky winds
of winter when they meet.*

When lonely lovers come to rest beneath the trees they do their best.

But still they can't be free, love and maple syrup shine like

Embers warm, like thoughts divine, they tell us it is spring.

Love and maple syrup stir the thoughts of people into words

of songs that they can sing.

Looking for the world to be anything but what they see,

Longing to be understood by the heart that shapes the wood.

(Gordon Lightfoot, 1971)

Большое количество историй и стихотворений про сбор кленового сиропа можно встретить и в детской литературе, в которой особое внимание уделяется его истории. Внимание маленьких канадцев часто привлекают картинками индейцев в традиционной одежде, добывающими кленовый сок вместе с детьми, а затем празднующими сбор урожая. С юных лет они знают, что вложенный труд обязательно окупится сладким удовольствием.

Канада – относительно молодая страна, образованная иммигрантами из самых разных уголков мира, которые, безусловно, привнесли свои традиции и гастрономические пристрастия в общую культурную мозаику. Несмотря на богатое разнообразие существующих в стране национальных кухонь, традиционных «канадских» блюд сложилось еще не так много. Кленовый сироп, безусловно, является одним из них, по сути, отражая исторические корни и являясь незаменимым ингредиентом для «национальной заправки».

Список литературы:

1. Производство сельскохозяйственной продукции в Канаде // URL: <https://www.agr.gc.ca/eng/horticulture/horticulture-sector-reports/statistical-overview-of-the-canadian-maple-industry-2019/?id=1604326674902> (дата обращения: 14.09.2020).

2. A Brief History of Maple Syrup // URL: <https://time.com/3958051/history-of-maple-syrup/> (дата обращения: 20.09.2020).

3. Maple Sugar Industry. Canadian Encyclopedia // URL: <https://www.thecanadianencyclopedia.ca/en/article/maple-sugar-industry>: (дата обращения: 11.09.2020).

4. Sticky facts about maple syrup every Canadian should know // URL: <https://www.canadianliving.com/food/food-news/article/sticky-facts-about-maple-syrup-every-canadian-should-know>: (дата обращения: 11.09.2020).

5. The History of Maple Syrup // URL: <https://maplevalleysyrup.coop/the-history-of-maple-syrup/>: (20.09.2020).

6. Timeline: The maple leaf // URL: <https://www.canada.ca/en/canadian-heritage/services/unofficial-symbols-canada/timeline-maple-leaf.html>: (дата обращения: 20.09.2020).

Рыба в гастрономической культуре раннесредневековой Японии

Fish in the Gastronomic Culture
of Early Medieval Japan

КИКНАДЗЕ Диана Гургеновна

*кандидат исторических наук, старший преподаватель
кафедры Центральной Азии и Кавказа,
Санкт-Петербургский государственный университет;
тел. +79500170795,
e-mail: d.kiknadze@mail.ru*

В статье рассматривается значение рыбы в гастрономической культуре Японии раннего средневековья на материале рассказов сборника прозы сэцува «Удзи сюи моногатари», XIII в. В рассказах транслируется пietet и явная нехватка рыбы в диете столичных жителей, однако в ходе исследования были выявлены и такие причины подобного отображения данной проблемы, как удаленность столицы Киото от моря, высокое сакральное значение столичных рек, роль синтоизма и богатая фольклорно-мифологическая символика рыбы.

Ключевые слова: Япония эпохи Хэйан, сэцува, «Удзи сюи моногатари», буддизм, синтоизм, рыба.

The article examines the importance of fish in the gastronomic culture of Japan in the early Middle Ages based on the stories of the setsuwa prose collection "Uji shui monogatari", XIII century. The stories convey reverence and an obvious shortage of fish in the diet of the capital's residents, however, the study revealed such reasons for such a display of this problem, such as the remoteness of the capital of Kyoto from the sea, the high sacred value of capital rivers, the role of Shintoism and rich folklore and mythological symbolism of fish.

Keywords: Heian Japan, setsuwa, Uji shui monogatari, Buddhism, Shintoism, fish.

В сборнике японского повествовательного жанра сэцува «Удзи сюи моногатари» (в пер.: «Рассказы, собранные в Удзи», XIII в.) [7] встречается пласт юмористических или назидательных рассказов о поедании монахами рыбы. Монахи в этих анекдотических историях проявляют большую изобретательность, хитрость и всевозможные уловки, чтобы незаметно заполучить вожделенное угощение.

Включение довольно обширного пласта историй о еде и голоде среди монашества в сборник «Удзи сюи моногатари», высмеивание поведения монахов – всё это наводит на мысль не только о проблеме несоответствия монахов с книжным, эталонным образом буддийского подвижника к закату эпохи Хэйан, в X-XII веках, но и реально существующей проблеме питания в раннесредневековой Японии [1, с. 212].

Тему еды, а, скорее, недоедания и голода, можно назвать одной из многих тем в мирских и буддийских сюжетах рассказов изучаемого сборника.

В корпусе нарратива о еде, чуть ли не одну из основных сюжетных линий составляет рыба. Большая часть историй произведения разворачивается в древней столице Хэйан (ныне Киото) и ее окрестностях. Рассмотрим краткое содержание основных рассказов с упоминанием рыбы.

Св. 2, р. 5 «Про Мотицунэ и окуней в бамбуковых листьях».

В данном рассказе сюжет разворачивается вокруг морских окуней, представленных как деликатес для столичных жителей. Подчиненный по имени Мотицунэ выпрашивает двух морских окуней у губернатора провинции Авадзи¹, желая преподнести их в дар своему начальнику в надежде заслужить его расположение. Заявившись к начальнику, он наблюдает неловкую сцену – явились незваные гости, а никакого угощения нет. Хозяин дома в смутении: "...как назло в доме ничего нет – ни одной рыбешки завалющейся. Не говоря уже о карпе или птице – этого и в помине нет». Тем временем гости говорят между собой: «Надо же, ничего вкусенького нет! Сейчас девятая луна, птица очень невкусна. Для карпа еще рано, а хороший окунь – это же прекрасно!». Тут подчиненный обрадовался своей затее и громко со-

¹ С VII и по XIX столетия включительно остров образовывал в Японии отдельную провинцию Авадзи. Само название Авадзи означает в переводе Дорога к провинции Ава – так как в прошлом через Авадзи проходил кратчайший путь с Хонсю на Сикоку, в бывшую провинцию Ава, ныне префектура Токусима.

общил о том, что у него как раз два прекрасных морских окуня лежат без дела и сейчас он пошлет слугу за ними. Оказалось, что тех окуней уже обнаружили двое молодых господ, «нарезали и съели», а вместо окуней завернули старые башмаки и вернули сверток на прежнее место. Бедолага был засмеян и, не вынеся позора, он переехал жить из столицы в другую местность [4, с. 54-58].

Св. 1, р.15 «Про то, как старший подмастерье рыбу стянул».

В рассказе описана доставка в столицу рыбы из провинции Этиго¹ на двадцати вьючных лошадях. В темноте лошади столпились на узкой дороге, чем и воспользовался мальчишка – украл две рыбины. Свидетели преступления устроили перебранку, обыск, обнаружив рыбу у мальчишки в штанах [4, с. 32-33].

Св. 5, р. 10 «Про то, как монах в чужом доме тайком рыбу ел».

Рассказ повествует о монахе, пришедшем в гости к своему знакомому столичному жителю. Тот подает сакэ, а в качестве закуски мальков форели, сезон отлова которых только что наступил. Хозяин дома отлучился в другую комнату, а по возвращении обратил внимание, что количество мальков заметно уменьшилось. Тут во время разговора у монаха из ноздри стала высовываться рыбка. На вопрос хозяина дома, что рыбка делает у монаха в носу, тот отшутился, что в это время мальки обычно так и вылезают из глаз и носа [4, с. 161].

Св. 8, р. 5 «Про службу в честь Сутры Кэгон в храме Тодайдзи».

Старик-продавец макрели был приглашен для чтения сутры в строящийся храм Тодайдзи. Макрель (яп.: саба), положенная на стол превратилась в 80 свитков сутры, макрель, подвешенная к посоху – в «макрельное» дерево [4, с. 225-226].

Св. 7, р.3 «Про кашу на воде для советника Сандзё».

История о советнике, страдающем ожирением, ежедневный рацион которого состоял из огромных порций риса, 5-6 кусков сушеной дыни и 30 отборнейших маринованных форелей, описанных так: «...толстенькие такие, голова на голову наезжает, хвост – на хвост») [4, с. 197-198].

Св. 4, р.15 «Про то, как епископ Ётё рыбу ел».

История о монахе высокого ранга по имени Ётё, который питался одной рыбой [4, с. 140]. Тут же в тексте рассказа после этого сообщения, мы читаем о том, каким же ревностным буддистом он был, поскольку ни-

¹ Историческая область на севере Японии, со стороны Японского моря.

когда не осквернял себя, воздерживаясь от еды в часы буддийского поста хидзи. Однажды, во время долгого путешествия настоятель Ётё слишком долго оставался без любимой пищи, да так ослаб, что был вынужден попроситься на отдых в дом местного жителя, который накормил монаха желанной едой. Примечательно, что вкушение монахом рыбы в рассказе не только не осуждается, но его привязанность к поеданию рыбы низводится в сравнении с его строгим соблюдением поста. Согласно концовке рассказа, грехом не считается то, что делается ради вероучения, помогает поддерживать плоть. Таким образом, в данном рассказе мы находим оправдание маленьких слабостей праведного монаха. [1, с. 212].

В сборнике «Удзи сюи моногатари» сюжеты о краже рыбы наводят на мысль о том, что рыба в эпоху Хэйан считалась деликатесом, дорогим и сытным лакомством, могла служить хорошим подарком аристократу, была предметом вождения простых слуг и монахов. По всей вероятности, судя по историям сэцува исследуемого сборника, высочайшие указы и предписания на запрет охоты и ловлю рыбы больше не действовали.

Поедание рыбы аристократами и монахами в данном сборнике представлено, как дело вполне привычное. С одной стороны, это связано с трансформацией дидактической составляющей этого жанра ближе к X веку, когда суровая назидательная концовка сменилась высмеиванием или отсутствием концовки-резюме, ограничиваясь изложением занимательной истории.

Однако из истории буддизма и гастрономической культуры Японии нам известно о запрете буддизма на убийство и поедание живых существ, о наличии множества, чуть ли не ежедневных указов императоров запрещающих охоту, отлов рыбы, устраивание запруд и т.п. Императорские указы о запрете истребления живых существ стали привычным явлением уже с 675 года, когда указом императора Тэнсики вводился запрет на такие способы ловли животных, как рыбная ловля, установка ловушек и западни, метание копья во время охоты и прочие подобные действия. Также с 1 апреля по 30 сентября запрещалось устраивать запруды для рыбы. Перечень запрещенной пищи включал в себя мясо коров, лошадей, собак, обезьян, курицы. Человек, съевший мясо этих животных, навлекал на себя грех [2, с.44]. Как многим известно, высочайшие указы, распоряжения, запреты и правила могут существовать сами по себе, а простое общество обычно следует при-

вычному распорядку жизни. История Японии не исключение, тем более, что климат и скудость выращиваемых зерновых культур, общая нехватка посевных земель, незначительная площадь рисовых полей в то время изначально определили характер пищевой культуры японцев.

Если горы были привычным местом охоты на дичь, то население прибрежной полосы исторически выходило в море для отлова рыбы, охоты на дельфинов и практиковало китобойный промысел. Это подтверждается находками костей в раковинных кучах. Естественно, что народу, живущему в стране, окруженной морем, традиционно занимающемуся рыбным промыслом, запретить отлов рыбы, ссылаясь на чужеземное вероучение, было делом непростым. К VI-VIII векам уже была сформирована традиционная японская диета, основу которой составляло как мясо, так и рыба и разнообразные морепродукты. Безусловно, рыбная культура в каждом регионе была различной в виду особенностей климата, степени изобилия локальной морской акватории.

В ранние средние века вследствие увеличения подати в пользу буддийских храмов и синтоистских святилищ, как и особого независимого положения рыболовецких поселков, привели к проникновению оседлого типа рыболовства [5, с. 22]. Отсюда становится явным факт не только не оставления традиционного морского и рыбного промысла, но и упрочнения данного вида хозяйствования. Неспособность буддизма повлиять и на отлов и употребление рыбы и моллюсков тесно связана со спецификой японского буддизма. В Японии чужеземная религия пошла другим путем – официально синтоистские боги были провозглашены эманациями буддийских божеств. Проявив дипломатию, буддизм не вымещал местные религиозно-магические представления и ритуалы, а приспособливался к ним.

Так, в Японии XIII века буддийский запрет на убийство живых существ обрел своё собственное видение в силу многих причин: скудости посевной территории и сельскохозяйственной культуры в целом, островного расположения страны и влияния исконно местного синтоизма. Буддийская школа Чистой земли дзёдо синсю произвела революцию в пищевой культуре японцев – отныне снимался запрет на употребление в пищу мяса млекопитающих и птицы. В синтоизме основным табу считается убийство всего живого, надрезание любой плоти и даже коры деревьев, откуда могла сочиться кровь и соки – увидеть ранение и кровь, труп, пускать кровь самому или дотронуться до раны и мерт-

вой плоти – всё это считается ритуальным загрязнением, скверной, от которой следует очиститься через омовение, молитву или уединение.

Однако в синтоизме кровь рыбы не считалась за кровь. Более того – рыба почиталась за лучшее подношение богам [8]. В особенности пресноводный карп наделялся сакральным значением. Настолько, что разделывать карпа дозволялось в присутствии императора, почитаемого в Японии как потомка богов [3, с. 168]. С VI в. в связи с распространением буддизма в Японии наряду с мясом и рыба стала деликатесом, но регулярно появлялась на столах японцев в определенные траурные даты по буддийскому календарю. Таким образом, рыба изначально заняла место праздничного угощения и по буддийской, и по синтоистской традиции, занимая по сегодняшний день почетное место в гастрономической культуре Японии [8].

Виды рыбы и рыбных блюд в историях «Удзи сюи моногатари» ограничиваются следующим перечнем: окунь, карп, угорь, айю (корюшкообразная), макрель, маринованная форель, вяленый лосось. На ассортимент рыбной кухни способна пролить свет география тогдашней столицы Киото.

Киото находится в современном районе Кинки, город с трех сторон окружен низкими горами, располагается в бассейне двух крупных рек Камогава на западе, Кацурагава – на востоке. Исторически сложилось так, что в Киото никогда не было проблем с водным ресурсом, как и с запасом питьевой воды. При желании не составляло труда выкопать в своем саду неглубокий колодец или пруд, а две крупные реки Камогава и Кацурагава были источником свежей сезонной рыбы. Близость рек сформировала в столице Киото особое отношение к речной рыбе и неприязненное отношение к рыбе морской. Речная рыба из верхнего устья Камогава за счет чистоты и вкусовых качеств воды, обладала уникальным вкусом. Рыба, выловленная из столичных рек, которые, к тому же за счет соседства с главными синтоистскими святилищами Киото наделялась божественным значением, считалась выше статусом – ведь это рыба из самой столицы, где пребывает император – потомок богов.

В историях сборника блюда из рыбы часто подаются в маринованном виде. В VIII-X вв. В Японии уже был известен способ ферментации сырой рыбы, преимущественно, речной. Этот способ, называемый нарэдзуси (в пер.: выдержанные суси), был распространен

почти по всей стране, кроме неосвоенных Японией островов Рюкю и Хоккайдо. Состав нарэдзуси – рисовый жмых, оставшийся после приготовления сакэ, и соль. Рыбу утрамбовывали в деревянной кадке с рисовым жмыхом, плотно закрывали крышкой и оставляли до шести месяцев. В процессе брожения рисовый жмых превращался в рисовый уксус, в котором и мариновалась рыба. Этот метод проник в Японию через Китай, в котором уже к эп. Мин (1368–1644) отказались от употребления в пищу сырой рыбы, отдавая предпочтение перебродившему рыбному соусу [8]. Примечательно, что для данного типа ферментации использовалась пресноводная рыба, а не морская, что связано и с удаленностью тогдашней столицы Хэйан от моря, и с богатым рыбным промыслом в реках Камо и Кацурагава.

В Японии с древности некоторые виды рыбы приобрели сакральное значение и вошли в пантеон синтоизма. Мифологизированный, фольклорный образ рыбы встречается в рассказе «Удзи сюи моногатари» в контексте священной реки Камо. В истории про старика, переродившегося в сома – «Про то, как настоятель храма Идзумо убил отца, хотя и знал, что он превратился в сома» (св. 13, р.8) – покойный отец является во сне к своему сыну, настоятелю храма, и предупреждает о сильном ветре, который разрушит дома в деревне, а также о своем перерождении в огромного сома. В теле рыбы он томится уже давно, живет под черепичной крышей храма, ему там тесно и не хватает воды. Он просит сына выпустить сома в воды реки Камо, где ему будет привольно. Проснувшись, настоятель храма рассказал сон людям, но никто его не смог истолковать. Сон сбывается тем же днем: сильным ветром разрушило дома, снесло крышу храма, но в дождевой воде, скопленной под крышей, обнаружили рыбы. Люди стали раскладывать их по ведеркам, а тут выполз и огромный сом. Настоятель храма напрочь забыл о своем сне. Оглушил сома и приказал старшему сыну забрать, но сом был таким тяжелым, что мальчику было не под силу его поднять. Тогда решено было сома разбить на куски, занести в дом и приготовить. Жена упрекнула мужа в том, что он не узнал сома – своего отца, но тот отвечал, что отец лишь обрадуется, что его съедят. Суп из сома получился таким вкусным, что настоятель просил добавку одна за другой: «Вкус какой-то необычный. Отчего бы? Вкуснее, чем всегда. Потому, наверное, что отца кушаем? Подлей-ка еще супчика!», но тут кость встала у него в горле – не выгнать. Так он промучился и умер [4, с. 353-355].

В этом рассказе транслируется буддийская традиция «отпускания живых существ на волю», которая воспитала в столичных аристократах воздержание от употребления в пищу запретных продуктов животного происхождения. Как пишет российский японовед, исследователь раннего японского сборника сэцува «Нихон рёйки» (полное название в пер.: "Записи о стране Японии и о чудесах дивных воздаяния прижизненного за добрые и злые дела", VIII-IX вв.) А.Н. Мещеряков: «Среди осчастливленных таким образом могли быть предусмотрительно закупленные на рынке крабы, птички, а чаще всего — рыбы. Даже специальные пруды при храмах для этой церемонии вырывали. [...] Но когда дело доходило до стола, то странным образом рыба как продукт питания все-таки очень нечасто попадала в разряд «живых существ». Да и птица — тоже» [3, с. 402].

Связь рыбы с сакральным миром просматривается и в истории «Про тысячу золотых – после», (св. 15, р. 11) [4, с. 415-416]. Это заимствованная китайская легенда про то, как философ, один из основателей даосизма Чжуан-цзы поведал премудрость о запоздалой милости, которая спустя много дней уже никому не была нужна: вместо горсти проса голодному обещание дара в виде золотых монет через пару недель. В притче карп – посланец Речного бога – после неудачного прыжка угодил в лужу и просит Чжуан-цзы спасти его. Тот отвечает, что будет у рек и озер как раз через пару дней, тогда и прихватит рыбу с собой. Так появилось выражение о тысяче золотых – после.

Выше уже упоминался карп как наиболее почитаемый вид рыбы по своим сакральным и вкусовым качествам, но в народе он обладал и иной семантикой – мужества, упорства, и даже служил фаллическим символом. По-японски карп звучит, как кои, что является омофоном слова «любовь». Несомненно, образованные японцы, сведущие в стихосложении танка, где широко используется прием зашифрованных слов-омофонов, соединили значение «любовь» с «карпом», что подкрепило «маскулинную» символику этой рыбы и сделало ее более желанной и в декоративных прудах, и в рационе питания японцев [3, с. 169-170].

По японским поверьям приготовленная рыба, как и мясные блюда из некоторых видов животных, могла исцелять больных. Таким исключительным положением пользовался окунь тай, вобравший синтоистскую мифологическую символику настолько, что вошел в один ряд с многими другими благопожелательными символами

Японии энгисики-моно. Рыбка тай служит и посредником между богами, и амулетом для младенцев, и способна дарить здоровье и благополучие – наиболее важные пожелания в народной обрядовой практике. Что касается рецепта приготовления рыбы, то он сохраняется неизменно еще с эп. Хэйан на острове Синодзима в заливе Исэ. Рыбу сушат на солнце в естественных условиях, благодаря чему она впитывает аромат моря. Окуня подносили богам, давали есть роженицам и больным, и в то же время на употребление в пищу этой рыбы распространялись запреты в определенные дни жизни человека и сельской общины [6, с.118-119].

Как мы видим, пиетет и высокая ценность рыбы в древнем и средневековом японском обществе, показанные в рассказах сборника «Удзи сюи моногатари», связаны со сложным комплексом рационального и иррационального в мышлении японцев. С одной стороны, большую роль в данном вопросе играли такие насущные проблемы, как удаленность от моря древней столицы Киото, особенности ее водного ресурса, высокая рыночная стоимость, так и сакрализация отдельных видов рыбы – с другой. Неспособность чужеземного буддизма распространить запрет на истребление живых существ, как оказалось, имела сугубо местную специфику в отношении рыбы и морепродуктов, глубокие корни которой оказались неискоренимы ввиду островного расположения, древнейшей культуры рыболовства и отношения к рыбе местных культов и обрядовых практик.

Список литературы:

1. Кикнадзе Д.Г. Между голодом и адом. // Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира. Материалы IV Международного научно-практического симпозиума. М., 2018. С. 206-213.
2. Кумакура Исао. Нихон рё:ри-но рёкиси. (Кумакура Исао. История японской пищи). Токио: Ёсикавако:бункан, 2007.
3. Мещеряков А.Н. Книга японских символов. Книга японских обыкновений. – М.: Наталис, 2004.
4. Рассказы, собранные в Удзи (Удзи сюи моногатари) / Пер. с яп. и коммент. Г.Г. Свиридова под редакцией А.Н. Мещерякова. – СПб.: Издательский дом «Гиперион», 2019.

5. Рыбное хозяйство и рыболовство, помогающие сохранять в Японии рыбную гастрономию // Бюллетень, вып. 2 (Вага кунино гёсёку бунка о сасаэтэкига гёгё, гёдзай). URL: https://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/h21/pdf/h_1_1_2.pdf. (дата обращения: 20.09.2020).

6. Садокова А.Р. Символика счастья в японской народной культуре и фольклоре. М.: Изд-во вост. лит., 2020.

7. Удзи сюи моногатари. Библиотека-серия «Нихон котэн бунгаку дзэнсю». Т.50. Составление, пер. со старояп. и коммент. Кобаяси Ясухару, Масуко Кадзуко. Токио, 1996.

8. Naomichi Ishige. The History and Culture of Japanese Food. London, New York: Routledge, 2014.

Оригинальные и экзотические тренды мировой гастрономии (на примере австралийской кухни)

Original and Exotic Trends
in the World of Gastronomy
(using the example of Australian cuisine)

КИРИЛЛОВА Ольга Орестовна

*кандидат культурологии, доцент
доцент кафедры теории преподавания иностранных языков,
Факультет иностранных языков и регионоведения,
МГУ имени М.В. Ломоносова;
тел.: (499)783 02 15,
e-mail: olgakirillova@inbox.ru*

Что такое национальная кухня Австралии? Можно ли употребить термин «национальная кухня» в отношении пятого континента, на котором живут 150 национальностей со всего мира? Ведь каждая нация привезла свои кулинарные рецепты, древние традиции и, наконец, специи как с запада, так и с востока? Можно и нужно. Объединение, взаимопроникновение и взаимовлияние кулинарных вкусов и привело к тому, что сейчас принято называть «кулинарной революцией», претендующей на успех.

Ключевые слова: экзотическая кухня Австралии, современная австралийская кухня, традиционная кухня аборигенов.

What is the national cuisine of Australia? Is it possible to use the term "national cuisine" in relation to the fifth continent, which is home to 150 nationalities from all over the world? After all, each nation brought its own culinary recipes, ancient traditions and, finally, spices from both the West and the east? You can and should. The unification, interpenetration and mutual influence of culinary tastes led to what is now commonly called the "culinary revolution", which claims to be successful.

Keywords: exotic Australian cuisine, modern Australian cuisine, traditional aboriginal cuisine.

Трудно говорить о национальной кухне в мультикультурной стране как Австралия, представляющей 150 наций и народностей. Кроме того, Австралия – самая молодая страна, нанесенная на глобус чуть более 200 лет назад. И тем не менее, заимствовав традиции аборигенов в области кулинарии, приправив их азиатскими специями, адаптировав их к средиземноморским кулинарным изыскам, австралийская кухня заявила о себе 30 лет назад. Этот период и считается расцветом национальной кухни Австралии. Опираясь на опыт других стран, австралийская гастрономия семимильными шагами прошла по «историко-культурным традициям, привычкам, а также технологиям приготовления пищи» [1, с. 106] живущим в ней народов, позаимствовав для себя всё разнообразие блюд и адаптировав их к природно-географическим условиям. Формировались национальные кухни не одно столетие, и поэтому каждая из них отличается гармоничностью и самобытностью, хранит в себе «дух народа» [4].

Слагаемыми успеха национального кулинарного искусства австралийского континента стали разнообразие, оригинальность и экзотика. Эти три причины и вызвали необыкновенный интерес всего мира к таинственному и до конца неисследованному самому большому острову на планете. Эти три причины также явились катализатором для посещения Австралии, которая «стремительно врывается в ряд мировых кулинарных держав и нацелена на первое место» [3], благодаря огромному количеству уникальных эндемических животных и растений. Если ранее кулинарная слава мира принадлежала Франции, то теперь эта эстафета стремительно передается Австралии.

Если суммировать все многообразие австралийской кухни, то ее можно разделить на:

- традиционные австралийские блюда (с элементами азиатской кухни)
- десерты и фрукты
- "bush tucker" (аборигенские мотивы)
- экзотическую кухню

Традиционная кухня Австралии

Именно с мяса начинается кухня Австралии. Его кладут в слоёные мясные пироги, маринуют с различными пряностями и едят с соусом из квандонга.

Австралийский мясной пирог — национальное блюдо, которое считается одновременно и простым, и популярным, и особенным. Австралийцы любят мясной пай. Эта кулинарная традиция была завезена на континент их предками из Великобритании – первыми жителями (не считая аборигенов) австралийской колонии. Пирог готовится из слоеного теста внутрь которого кладут мясную начинку. Очень напоминает татарский беляш. Это несложная и сытная закуска не для ресторанов, а скорее, для простых заведений. «Едят его горячим и, по мере возможности, стоя, в окружении целой тучи мух» [7, с.37], так описывает его Джозеф Кеннет Хант, любитель-путешественник, так как в основном этот «пирог» можно купить у уличных торговцев, которые изошряются, чтобы прорекламировать свою продукцию, не зная на тучи мух, кружащих над их «пирогам»: «Пирог Билла, лучший в городе. Пятьдесят миллионов мух ошибаться не могут», такой вот юмор у неунывающих австралийцев.

Барбекю в Австралии считается разновидностью «национального спорта». Электрические мангалы ждут своих посетителей в любом парке, сохраняя их, таким образом, от разведения костров и потенциальных пожаров. Любая корпоративная вечеринка или званый обед не обходятся без вкуснейшего и нежнейшего барашка, которых разводят в Австралии в огромном количестве (правда ради шерсти в основном. Их численность превышает популяцию жителей Зелёного континента). Австралийское барбекю из ягнятины или отбивная на ребрышке с колбасами и картофельным салатом – вот основная традиция в Австралии, которая жива и очень популярна. Но сегодня барбекю – это всего лишь одно из сотен возможных угощений. Но больше всего австралийцы любят употреблять в еду говядину. Здесь предпочитают хорошо прожаренное мясо. Порции огромные «с ладонь ковбоя». Если вы спросите какое блюдо считается национальным, то любой австралиец с быстротой молнии ответит: «Мясо!».

Морепродукты. Если вас интересует вопрос в чём же всё-таки ошеломительный успех австралийской кухни, то ответ лежит на поверхности. Это морепродукты! А что же ещё? Ведь Австралия со

всех сторон омывается морями и океанами, а значит, представители морской флоры и фауны всегда бывают на столах, а именно: омары и мидии, лобстеры и устрицы, лангусты и кальмары, морские гребешки и осьминоги, а также всевозможные виды и размеры креветок и прочие дары морей, перечисление название которых может утомить. Именно в разнообразии морепродуктов и кроется успех хорошего кулинарного рецепта считают австралийские шеф-повара. Странно и в то же время забавно узнавать, что первые поселенцы умирали от голода, питаясь корнями и всевозможными личинками, живущими в земле, и даже представить себе не могли, что рядом в воде находится настоящая кладовая полезной белком и вкусной пищи.

Также жители Пятого континента употребляют много рыбы, что вполне логично. Интересен австралийский (вернее, аборигенский) способ жарки рыбы: на тлеющие угли кладут толстый слой травы, на него кладут рыбу, затем опять слой травы и покрывают его горячими углями. Это старинный способ, который, как уверяют сами австралийцы, придает блюду особый непередаваемый вкус. На сегодняшний день известно, что только 2-3 % видов морских рыб, встречающихся в Австралии, съедобны. После этой статистики охватывает ужас: «Сколько же людей погибло прежде, чем они выяснили пригодность их для еды». Самая национальная и самая вкусная рыба, которую с удовольствием употребляют в пищу местные жители – рыба Баррамунди. Это пресноводная крупная рыба, которую обжаривают и подают, как основное второе блюдо во многих ресторанах. Мы помним, что мясо любимая еда австралийцев, но и рыба в большом количестве входит в рацион каждого австралийца. В обычных магазинах можно встретить как обычные виды, так и экзотические, например, барракуда и акула.

Веджимайт, Европейцы прозвали его «великий и ужасный». Это густая темная паста, которая готовится из дрожжевых вытяжек с добавлением разных специй, лука, сельдерея. Те, кто пробовал её, объясняют её вкус как соленая, а запах – пивной. Ещё эта паста напоминает концентрированный мясной бульон. Но вот чудеса, веджимайт используют в качестве десерта. Его кладут в пирожки в качестве начинки, намазывают на хлеб и тосты. Веджимайт был изобретён в 1915 году во время Первой мировой войны в качестве дезинфицирующего продукта. Австралийцы не мыслят свою жизнь без бутерброда с вед-

жимайтом на завтрак. Это своего рода, незываемая традиция. Ведь веджимайт был изобретен белыми австралийцами, а не заимствован у народов Азии или местных аборигенов. Отправляясь в путешествие за пределы Австралии, местные жители обязательно берут с собой баночку веджимайта. Ведь её нигде больше не купишь в мире! Сегодня в Австралии производится более 22-х миллионов банок веджимайта в год из расчета по баночке на каждого местного жителя, включая грудных детей...

Десерты и Фрукты

Кондитерское искусство в Австралии считается строго национальным искусством; не заимствованным, не привезённым, не адаптированным. Местные кондитеры начали создавать свои национальные шедевры несколько десятилетий назад. Пожалуй, стоит выделить бисквиты Арнотта.

Бисквиты Арнотта — сладкий десерт. По сути это обычный бисквит, политый шоколадной глазурью, обсыпанный кокосовой стружкой, но безумно вкусный, видимо, благодаря воздушному тесту, выполненному из свежих и натуральных продуктов. Внутри бисквитов начинка из взбитых сливок, малины, клубники. Бисквиты Арнотта — высококачественные пирожные, на которых выросли миллионы австралийцев. А это уже часть истории и культуры австралийской нации. Эти бисквиты востребованы не только на родине. Они экспортируются более, чем в 40 стран мира.

Pavlova – нежный десерт – безе со свежими фруктами и свежими сливками.

Приятно отметить, что австралийцы изобрели десерт Павлова или коротко Пав (Pavlova) – в честь русской балерины, которая когда-то так потрясла австралийцев, что они немедленно придумали такую вкусность.

Слово «Павлова» стало синонимом лёгкости в кулинарии и превратилось в настоящий бренд. Это пирожное было создано австралийскими кулинарами после гастролей русской балерины по городам Австралии 100 лет назад (20-е годы прошлого столетия). Они так восхитились её лёгкостью и полётами на сцене, что немедленно изобрели это воздушное творение. С любовью австралийцы называют его «Пав». Роскошная вещь! Что-то такое белое и воздушное типа безе по

ассоциациям с балетной пачкой – романтическое и диетическое пирожное одновременно.

Ну и поскольку я упомянула фрукты, выделим их в отдельную природную кладовую, которой так богат неистощимый Зелёный континент.

Фрукты занимают особое место в рационе каждого австралийца. Вероятно, именно поэтому жители этого государства редко болеют, активные спортсмены и поэтому, стройны и привлекательны. Австралийцы едят как привычные нам яблоки, бананы, груши, так и экзотические, такие как папайя или квандонг. Их используют для приготовления самых разных десертов и множества вкусных блюд. Австралийские кулинары часто кладут в блюда тропические фрукты: иньям, таро, папайя, бананы. Бананы жарят и подают к мясным блюдам.

Уж коли речь зашла о фруктах, нельзя не упомянуть такие экзотические фрукты как ананасы! В Австралии их огромное количество, особенно в штате Квинсленд, где они растут как свекла на полях Украины. Ананасовый сок используют для приготовления напитков, вымачивания птицы в качестве маринада.

В садах можно часто увидеть большие манговые деревья, а по заборам вьется страстоцвет *Passiflora edulis*). Здесь выращивают самые экзотические тропические фрукты и овощи. В наши дни в ресторанных меню стали использовать новые продукты местного вегетарианского стола, такие, как ягоды фузануса, дикие лесные томаты, орехи баниа, дикая розель, слива какаду и многое другое. Новые блюда включают в себя листья перца, анисовое семя и семена австралийской акации. Эти местные продукты стали настолько популярны, что появились в супермаркетах рядом с кардамоном, хреном, лимонным соком и соусами [4]. Экзотично-тропических деликатесов здесь действительно немало, и австралийцы, безусловно, пользуясь ими, любят хорошо поесть.

Пицца аборигенов (Bush Taker)

Особняком стоит традиционная кухня аборигенов. Их пища в Австралии называется «bush tucker» (то есть приготовленная в походных условиях, а именно на углях). Это, прежде всего, лепешка «дампер» – простейшая смесь воды и муки.

Булочка «Дампер». Этот хлеб выпекался на углях на земле в племенах аборигенов, затем был популярен среди скваттеров Австралии, перегонявших стада овец на сочные луга. Сейчас это модный тренд, т.к. булочка «дампер» не содержит жиров и углеводов (вода и мука) и крайне полезна для здоровья.

Одно из самых интересных блюд под названием «*Суп из анаборо (Anaboroo), манго и барравонга (Burrawong)*», состоящий из трех ингредиентов: бык, жареный целиком на костре в эластичной сетке, тропическое манго и барравонг – местный орех. Настоящее развлечение для туристов [7, с.39].

Экзотическая кухня

Австралийская кухня одна из самых экзотических и разнообразных в мире, ведь она объединила кулинарные пристрастия Востока и Запада, древние традиции аборигенов и рецепты эмигрантов со всего мира. [3] Поэтому австралийцы — настоящие гурманы. В австралийских ресторанах можно отведать суп из хвостов кенгуру, бифштекс из крокодила или омлет из страусиных яиц, а также мясо самого страуса, запеченного на углях в листьях банана. Здесь также подают опоссумов и суп из акулы (её плавников и губ). Коренные жители Австралии аборигены поделились традициями предков готовить из того, что у них есть «под рукой». Белые австралийцы немедленно взяли этот опыт на вооружение и открыли рестораны экзотической кухни. Здесь бережно сохраняется рецептура коренных жителей.

Основное правило австралийской национальной кухни – всё должно быть оригинально. Ведь «сама природа страны, ее флора и фауна, позаботились о том, чтобы создать столь оригинальные меню» [2]. Вот несколько экзотических блюд южного материка.

Кенгурятина. Казалось бы странным, есть кенгуру, которая является символом Австралии и занимает почётное место на гербе государства. Но несмотря на это любые блюда, начиная от жаркого и заканчивая мясными супами, в основной своей массе включают этот ингредиент. Туристам также рекомендуют попробовать бифштекс «сумчатый» из мяса кенгуру с грибами и под соусом «квандонг», то есть из десертных персиков, а также «мозги по-матросски» в красном вине [3].

Почему это происходит, что символ страны едят? Дело в том, что австралийский континент давно переполнен этими животными. Их

популяция в два раза превышает население страны. Поэтому употребление мяса кенгуру в кулинарии, не только не угрожает экологическому балансу, но и способствует решению этой проблемы. Сравнительно недавно была разрешена свободная продажа мяса кенгуру, однако блюда из кенгурятины стали популярными из-за низкого содержания жира в мясе этого животного.

Белые австралийцы некогда пренебрегали мясом кенгуру, называя его «едой из буша» (буш – отдаленные районы Австралии, где отсутствуют средства цивилизации, а фермерам приходится обрабатывать тяжелые земли для выращивания продуктов). Сегодня мясо кенгуру используется для барбекю вместо говядины или ягнятины, поскольку славится изысканным вкусом и низким содержанием жира. Его стало модно подавать на стол и в городах.

Крокодил. Жаркое из крокодила, рагу из крокодила, суп из крокодила, что угодно из крокодила... Блюда из этой рептилии, широко распространенной в Австралии, можно найти повсеместно. По вкусу напоминает немного суховатую куриную грудку. Да и по внешнему виду тоже.

Австралия – рай для гурманов. Только здесь можно попробовать экзотические деликатесы национальной кухни Австралии, которых нигде в мире не найдете – мясо крокодила и мясо кенгуру, филе опоссума и страуса Эму, голубого краба и губы акулы, безумно вкусных морских гребешков, не говоря уже о совершенно экзотических салатах из пресноводных устриц, личинок и жуков. Наличие в Австралии множества уникальных видов экзотических животных и растений сделало эту кухню по-настоящему революционной.

Одним словом, никто не спорит: Австралия – это не Франция и даже не Россия. Мне кажется, «австралийский ресторан» за ее пределами – нонсенс. Да и не нужен он, как мне опять же кажется. Австралийская еда так непосредственна и, за редким исключением, мила у себя на родине, что ничего от нее больше не требуется. Австралийская кухня находится в стадии стремительного развития, ей по силам новаторство и выдумка, а это и создаёт неповторимое гастрономическое лицо Зелёного континента. Суммируя всё сказанное, можно сказать, что «любая национальная пища неразрывно связана с историей и культурой народа, её потребляющего. Она также отражает... национальные вкусы и предпочтения» [6, с.15]. Учитывая богатую природ-

но-географическую среду и кулинарные традиции многих народов, населяющих Австралию, можно с уверенностью сказать, что в будущем мы будем иметь возможность попробовать не только вышеперечисленные блюда, но и совершенно новые.

Список литературы:

1. Власова К.А. Национальные кухни: взаимопроникновение и взаимовлияние // Материалы IV Международного симпозиума. История еды и традиции питания народов мира. Выпуск IV [сборник статей]. – Москва: «Новое время», 2019. – 476 с.
2. Гуляева Е.Ю. Что делает ресторан этническим? // ж-л Антропологический форум. 2017. №32. С. 68-90
3. Земскова А.Ю. Dry bread at home is better than roast meat abroad учебно-методическое пособие по практике речи / А.Ю. Земскова, В.Г. Логачева. – ч. 1. – Самара: СФ МГЛУ, 2009. – 100 с.
4. Капкан М.В. Национальная кухня как элемент национальной культуры России: динамика исторических изменений в XIX-XX вв. \ URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/natsionalnaya-kuhnya-kak-element-natsionalnoy-kultury-rossii-dinamika-istoricheskikh-izmeneniy-v-xix-xx-yy> (дата обращения 03.02.2021).
5. Капкан М. В. Формирование национальной кухни в процессе диалога культур / М. В. Капкан // Гуманитарные науки: Межвузовский сборник научных статей. Ч. 1. – Караганда: ТОО «САНАТ-Полиграфия», 2009. – с. 240 – 251.
6. Павловская А.В. Русская кухня в условиях глобализации // Материалы II Международного симпозиума. История еды и традиции питания народов мира. Выпуск II [сборник статей]. – Москва: Центр по изучению взаимодействия культур, 2016. – с. 11-25.
7. Hant, Ken. Эти странные австралийцы. Пер. с англ. А. Базина. – М.: Эгмонт Россия Лтд., 2000. – 72 с.

**«Изысканная сладость»
в переписке Эразма Роттердамского
и Андреа Аммоньо**

“Exquisite Tidbit” in the Correspondence
Between Erasmus of Rotterdam and Andrea
Ammonio

КИРЮХИНА Елена Михайловна

доктор культурологии, доцент,
профессор кафедры «Иностранные языки»,
Зооинженерный факультет,
Нижегородская ГСХА;
тел.: (831) 214 33 49,
e-mail: elenakiruhina@gmail.com

КИРЮХИН Дмитрий Вячеславович

кандидат исторических наук,
доцент кафедры «Иностранные языки»,
Зооинженерный факультет,
Нижегородская ГСХА;
тел.: (831) 214 33 49,
e-mail: bagerlock@gmail.com

Распространение гуманизма в Европе в начале XVI в. способствовало развитию и укреплению международных культурных связей в интеллектуальной и придворной среде. Ярким примером является дружба «князя гуманистов» Эразма Роттердамского и Андреа Аммоньо из Лукки, латинского секретаря короля Генриха VIII Тюдора, в ходе которой авторы обменивались письмами и стихами друг другу. Как минимум одно послание Эразм сопроводил «изысканной сладостью», получившей поэтический ответ Аммоньо.

Ключевые слова: эпистолярный жанр, придворная культура, Эразм Роттердамский, Андреа Аммоньо, марципан.

The spread of humanism in Europe at the beginning of the XVth century contributed to the development and strengthening of international cultural ties in the intellectual and court environment. A striking example is the friendship between the “humanist prince” Erasmus of Rotterdam and Andrea Ammonio of Lucca, the Latin secretary of King Henry VIII Tudor, during which the authors exchanged letters and poems to each other. At least one message Erasmus accompanied by “exquisite tidbit”, which received a poetic response from Ammonio.

Keywords: epistolary genre, court culture, Erasmus of Rotterdam, Andrea Ammonio, marzipan.

К началу XV века гуманизм распространился далеко за пределы Италии. Многие европейские монархи активно приглашали ко двору в качестве поэтов, историков и личных секретарей авторов-гуманистов из Италии, которые также преподавали в ведущих университетах и участвовали в дипломатических миссиях. Международные культурные связи укреплялись и личной перепиской авторов, взаимным обменом книгами и стихами [2, с. 89–98]. Так, одним из друзей Эразма Роттердамского был Андреа Аммоньо из Лукки, латинский секретарь короля Генриха VIII.

Эразм впервые посетил Англию в 1499 г. по приглашению сэра Томаса Мора и Уильяма Блаунта, 4-го лорда Маунтджоя, покровителя искусств, гуманиста и мецената [6]. Одним из поддержанных им авторов был и Андреа Аммоньо, получивший образование в Болонском университете, прибывший в Англию в 1506 г. чтобы вручить Генриху VII подарки от римского Папы [11, р. 23–49]. В 1509 г. он становится латинским секретарем Уильяма Блаунта, а затем в 1511 г. и самого короля Генриха VIII [12, р. 117–164]. Первая встреча Эразма и Аммоньо состоялась во время визита первого в Англию в 1506–1507 гг., их общение продолжилось после возвращения Эразма из поездки в Италию: какое-то время они жили вместе в доме Томаса Мора. Их личная переписка с 1511 по 1518 гг. насчитывает более 40 писем разной тематики. К сожалению, их дружба оборвалась 19 августа 1517 г. – Аммоньо скончался от потливой лихорадки, не дожив до 40 лет [10, р. 48–50].

Одним из наиболее ярких примеров того, что Эразма и Аммоньо связывали теплые дружеские отношения, могут служить стихотворения авторов друг к другу. Около 20 октября 1511 г. Эразм во время

своего очередного визита в Англию посвящает Аммонию пространное ямбическое стихотворение, в котором восхваляет множество добродетелей своего друга – от его прекрасной внешности до тонкого ума и острого интеллекта: «...Как глубь души богата одаренностью, // Одна – но блещет столькими науками, // А к ним дано и красноречье равное, // И вся в нем обходительность столь редкая; // Наветы гонит нечестивой зависти и // Приятность меры, вместе с дарованьями // В таких отменных нравах нет надменности» [7].

Прекрасно понимая, что сравниться в мастерстве со своим другом было бы крайне непросто, Аммонию пишет ответное стихотворение: «Сила твоего стихотворения была такова, Эразм, что оно сделало меня // Совершенно бездарным и словно полностью сделанным из камня, // Когда дело дошло до соперничества с тобой в ямбических стихах» (перевод авторов) [9].

Письма, хвалебные стихотворения и денежная помощь – далеко не все, чем делились авторы, демонстрируя свою дружескую привязанность. Согласно сохранившейся переписке, нескрываемый восторг Эразма вызывало вино, посланное Аммонию ему в подарок. Кроме того, в стихотворении Аммонию, вероятно, написанном до приезда Эразма в Англию в 1511 г., во время пребывания последнего в Италии, есть упоминание о некоей «сладости епископской трапезы», которую Эразм отправил в подарок своему другу. Аммонию пишет: «Я не знаю ничего более сладкого и изысканного, // И оно уже давно стало привычной едой за епископскими столами. // Но недавно было обнаружено то, что еще приятнее: // Это, пронизательный Эразм, ваше красноречие» (перевод авторов) [8]. О какой же именно сладости идет речь?

В латинском оригинале, написанном одиннадцатисложным стихом, Аммонию использует словосочетание «*Marsii panis*», которое является вариантом написания «*Marsi panis*» – «Хлеб святого Марка», название, связанное либо с именем покровителя Венеции, либо с обычаем в Саксонии в память о жестоком голоде 1407 г. выпекать для праздника святого Марка специальные хлебцы. По другой версии, «Мартовский хлеб» был так назван во время римского владычества, ведя происхождение от названия месяца «март», с которого начинался римский календарный год [1].

Марципан состоит из измельченного миндаля (как сладкого, так и горького), который тщательно перемешивается с медом или са-

харом. В чистом виде он белого цвета, однако, благодаря пищевым красителям, может приобретать разные цвета. К основному составу добавляют апельсиновую или розовую воду, специи, какао и (или) другие ингредиенты. Важным мериллом качества является правильное соотношение миндаля (конечно, из свежих и качественных орехов) и сахара, причем, чем выше доля миндаля (в среднем – от 1/3 до 1/4), тем выше качество и дороже изделие. Как список ингредиентов, так и способы приготовления марципана разные в разных странах и даже областях одной и той же страны и являются коммерческой тайной.

История марципана в Европе началась с употребления его в качестве чудесного лекарства. Его рекомендовали больным (калорийность марципана – 480 ккал на 100 г), беременным, для избавления от головной боли и повышения потенции, «Иногда рассказывают, что марципан был изобретен как лекарство от душевных расстройств, так как благотворно влияет на нервную систему» [1]. Несколько городов, претендующих на его изобретение, связывают его появление с голодом – в Любеке, Кенгсберге, Толедо. Подобные легенды есть в Италии, во Франции и даже в Эстонии (описано в книге Яана Кросса «Мартов хлеб»). Многие ученые все же приписывают марципану персидское происхождение (VI или VII вв.), полагая, что он попал в Европу во времена крестовых походов благодаря арабским торговцам. Другие относят его происхождение к VIII веку и времени арабского господства на Пиренейском полуострове. Действительно, в Испании это лакомство появилось очень давно. Как полагает бывший архивариус муниципалитета Толедо Дон Клементе Паленсия Флорес, марципан изобрели в монастыре Сан-Клементе де Толедо в 1212 г. после битвы при Лас-Навас-де-Толоса. В пользу этого суждения говорит тот факт, что рецепт марципана («Как сделать фрукты из сахара») упоминается неизвестным испанским автором в поваренной книге из Андалузии XIII в. [4, с. 73]. Наконец, последняя версия происхождения марципана связывает его с Византией середины I тысячелетия, откуда он попал в страны Европы через Италию (благодаря арабским торговцам) и страны Пиренейского полуострова [1]. Однако точно выяснить все это сейчас вряд ли возможно.

Доподлинно известно, что в Италии, начиная с 1340-х гг., марципан получил широкое распространение среди знати. Современники писателя Д. Боккаччо считали его афродизиак. Поскольку цена и ценность этого

лакомства была очень высока, его украшали тонкими золотыми листочками. Первыми, кто его попробовал, были, конечно, члены королевских семей, представители духовенства, князья, военачальники. Такой украшенный золотом марципан получил в Сиене в 1368 г. король Карл IV. Согласно итальянскому ученому М. Монтанари, все это вполне вписывалось в «куртуазную» идеологию еды, зародившуюся в XII–XIII вв., когда еда стала знаком социальной принадлежности, которую следовало строго соблюдать, поскольку качество еды свидетельствовало о власти и высоком происхождении. Эта власть продемонстрировала себя через публичную трапезу. Ученый приводит цитату хрониста Керубино Гирардаччи о пире, устроенном Джованни II Бентивольо в честь свадьбы его сына Аннибале и Лукреции д'Эсте, которая состоялась в 1487 г. в Болонье. Пир продолжался семь часов, с восьми вечера до трех ночи: «Перед тем, как подать на стол, [блюда] с большой торжественностью пронесли по площади перед дворцом... чтобы показать их народу: пусть посмотрит на такое великолепиие. <...> В конце появились молочные сласти и желе, груши, пирожные, конфеты, марципаны «и другие подобные лакомства»» [3, с. 115-116].

В Англии марципан появился достаточно поздно: разрешение и покровительство на его изготовление дала королева Елизавета. Упоминание о том, как его делать, можно найти в кулинарной книге, являющейся переизданием с книги 1545 г. [5, с. 46], так что во время дружбы великих гуманистов марципан был в Англии исключительно редким и дорогим подарком. Таким образом, дружеская переписка авторов позволяет, с одной стороны, узнать нам, живущим в XXI в., что именно в Европе XVI столетия было дорогим подарком и изысканной сладостью. С другой стороны, подобная деталь позволяет добавить ярких красок в историю взаимоотношений Эразма и Аммонно.

Список литературы:

1. История марципана // URL: <http://martsipan.ee/ru/martsipani-ajalugu> (дата обращения: 26.10.2020).
2. Кирюхин Д. В. Представители итальянской гуманистической интеллигенции в университетах Европы в конце XV – начале XVI века: жизненный путь Корнелио Вителли. // Интеллигенция и мир. 2017 № 3. С. 89–98.

3. Монтанари М. Голод и изобилие. История питания в Европе. СПб., 2009.

4. Третьякова М. В. Десерты кухни Англии XVII века: котиньяк, мармелад, пастила, марципаны и много-много сахара... // Известия Саратовского университета. Серия История. Международные отношения. 2018. Т. 18. Вып. 1. С. 70–76.

5. Третьякова М. В. К вопросу об английской кухне второй половины XVI в. Рецептарий 1547 г. // Научные ведомости БелГУ. Серия История. Политология. Экономика. Информатика. 2013 № 8 (151). Выпуск 26 . С. 41–48.

6. Эразм Роттердамский и его время / ред. В. М. Володарский, А. Н. Немилов, И. Н. Осинковский, Л. С. Чиколини, А. Э. Штекли и др. М., 1989.

7. Эразм Роттердамский. Иоанн Секунд. Стихотворения. М., 1983. // URL: http://krotov.info/library/26_ae/aera/zm_26.htm (дата обращения: 04.02.2021).

8. Ammonio A. Ad Erasmum theologum misso crustulo quod marsium panem vocant. / Ammonio A. Carmina. 1511. / Ed. and trans. by Sutton D.F. / Library of Humanistic texts of the Philological Museum of The Shakespeare Institute of the University of Birmingham. // URL: <http://www.philological.bham.ac.uk/ammonio/> (дата обращения: 04.02.2021).

9. Ammonio A. Andreas Ammonius Erasmo Desiderio Suo S. / Ammonio A. Carmina. 1511. / Ed. and trans. by Sutton D.F. / Library of Humanistic texts of the Philological Museum of The Shakespeare Institute of the University of Birmingham. // <http://www.philological.bham.ac.uk/ammonio/> (дата обращения: 04.02.2021).

10. Deutscher Th.B. Andrea Ammonio of Luca // Contemporaries of Erasmus: A Biographical Register of the Renaissance and Reformation / Ed. Peter G. Bietenholz, and Th.B. Deutscher. Toronto, 2003. Vol. 1. P. 48–50.

11. Gunn S.J. The Courtiers of Henry VII // The English Historical Review. 1993. Vol. CVIII, № 426. P. 23–49.

12. Kipling G. Henry VII and the Origins of Tudor Patronage // Patronage in the Renaissance / Ed. Guy F. Lyle and Stephen Orgel. Princeton, 1982. P. 117–164.

«...Уединил себя от семейства (груши и виноград)»: попытка комментария черновой записи

“...Isolated Himself from His Family (Pears and Grapes)”: A Provisional Annotation for a Fragmentary Draft

КОВАЛЕВСКАЯ Татьяна Вячеславовна

*доктор философских наук, доцент,
профессор кафедры европейских языков,
Институт лингвистики РГГУ;
тел.: +7 (495) 250-6326,
e-mail: tkowalewska@yandex.ru*

В статье рассматриваются биографические и культурные источники двух набросков Ф. М. Достоевского – к «Идиоту» и к «Житию великого грешника». Упоминание винограда и груш анализируется в контексте дневниковых записей Анны Григорьевны Достоевской, а также разнонаправленных культурных смыслов, заложенных в этих образах. На пересечении биографических и культурных мотивов два кратких упоминания оказываются частью ключевых концепций творчества Достоевского. Творчество писателя, таким образом, одновременно предстает как жизнетворчество, а возможность выведения общего из частного подтверждает, что именно индукция является основным гносеологическим методом Достоевского, его героев, а следовательно, и его читателей при чтении произведений писателя.

Ключевые слова: символ, уединение, единение, жизнетворчество, индукция.

The article explores biographical and cultural sources of Fyodor Dostoevsky's two draft jottings, one for *The Idiot*, one for *The Life of A Great Sinner*. The mentioning of grapes and pears is analyzed against the backdrop of Anna Dostoevskaya's diary entries and of multidirectional cultural

meanings inherent in these images. At the cross-roads of biographical and cultural motifs, these two brief notes prove to be part of major ideas of Dostoevsky's life and works. The writers' oeuvres, therefore, emerge as life-making, while the possibility of a cognitive movement from the particular to the general confirms that inductive reasoning is the principal epistemological method for Dostoevsky, his characters, and, consequently, for his readers in reading and understanding Dostoevsky's works.

Keywords: symbol, isolation, union, life-making, inductive reasoning.

В 9-м томе академического Полного собрания сочинений Ф. М. Достоевского содержатся две краткие записи: «Неуважение к окружающим людям, но еще не по рассудку, а единственно по гадливости к ним. Сильная и всегдашняя черта. Много гадливости. Ем виноград. Его бьют и секут за гадливость. Он только заключается в себя и ненавидит еще более» [3, т. 9, с. 127] и «Пишет письма, уединил себя от семейства (груши и виноград)» [3, т. 9, с. 140]. Эти записи сопровождаются следующими комментариями: «Ем виноград. — Общий смысл записи неясен. Она может быть сопоставлена со следующим мотивом в подготовительных материалах к роману “Идиот”: “уединил себя от семейства (груши и виноград)” — см. выше, стр. 140» [3, т. 9, с. 519], вторая запись, соответственно, не комментируется. Вторая запись датируется 1867 г., первая – 1869 г.

В данной небольшой статье я попытаюсь предложить один из возможных вариантов прочтения этих «гастрономических отсылок» на стыке художественных и биографических модусов анализа текстов Достоевского, эксплицировать их связь с центральными для писателя темами, подчеркнуть значимость этих отсылок как настойчивого стремления Достоевского видеть во всяком своем герое и во всяком своем человеке потенциал исправления и движения к спасению и показать, как анализ этих цитат вписывается в гносеологию Достоевского в целом.

В силу очень небольшого контексте представляется целесообразным посмотреть, какие еще контексты упоминания этих фруктов встречаются у Достоевского. В до-острожный период груши не упоминаются вообще ни в сохранившихся письмах, ни в художественных текстах и подготовительных заметках. «Виноград» встречается только один раз в «Бедных людях»: «Посылаю вам винограду немного, душечка» [2, т. 1, с. 25]. В вариантах – разночтение «винограду» [2,

т. 1, с. 442], видимо, настолько «девушкинское», что в итоге была выбрана форма без уменьшительного суффикса, который еще больше, возможно, даже чрезмерно, подчеркивал бы смысл этого упоминания: здесь виноград – буквальное, осязаемое проявление нежной заботы одного человека о другом.

После каторги виноград дважды фигурирует в письмах Достоевского: один раз письме 1859 г. М.М. Достоевскому в виде отсылки к басне «Лисица и виноград»: «зелен; ягоды нет зрелой» [2, т. 28-1, с. 346] (аналогичная отсылка встречается и в другом месте [2, т. 9, с. 288]), и один раз как собственно фрукт, вместе с грушами, но опять же в контексте «не укусишь»: Достоевский пишет жене из Эмса и сообщает, что «всюду стоят лотки с фруктами; превосходные персики, виноград, груши, и всё довольно дешево, и всё мне запрещено, ешь одну говядину» [2, т. 30-1, с. 107]. Таким образом, виноград, груши и т.д. могут представлять в виде некоего запретного или недоступного плода.

Где и виноград, и груши фигурируют широко, так это в «Дневнике 1867 года» А.Г. Достоевской (при этом не появляются в «Воспоминаниях»; нет их и в книге воспоминаний А.М. Достоевского). Груши появляются уже при знакомстве Анны Григорьевны с будущим мужем: во время первой встречи со своей стенографисткой Достоевский «встал, подошел к окну, где у него в бумажном мешке лежали груши, вынул их две и просто из рук подал мне одну. Мне показалось это несколько странным, такая бесцеремонность, ведь мог бы он положить ее хотя бы на тарелку. Я преспокойно взяла и без всякой церемонии съела» [2, с. 307]. Несколько дней спустя «опять при моем приходе принесли чай, и он подал грушу, но сегодня я почему-то ее не съела» [2, с. 312], и эта история имеет продолжение: «— А Вы ведь меня вчера обидели,— сказал он. — Чем это? — Да я дал вам грушу, а вы ее не съели; зато я ее съел и сегодня вам не дам. Я отвечала, что сделала это, вовсе не желая его обидеть, а просто потому, что забыла съесть ее» [2, с. 316]; за этим следует весьма неприятная сцена, где, уцепившись за не поставленный на одной странице номер, Достоевский «сначала сказал, что это забывать нельзя, а потом понес разную чепуху насчет того, что женщина ни на что не способна, что женщина не может нигде служить, ничем заниматься, хлеб себе зарабатывать, что она вечно испортит и пр. и пр., так что мне под конец даже стало это несколько обидно, его бесцеремонность и я даже одну минуту подумала: “Нет,

зарабатывать хлеб тоже иногда приходится горько, когда начинают говорить такие неприятности, и это даже один из лучших людей, а что будет у других, менее развитых людей. Нет, уж лучше выйти за кого-нибудь замуж, чтобы не подвергаться этим неприятностям”. Наконец, он кончил, а во мне осталось ужасно какое-то неприятное впечатление, какая-то незаслуженная обида, несправедливость» [2, с. 316].

По времени более ранняя, но в «Дневнике» зафиксированная позже, уже в качестве воспоминания история о груше хронологически открывает, а по ходу развития текста подкрепляет мысль о том, что эти фрукты становятся материальным проявлением внимания к другому человеку и заботы о нем, до такой степени, что забытая груша причиняет острую обиду, которую человек помнит несколько дней, видимо потому что ощущает, что проявлением его заботы пренебрегли. Этот биографический контекст легко связывается с литературным, с упоминанием винограда в «Бедных людях».

С таким же восприятием этих фруктов можно связать и многочисленные упоминания груш и винограда в записках о путешествии Достоевских по Европе. Они появляются в разных видах, от лоз и плодов на деревьях до фруктов в духе натюрморта. Анна Григорьевна любит груши [2, с. 142], и муж часто приносит ей самые разные фрукты, включая груши и виноград [2, с. 176, 183, 196, 202 и др.].

Очень часто, однако, эти фрукты оказываются рядом с историями о рулетке:

«Федя полежал несколько времени и пошел опять на рулетку <...> если он и проиграл, то все-таки не все. <...> Федя однако не слишком надолго уходил, скоро воротился, принес винограду, груш, слив и рейнклодов. При этом он мне показал несколько мелочи и сказал, что это все, что у него осталось. Потом вдруг стал мне рассказывать, а затем прервал, сказав, что это, видимо, меня вовсе не интересует, даже закричал на меня. Но что же было делать,— это все его болезнь!» [2, с. 202]

«Федя объявил, что пойдет опять на рулетку. Пошел и, разумеется, проиграл несколько денег. После обеда Федя отправился опять и назад воротил все проигранное <...> Я принесла винограду красного и зеленого, разных груш, слив, рейнклодов...» [2, с. 203].

«Федя <...> проиграл 5 талеров; что у него уже было 7 талеров, но он не удовольствовался и проиграл и свои. Я стала его утешать, чтобы он не сокрушался. Потом мы пообедали, и тогда Федя мне сказал, что

берет те деньги, которые назначены на выкуп пальто, но пальто не выкупит, а пойдет играть. <...> В 7 часов Федя, действительно, пришел и принес мне мелкого винограду <...> и груш. Он мне сказал, что ему некоторое время везло, и у него было уже до 40 талеров, но он тогда начал ужасно как рисковать и осталось всего 21, с которыми он и ушел» [2, с. 176].

«Пришел и Федя; как оказалось, действительно, не был на рулетке, а был в читальне, а оттуда заходил покупать фрукты, которых купил ужасное множество, так что я и не знаю, как мы их и съедим: винограду, гранатов, абрикосов, слив белых, черных, малиновых и разных груш,— просто объеденье да и только. Федя пошел, взяв с собою 5 талеров на выкуп пальто и 5 талеров на игру...» [2, с. 183-184].

Анна Григорьевна тщательно фиксирует эти «американские горки» своих отношений с Достоевским, ссоры, упреки и проявления заботы и нежности, стремительно сменяющие друг друга и раз за разом связывающиеся с фруктами, которые покупают Достоевские, прежде всего Федор Михайлович. Теперь эти фрукты становятся своего рода знаком примирения, возобновленной заботы о близком человеке.

«Пред его уходом мы окончательно примирились, и он даже простил, что я его в насмешку назвала “великодушным человеком”. Федя пошел и к обеду воротился, но потом пошел за фруктами. <...> ...мы все-таки продолжаем кутить. Он купил почти что на талер груш, но до того великолепных, что, право, никогда не случалось подобных есть; особенно хороши были совершенно зеленые, но окончательно спелые. Потом хороши маленькие белые и, наконец, были прекрасны и сладки вишни. Вообще мы кутим» [2, с. 207-208]. В шуточном описании «кутежа» подразумеваемая «кутежом» гедонистическая «сладкая жизнь» становится сладкой совершенно буквально, воплощаясь в груши и «прекрасные сладкие вишни».

Здесь, как и в истории с грушей в первый день знакомства Анны Григорьевны с будущим мужем, оба плода связываются с попытками преодолеть возникающее отчуждение одного человека от другого в жесте внимания к тому, что этот другой любит. После игры на рулетке, после ссор и примирения следует приобретение фруктов, в том числе груш и винограда, шуточный «кутеж» и своего рода «сладкая жизнь». Не просто потому, что она полна сладких фруктов, но потому что было достигнуто примирение, пусть и кратковременное.

Одновременно уже в личной жизни Достоевских виноград, груши и другие фрукты сознаются как часть художественного элемента реальной жизни. «Я принесла винограду красного и зеленого, разных груш, слив, ренклодов и *расставила на тарелках так красиво, как обыкновенно рисуют на картинах*», — пишет Анна Григорьевна [2, с. 203; курсив мой — Т.К.]. В этих плодах жизнь становится своего рода произведением искусства, как на картинах, которые Достоевские осматривали в Дрездене, Базеле и Женеве. На «Возвращении Дианы с охоты» Рубенса в Дрезденской галерее богиня-охотница встречается сатиров, нагруженных плодами виноградом и грушами; в Базельском музее виноград изображен на натюрморте Давида де Конинка, в Музее искусства и истории в Женеве — на картинах Петера ван Бекеля и Карстиана Лоукса. Действительность жизни дополняется реальностью искусства, и в реальную жизнь входят символические значения предметов, в том числе винограда и груш, особенно винограда.

Из двух этих плодов, груша, пожалуй, наименее символически «нагруженный» фрукт для современного сознания. В «Словаре сюжетов и символов в искусстве» статьи «груша» нет вообще [6, с. 174-175]. В «Иллюстрированной энциклопедии традиционных символов» утверждается, что с грушей (или с рогом изобилия, или с якорем) аллегорически изображается Надежда [7, Hope], однако, в отличие от якоря, найти изображения Надежды с грушей нам пока не удалось. Собственно груша означает не только надежду, но и здоровье, а в христианстве — любовь Христа к человечеству [7, Pear]. В. Н. Топоров в статье «Растения» в «Мифах народов мира» пишет, что груша была среди плодов, ассоциирующихся с запретным [4, с. 369]. По утверждению С. С. Аверинцева, с запретным же плодом мог ассоциироваться и виноград [4, с. 225-226]¹. У Достоевского, как мы видели, сходная ассоциация возникала на шуточном литературном и бытовом уровне.

Виноград — гораздо более богатый символ, который обладает целым спектром смыслов, общих для европейской культуры — от античной связи с Дионисом/Вакхом и мотивами плотской страсти и наслаждения до христианского символа Причастия и единения всего человечества во Христе через Причастие, подаваемую Им жизнь

¹ Подобная разнонаправленность символов — частое явление. См., например, образ жемчужины, которая может означать как рождение, плодovitость, так и невинность, чистоту, девственность. [7, Pearl]

истинную («Я есмь истинная виноградная лоза» Ин 15:1). Эта многоплановость винограда отражена, например, в двух картинах Сандро Боттичелли: «Мадонна с Младенцем и ангелом, или Мадонна Евхаристии», где ангел подносит Богоматери и лежащему у Нее на руках Христу пшеничные колосья и виноградные гроздья, символизирующие причастие, и его же «Осень, или Аллегория против злоупотребления вином», где Осень несет на голове виноградные гроздья – и, в числе прочих фруктов, груши [6, с. 130-131].

Одновременно виноградная лоза имела несколько иной смысл в западноевропейской эмблематике. Так, в книге «Символы и эмблемата», напечатанной для Петра I в Амстердаме в 1705 г. (книга содержит ряд эмблематических изображений с подписями на нескольких языках, включая русский), виноград чаще всего символизирует нужду в поддержке, давая другим предметам (например, стволам) возможность стать ему опорой. На одной эмблеме виноград неожиданно становится символом самостоятельности [5, с. 146-147], но в целом виноград, скорее, – символ возможности вечной дружбы и помощи. Так, изображение сухого ствола, обвитого виноградом, подписано «хотя и умер, однако же печалюся об нем» [5, с. 180-181] или «то есть друг еже пребывали и по смерти» [5, с. 26-27]. Виноградная лоза подает другим повод позаботиться о ней и проявить себя настоящим другом, истинной опорой. Одна эмблема так и подписана: «к подпоре мире» [5, с. 118-119] (мир здесь означает отсутствие войны).

При упоминании «груш и винограда» вместе соединяются, с одной стороны, груши, элемент, связанный прежде всего с жизнью самого Достоевского, а с другой, виноград, несущий в себе огромный массив культурных ассоциаций. Жизнь и творчество преломляются сквозь призму культурного символизма, становясь самостоятельным символом в творчестве писателя. И по одиночке, и вместе они становятся знаком желания соединиться с другими людьми, и это единение происходит на самых разных уровнях, от бытового (Макар Девушкин, посылающий Вареньке виноград, сам Достоевский, покупающий виноград и прочие фрукты жене) до трансцендентного, подразумеваемого образом виноградного сока как вина причастия. В тех немногих контекстах, где они появляются, груши и виноград следует прочитывать как предметно воплощенную, если и не высказанную, жажду поддержки, любви, единения с людьми, от которых человек чувствует себя оторванными.

В этом же свете следует рассматривать и отсылки к грушам и винограду в черновых записях Достоевского. С одной стороны, они вписываются в значение отчуждения: отрыв от семьи, безразличность, ненависть к людям можно воспринять как непреобразенную древнюю стихию наслаждения, это пересоздаваемая для себя «картинная», сладкая жизнь, замкнутая в себе и направленная только на свои удовольствия. С другой стороны, это знак желания восстановить разорванные связи, обратиться от уединения к единению. В этом отношении виноград подобен двум словам «уединение» и «единение», которые всего лишь одна однобуквенная морфема превращает в антонимы, но при этом уединение продолжает нести в себе единение.

Такое же значение виноград имеет в «Бесах», где юноша, растративший деньги семьи, перед тем, как покончить с собой, заказывает в номер «котлетку, бутылку шато-д'икему и винограду, бумаги, чернил и счет. <...> Должно быть, он застрелился еще около полуночи <...>. Бутылка шато-д'икему была наполовину опорожнена, винограду оставалось тоже с полтарелки» [3, т. 10, с. 255]. О. А. Деханова подробно анализирует эту сцену, отмечая, что «“шато-д'икем”, “котлетка”, виноград. Именно этот набор продуктов создает необходимый автору эмоционально-смысловой образ. Атмосферу трех восторженных дней и красивого театрального ухода из жизни. Прежде всего, это очень дорогие продукты, сопоставимые тематически с жемчужиной, растворенной в вине на пиру Клеопатры. А кроме того, это вычурный аристократический жест, нарочитость которого язвительно подчеркивает уменьшительная форма “котлетка”» [4, с. 40-41]. Однако виноград здесь не только дополняет картину кутежа – он так же ей противоречит. Этот тот случай, когда символ выступает в двух своих противоположных смыслах одновременно. Виноград – и символ роскоши и плотских удовольствий, и традиционный элемент натюрморта, и одновременно – выход за эти смыслы. Безымянный самоубийца, растративший деньги семьи, просит одновременно вина и винограда – символов своих трат и жажды возвращения обратно в семью, к человеческим связям, к поддержке, в которой нуждаются и которую оказывают.

Насколько важно для Достоевского были именно эти мотивы, можно заключить по тому, что уже после окончания «Бесов», размышляя над «Дневником писателя» 1873 г., он записывает: «Тип чистого нигилиста (nihil, Чернышевский), вот мой сад, иди. Возьмет топор

и изрубит. Без угрызения совести. Потом застрелится. Шато-д'икем, виноград» [3, т. 21, с. 296]. Здесь почти библейское представление об уничтоженном саде кончается самоубийством – а потом нарочито двуплановым упоминанием вина и винограда. Человек отрицающий находится в постоянной жажде утверждать. И сопровождающие его предметы говорят об этом, даже если он сам об этом молчит. Для выявления этой жажды, в которой он, возможно, отказывается признаться и самому себе, и служат лаконичные упоминания винограда или груш и винограда. Таким образом, этот мотив также подчеркивает метафизический оптимизм Достоевского, в представлении которого человек постоянно стремится к идеалу, даже когда совершает противоположные этому поступки и демонстрирует поведение, которое словно бы отторгает этот идеал.

Тот факт, что такой мелкий и словно бы незначительный мотив можно проследить в схожей функции в жизни самого Достоевского и в жизнях его героев и увидеть его связь с фундаментальной философско-религиозной антропологией Достоевского, позволяет прийти к двум выводам.

Во-первых, и творчество, и жизнетворчество, жизнестроительство для Достоевского шли параллельно, сопрягаясь друг с другом и перетекая одно в другое. Наш анализ показывает, как реальные ситуации биографии Достоевского преломляются через призму культурной традиции и входят в его творчество как самостоятельные мотивы или символы.

Во-вторых, рассмотрение этого мотива также показывает, что даже самая мелкая деталь у Достоевского не является случайной. Она может быть связана с его реальной биографией, с его творческим опосредованным познанием, с глубинными пластами культуры, но биографическое никогда не остается непреображенным в горниле культурных смыслов.

Это, в свою очередь, означает, что один из основных способов познания в художественной вселенной Достоевского – индуктивный, идущий от частного к общему. Вопросы гносеологии необычайно занимали Достоевского. Недаром Лиза в «Бесах» предлагает Шатову издавать книгу с подборкой происшествий за год: пусть даже события единичны и мелки, они при размышлении выводят на познание глубинных истин существования и бытия человека.

Мотив груш и винограда относится к классу таких частных – он является как жизнетворческим, так и творческим, и при внимательном чтении может направить читателя к сущностно важным, фундаментальным положениям философско-религиозной антропологии Достоевского, к корню трагедии человека – отъединению от Бога и людей, и к разрешению этой трагедии путем восстановления причастности людям и Богу.

Список литературы:

1. Деханова О. А. Комментарии к «гастрономическому языку» Достоевского как необходимый инструмент «медленного чтения». // Достоевский и мировая культура. Филологический журнал. 2018. № 3. С. 32-68
2. Достоевская А. Г. Дневник 1867 года. М.: Наука, 1993.
3. Достоевский Ф. М. Полное собрание сочинений. Л.: Наука, 1972-1990.
4. Мифы народов мира. М.: Советская энциклопедия, 1987. Т. 2.
5. Символы и эмблемата указом и благоповедением его освященнейшаго величества, высокодержавнейшаго и пресветлейшаго императора московского, великаго государя царя и великаго князя Петра Алексеевича, всея Великия и Малыя и Белья России, и иных многих держав и государств, и земель восточных, западных и северных самодержца, и высочайшаго монарха напечатаны. Amsterdam, 1705.
6. Холл Дж. Словарь сюжетов и символов в искусстве. М.: КРОН-ПРЕСС, 1996.
7. Cooper J. C. An Illustrated Encyclopaedia of Traditional Symbols. Thames and Hudson Ltd. Kindle Edition.

Гастрономическая культура как фактор идентичности Gastronomic Culture as an Identity Factor

КОЗЬЯКОВА Мария Ивановна

*доктор философских наук, профессор,
профессор кафедры философии и культурологии
ФГБОУ ВО Высшее театральное училище
(институт) им. М. С. Щепкина;
тел.: +7 (495)-623-18-80,
e-mail: markoz@yandex.ru*

В условиях глобализации культурная идентичность обретает особую значимость. Гастрономическая культура, включающая в себя набор определенных продуктов, технологию их обработки, способы потребления, организацию трапез, а также этикетные нормы, является идентификационным кодом, маркирующим тип национальной культуры. Гастрономическая идентичность может быть гендерной, этнокультурной, социальной, религиозной.

Ключевые слова: идентичность, глобализация, гастрономическая культура, национальная кухня, аксиология.

In the context of globalization, cultural identity becomes particularly important. Gastronomic culture, which includes a set of certain products, the technology of their processing, the methods of consumption, the organization of meals, as well as the etiquette norms, is an identification code that marks the type of national culture. Gastronomic identity can be gender, ethno-cultural, social, or religious.

Keywords: identity, globalization, gastronomic culture, national cuisine, axiology.

Противоречивая, эклектичная ситуация взаимодействия разнонаправленных тенденций, развивающихся в настоящее время, создает парадоксальный контекст, далекий от стабильности и устойчивости.

С одной стороны, это – глобализация, гомогенизирующая культурное пространство, нивелирующая исходное многообразие культур. С другой – локальный традиционализм, практически повсеместно оживающий в ответ на глобализационные тренды. В этих условиях культурная доминанта обретает особую значимость, поскольку культура онтологизируется в национальных, этнических формах, имеет региональную специфику. Культурный потенциал страны актуализирует все, связанное с культурной идентичностью.

Культурная идентичность генерируется в контексте взаимодействия памяти, ценности, почвы; это те ценности и смыслы, которые присутствуют в народном сознании, которые закреплены на архетипическом уровне. Бытующие явственно или же неявно, имплицитно, признанные или же не признанные властями, они сохраняются культурной традицией. И здесь, в данном контексте, можно говорить о «...местных, национальных кухнях, тесно связанных с природными условиями той или иной страны, с историческими достижениями и религиозными предписаниями того или иного народа». [9, с. 3] Пищевые нормы, особенности обработки и потребления включены в национальную систему ценностей; наряду со многими другими традициями они маркируют тип национальной культуры.

Пища как сложная аксиологическая подсистема вписана в национальную аксиологию. Это не только сугубо биологическая субстанция, она обладает мощной семиотической проекцией в национальной культуре. Набор пищевых продуктов, способы и технологии их обработки, этикетные формы их потребления, система организация трапез, наряду с другими подсистемами служат важнейшим идентификационным кодом, который позволяет отличить своего от чужого, определить социальный, религиозный, возрастной, гендерный статус человека. Большую роль при этом играют стандарты технологической обработки, которые маркируют рамки национальной культуры, они же могут лежать в основе номинации продуктов. [7, с. 37-38] Гастрономическая идентичность может быть гендерной, этнокультурной, социальной, религиозной. Она легитимизирует право на социальный статус: застольные манеры, способы приготовления пищи, используемые продукты определяются образом жизни, местом в социуме, характером деятельности.

В прошлом, в длительной исторической ретроспективе население разных стран демонстрировало завидное единодушие в привер-

женности к гастрономическому консерватизму. Так, история свидетельствует, что продукты-мигранты, способы их приготовления, как правило, встречали неприветливый прием аборигенов. Однако, постепенно иммигранты ассимилировались, многие из них становились национальными блюдами, как, например, американский картофель, кукуруза. Инновация превращается в точку роста, генерирует новую культурную традицию – региональную, этническую, национальную: «русская» картошка, «английский» чай, итальянская полента, румынская мамалыга и др. Картошка, отмечал Р. Барт, «ностальгична и патриотична наравне с бифштексом» [1, с. 143]

Также четко была обозначена и закреплена социальная гастрономическая дифференциация, в том числе этикетная. Классической иллюстрацией может служить сцена из романа Л.Н. Толстого «Анна Каренина», когда Стива Облонский приглашает Левина в ресторан «Англия». Щам да каше, которые предпочел бы Левин и которые выглядели бы здесь чужеродным явлением, Стива противопоставляет устрицы, суп с кореньями, тюрбо, ростбиф. Или же другой пример: простой и вульгарной пищей простолудинов в викторианской Англии считались овощи. Так, Браммел публично обвинил леди Мэри в пристрастии к низкой пище, поставив ей в вину капусту, что стало характеристикой ее вульгарности в глазах окружающих. [2, с. 61] Гастрономические символы также способны иметь презрительную коннотацию или же подчеркивать какую-нибудь черту, которая могла восприниматься как причудливая: в таком случае французы становятся «лягушатниками», а итальянцы – «макаронниками».

Исследователи отмечают, что кулинария являет собой определенный культурный код «в качестве некоего шифра глубинного порядка, определяющего сущностное этническое начало, а его конкретное наполнение и создает основу для различения»,... «выступают лучшими шифрами того понятия, которое получило название «национализм...» [5, с. 395] Гастрономическая культура является именно культурой, поскольку все ее атрибуты обладают не только чисто утилитарными, прагматическими свойствами, но и определенным знаковым содержанием, создают некий культурный контекст. Кулинария – мать человеческой культуры, утверждал К.Леви-Строс, отмечая, что она «является языком, произвольно отражающим устройство данного общества». [6, с. 377] Пища, утварь, застольное поведение имеют сиг-

нификацию, которая выражает глубинные основания национального сознания – те или иные представления, ценностные ориентации, архетипы массового сознания. В своей совокупности они характеризуют культуру данной эпохи, данной цивилизации, а также существующие этические, эстетические установки. Можно достаточно обоснованно говорить о роли и месте телесных, в том числе гастрономических практик человека в становлении его социокультурной идентичности. Такого рода реперные точки являются одной из важнейших составляющих, а точнее – «направляющих» процесса инкультурации личности, осознания и принятия ею своей принадлежности к определенной культуре. Например, в плане выбора продуктов: так, определяющей в пищевой традиции западной цивилизации, как и ранее, продолжает оставаться триада, сложившаяся еще во времена Античности – хлеб, мясо, вино.

Особую значимость, особые характеристики тема гастрономической культуры приобретает на фоне разворачивания глобализационных процессов. Единым, целостным, взаимосвязанным – именно таким предстает мир на пороге нового тысячелетия. Предстает как результат глобализации, ее интенсивно протекающих процессов, и его доминантные характеристики во многом связаны с научно-техническими революциями, с беспрецедентным развитием технологий, но также и с глобализацией. Глобальный рынок в этом плане подлежит трактовке не только и не столько в качестве экономической системы, но как новая универсалия социокультурного плана. Попадая в него, включаются в орбиту гомогенного движения не только материальные субстанции, но и практики, нематериальные субстраты – ценности и смыслы, идеи и символы.

Все, попавшее в орбиту рынка, подвергается принудительной адаптации. Это относится не только к важнейшим системам и структурам общества, но и личностным диспозициям, включая ментальности, социальные практики, образцы поведения людей. Все более теряют свое значение историческая память и опыт, нарушается межпоколенческая преемственность – культурная традиция утрачивает важнейшие функции поддержания порядка, моделирования поведенческих стереотипов. «Традиция, лишённая содержания и подвергшаяся коммерциализации, превращается либо в часть исторического наследия, либо в китч – безделушки сувенирного магазина в аэропорту». [3, с. 60-61]

К настоящему времени интеграционные процессы, рассматриваемые как межкультурное, трансграничное взаимодействие, сформировали европейскую культурную модель так называемого «универсального образа жизни» (Д. Нэбитт, П. Эбурдин).

Глобализация, однако, не только выравнивает «культурный ландшафт». «Культурный империализм» в настоящее время становится причиной возрождения культурной самобытности, поскольку он вызывает протест, провоцирует поворот к этническим, национальным истокам: «местный национализм оживает в ответ на глобализационные тенденции». [3, с. 30] Усиливается стремление сохранить разнообразные формы культурной локализации, защитить свои традиционные практики и модели жизнедеятельности. Неизбежно при данных обстоятельствах возникает поиск идентичности как в национальных, конфессиональных, гендерных, поколенческих, иных групповых аспектах, так и в аспекте личностного самоопределения. Однако это уже новая идентичность. иллюзорная. исчезающая при смене конъюнктурного контекста. Все более значимыми становятся в современном культурном пространстве элементы визуальности, смещая базовые элементы самоидентификации.

Глобализация, неудержимо нарастающая на рубеже веков, была несколько приторможена и даже остановлена в некоторых сферах в последнее десятилетие. Сменяет ее тенденция регионализации. Она противостоит натиску культурной унификации – «символическому насилию» (П.Бурдье). Как и глобализация, она получает противоречивые трактовки, соответствующие амбивалентной природе этого явления. Символическое насилие относится не только к электоральной сфере, но и к определенным образцам поведения в гастрономических практиках, в практиках потребления тех или иных продуктов и блюд, в распространении предпочтений. Серьезным фактором является феномен «дисциплинирования» тела (М.Фуко), связанный с подчинением жизненного мира человека современным технологиям. Многочисленные правила диктуют индивиду стандарты поведения, управляют его телесностью, заставляя определенным образом видеть, воспринимать, оценивать жизненную ситуацию или же ту или иную вещь, выполнять определенную функцию. Навязанные обществом правила постепенно начинают восприниматься как «естественные», становятся органичными, как часть данной личности.

В условиях жесткой конкуренции индивидов в их «символический капитал» в качестве важного элемента входит стремление личности создать соответствующий имидж, суметь «подать» себя, генерируя внешнюю атрибутику «культуры успеха». В данном контексте речь может идти о манере еды, питья, в выборе гастрономических предпочтений и т.п. Важным методологическим подспорьем для этого утверждения является концепция «множественной идентичности», активно обсуждаемая в современной литературе; «номадология» Ж.Делеза и Ф.Гваттари, и ряд других значимых идей, плотно соприкасающихся с проблемой доминирования внешне-визуального компонента. Чем более распространяются элементы визуальности, чем более значимыми становятся они в современном культурном пространстве, тем более изменяется мейнстрим аксиологического статуса. В соответствии с новыми трендами аксиология идентичности все более смещается в сторону предпочтений быстро утверждаемого, внешне подкрепляемого, манифестируемого характера идентификации. Один из важнейших признаков такого рода иллюзорной, ускользающей идентичности – ориентация преимущественно или же исключительно на внешние атрибуты. Эти тенденции резко контрастируют с консерватизмом в пищевых традициях, вкусах и пристрастиях, одинаково присущим на более ранних этапах разным народам.

Некоторые из тенденций современного развития свидетельствуют, что почти любая новая субкультура практически всегда представляется визуализированной, манифестированной. Это было вызвано необходимостью маркировать «свое» или «чужое» в социокультурной сфере. Данная идентичность не является при этом чем-то безусловно естественным, раз и на всегда данным, отражающимся в одних и тех же образах, представлениях, ценностных характеристиках. Напротив, она обладает высоким потенциалом дифференциации. находится в прямой зависимости от множества социокультурных факторов (потребностей, предписаний, канонов и пр.). Это обусловлено тем, что современный человек одновременно пребывает в разных пространствах своего бытия – социальном, профессиональном, бытовом, и наличие в данный момент соответствующей онтологизации оказывает значимое влияние на его человеческую сущность как таковую.

Стремительное развитие информационных технологий создает принципиально новые возможности в установлении информационных контактов, в формировании глобальной массовой аудитории

вследствие развития массмедиа – прессы, телевидения, Интернета. Распространение новых технологий коренным образом меняет среду обитания человека, его поведенческие стереотипы, что касается также и гастрономической культуры. Мощный потенциал «реальной виртуальности» (М.Кастельс) представляет в первую очередь Интернет, предлагающий своим пользователям разнообразные сведения о кухне народов мира, своеобразии их вкусовых предпочтений, связанных с этим обычаями, поведенческих стереотипах. Широкий спектр кулинарных программ имеется на телевидении: от программ с участием звезд шоу-бизнеса, театра и кино, спортсменов и политиков, готовящих на кухне нечто «авторское», до профессионалов, открывающих массовой аудитории секреты своего мастерства.

Рынок в условиях глобализации предоставляет широчайшие возможности выбора. Причудлива эклектика рынка: к услугам потребителя всевозможные продовольственные магазины: от маленьких лавочек и бутиков до гигантских супермаркетов или продовольственных рынков. Товары, собранные со всего света, странным образом совмещаются друг с другом как фрагменты ино-национальных, инокультурных миров. Также разнообразен ресторанный бизнес в плане национальной или региональной специализации: в каждом крупном городе наличествуют французские, итальянские, китайские, японские и др. рестораны, хаусы, кофейни, восточные шашлычные, чебуречные и чайханы. Здесь царит «интернациональный базар невиданного изобилия» (Нэсбитт Д., Эбурдин П.), Однако, как потребляемые продукты, как и связанные с ними услуги репрезентируют принадлежность к тем или иным социальным слоям. Зачастую потребитель не свободен в выборе своих предпочтений, они диктуются особым сигнификационным кодом той группы, к которой он принадлежит.

Ускорение ритма жизни находит свое выражение в появлении системы быстрого питания, значительно модифицировавшей сферу потребления. Сеть ресторанов «Макдональдс» оказалась среди самых востребованных организационных форм, став в известной степени визитной карточкой американского образа жизни на южно-американском, европейском, азиатском континентах. Они продают «образ хорошей старой Америки: зеленые пастбища, свежий воздух, чистая вода». Торговые сети, как и сети ресторанов, монополизируют рынок, последний при этом перестает играть роль локомотива развития. Как отмечал академик

Р.С. Гринберг, «мы являемся свидетелями смерти двух великих утопий – утопии коллективного плана и утопии свободного рынка». [4, с. 484]

Ситуация начала XXI в. усложняется углубляющимся кризисом идентичности, поражающим в первую очередь современный Запад, но так же это явление онтологизируется и в нашей стране. В этой связи коренным образом меняются подходы к традиции, поскольку идентичность в своей основе базируется на национальном историческом опыте, на исторической памяти. На повестку дня ставится не отрицание традиции, не отвержение традиционной культуры, но обращение к ней, ее приятие, сохранение и поддержание. И это отнюдь не тезис К. Маркса «традиции всех мертвых поколений тяготеют, как кошмар, над умами живых», а опора на важнейший, архетипический пласт национальной культуры.

Список литературы:

1. Барт Р. Мифологии. М.: Академический проект, 2008.
2. Вайнштейн О. Денди. Мода, литература, стиль жизни. М.: Новое литературное обозрение, 2005.
3. Гидденс Э. Ускользящий мир: как глобализация меняет нашу жизнь. М.: Весь мир, 2004.
4. Гринберг Р. С. Современные глобальные вызовы и национальные интересы: XV Междунар. Лихачевские науч. Чтения. 14-15 мая 2015 г. СПб.: СПбГУП, 2015.
5. Загидуллина М.В. Пищевой код как смысловой центр национальной культуры и проблема глобализации//Коды повседневности в национальной культуре: еда и одежда/ отв. Ред. Н.В. Злыднева. СПб.: Алетейя, 2011.
6. Леви-Строс К. Мифологии. Происхождение застольных обычаев. М.: FreeFly, 2007.
7. Левкиевская Е.Е. Пища повседневная и пища ритуальная: механизмы переключения аксиологических кодов// Коды повседневности в национальной культуре: еда и одежда/ отв. Ред. Н.В.Злыднева. СПб.: Алетейя, 2011.
8. Нэсбитт Д., Эбурдин П. Что нас ждет в 90-е годы. Мегатенденции: Год 2000. М.: Республика, 1992.
9. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. М.: Центрполиграф, 2004.

Гастрономические мотивы во французском кино Gastronomic Stories in French Cinema

КРЮКОВА Ольга Александровна

*кандидат филологических наук, доцент,
доцент кафедры французского языка и культуры,
Факультет иностранных языков и регионоведения,
МГУ имени Ломоносова;
тел.: (495) 734 03 10,
e-mail: opakukova@gmail.com*

Слабость французского кинематографа к кулинарным сюжетам давно известна и это не случайно: гастрономия была и остается визитной карточкой повседневной культуры Франции. К. Леви-Строс полагал, что кухня является знаковой системой, в которой закодированы смыслы, позволяющие обозначить часть того, чем является общество. Кино, словно увеличительное стекло, позволяет увидеть неведомые ранее особенности не только гастрономической составляющей картины мира, но и коллективных представлений о культуре ареала в целом.

Ключевые слова: гастрономия, французский кинематограф, культура повседневности.

The fact that French cinema has a soft spot for culinary plots has been long known. There is no coincidence in it: gastronomy has been and remains the symbol of everyday French culture. K. Levi-Strauss believed that the cuisine is a sign system in which meanings are encoded, allowing to designate a part of what society is. Cinema, like a loup, allows to see previously unknown features of not only the gastronomic component of the worldview, but also of collective ideas about the culture of the area as a whole.

Keywords: gastronomy, French cinema, culture of everyday life.

Эвристический потенциал исследований гастрономической культуры не вызывает сомнений. Особый интерес представляет гастро-

номическая культура как важный маркер формирования национальной идентичности. Пища является одним из элементов материальной культуры, в которых лучше сохраняются традиционные черты, тех элементов, с которыми связаны коллективные представления о своей национальной специфике. Так, Р.Барт писал о «переживании» и «мифологизации» блюд как символов того или иного региона [2]. Пища как повседневное явление неразрывно связана с другими аспектами жизни и отражает взаимоотношения людей, нормы и формы их поведения, традиционные для данного общества. Важно не только то, что люди едят, но и то, как они это делают. Как отмечает С.А. Арутюнов, любая совместная трапеза это не просто коллективное насыщение, а действие с определенным знаковым содержанием, которое подразумевает констатацию того, что собравшиеся принимают и разделяют традиционные для данного этноса этические и эстетические нормы поведения, а, следовательно, принадлежат к одной культурной общности [1].

О кухне как о знаковой системе писал К. Леви-Строс, полагая, что в ней закодированы смыслы, позволяющие обозначить часть того, чем является общество [7, с. 396-397]. Многие из этих смыслов, по мнению Т.Ю. Загрязкиной, отражены и/или сформированы в контексте повествовательных (нарративных) текстов. Среди тех, что имеют отношение к гастрономии, есть устные (рассказы, впечатления, воспоминания) и письменные (произведения великих кулинаров и шеф-поваров, поваренные книги, художественная литература, туристические проспекты и даже учебные материалы) [5, с. 51-76].

В этот ряд нарративов справедливо отнести и кинотекст. Хотя нарратологический аппарат разрабатывался в основном на материале словесных текстов, сходство структуры фильма со структурой литературного произведения объясняет развитие кинонарратологии в последние десятилетия. Художественный кинематограф является благодатным материалом для исследований повседневности и повседневных практик страны или региона. Кино не только отражает повседневную жизнь, но и является формирующим культурным институтом повседневной культуры. Так, Н.В. Глебкина отмечает, что кино само может создавать модели повседневного поведения, диктовать моду, поддерживать или разрушать традицию, фиксировать социальные табу и т. д. [3]. Благодаря существенным отличиям от словес-

ного текста, а также от визуальных (живопись, фотография) и других синтетических искусств (театр), кинематограф становится «самым реалистичным» из искусств. Кинематограф усиливает ощущение реальности, порождает иллюзию непосредственности и включенности зрителя в происходящее на экране. Н. В. Поселягин объясняет это эффектом «тотальной видимости» (термин Дугласа Уинстона) – т. е. «считывание» зрителем любой информации, воспринимаемой на экране: как выделенной режиссером, сценаристом или оператором (например, с помощью ракурса, композиции кадра и игры планами), так и не выделенной [8]. Один из первых фильмов с гастрономическим сюжетом короткометражка братьев Люмьер «Завтрак младенца» (*Repas de bébé*, 1895) заинтересовал первых зрителей — и в их числе Жоржа Мельеса — не столько самим процессом кормления ребенка, сколько тем, что оно происходило на фоне настоящих (несценических) деревьев, раскачиваемых ветром [10, с.164].

Слабость французского кинематографа к кулинарным сюжетам давно известна и это не случайно: гастрономия была и остается визитной карточкой повседневной культуры Франции. Оставляя за скобками анализ собственно структуры фильма с использованием нарратологического инструментария, обратимся в рамках данной статьи к некоторым из самых известных французских киноработ, ассоциируемых с кухней.

Так, гастрономия становится главным действующим лицом в популярных комедиях 60-70 годов с участием блестящих французских комиков Бурвиля, Фернанделя, Луи де Фюнеса и Колюша. Речь идет о фильмах «Муж моей жены» Жилия Гранжье (*La cuisine au beurre*, 1963), «Ресторан господина Септима» Жака Бенара (*Grand Restaurant*, 1966), «Крылышко или ножка» Клода Зизи (*L'aile ou la cuisse*, 1976). От соперничества героев и характеров, к соперничеству региональных кухонь и противопоставлению кулинарного искусства и общепита, где последнее, как отмечает Т.Ю. Загрязкина, «возведено в ранг борьбы двух принципов – креативного и безликого, гуманного и антигуманного» [6, с. 155]. Еще для творчества двух Клодов, Шаброля и Соте, трапеза героев становится излюбленным приемом, будь то семейные разборки, заключение сделки, оболщание, разрыв, примирение, эпатаж буржуа, встреча друзей или просто перекус чем-то вкусным. Трапеза, достигшая уровня произведения искусства, став-

шая главным делом жизни и вопросом чести, приводит к смерти главного героя фильма «Ватель» (*Vatel*, 2000), истории кондитера и устроителя праздников Людовика XIV, англо-французского кинорежиссёра Ролана Жоффе.

Беспощадно ироничные портреты персонажей через их болезненные страсти, в том числе к еде и ритуалам с нею связанным, принадлежит Луису Бунюэлю, например, в оscarоносном фильме «Скромное обаяние буржуазии» (*Le charme discret de la bourgeoisie*, 1972), социально острой и философской притче. Л. Бунюэль дает в этой картине гротескные образы героев, поглощенных традиционным и излюбленным ритуалом торжественного приема пищи. «Не случайно в этом «портрете в интерьере» рефреном проходит нескончаемая череда обедов и ужинов, до, после и во время которых безжалостным авторским скальпелем вскрываются все мыслимые и немыслимые пороки, скрытые за «скромным обаянием» персонажей, включая посла вымышленной республики Миранда. В нем как бы сконцентрированы низменные и алчные страсти его «коллег» и «друзей». За учтивыми манерами и аристократической изысканностью этого персонажа скрыты две неудержимые страсти: к большому деньгам и к большой еде. Причем последняя страсть явно преобладает. Чего стоит хотя бы гротескная сцена, где посол, находясь буквально под дулами автоматов террористов, хватая со стола кусок мяса и начинает жадно жевать, поплатившись за столь неумеренный аппетит жизнью [13]. В «Призраке свободы» Бунюэль по-прежнему убийственно саркастичен: он высмеивает модные садомазохистские теории, религиозное ханжество, условности мира (эпизод, где персонажи публично оправляют естественные надобности, но прячутся в чулан, чтобы поесть) и прочее. Как отмечает режиссер А. Загданский, Бунюэль и знаменит тем, что переворачивает сложившиеся условные ситуации. И обед ему нужен для того, чтобы продемонстрировать наиболее устоявшуюся систему, потому что обед, ритуал, строго следующий определенным правилам – это и есть буржуазия. Самая устоявшаяся, самая знаковая ситуация вывернута наизнанку в этом замечательном мире Бунюэля [6].

Трапезу с ее жестким этикетом для создания метафоры и усиления контраста использует Луи Маль в своем фильме «Мой ужин с Андре» (*My Dinner with Andre*, 1981), который был снят в Америке, с участием Андре Грегори, известного нью-йоркского театрального

режиссера и актера. Этот фильм – история одного обеда. Во время трапезы в фешенебельном ресторане, с вышколенными официантами, безукоризненным поведением метрдотеля, выверенной подачей блюд, двое друзей говорят о кризисе жизни и театра, своих переживаниях и растерянности. Это состояние эмоционального разлада и профессионального кризиса каждого из них становится еще более очевидным на фоне безупречного ритуала, а трапеза как олицетворение порядка противопоставляется хаосу жизни.

Изменения, происходящие во французском обществе, изменяют и экранные меню. Если блюдом дня 70-х годов были бланкет (телятина в белом соусе), фуагра, бёф карот (тушеная говядина с морковью) с красным вином, интеграционная политика конца XX- начала XXI века внесла свои коррективы во все сферы жизни, и кино не стало исключением. «Кус-Кус и Барабулька» Абделати́фа Кешиша (*La Graine et le Mulet*, 2007) – эпикурейская ода средиземноморской кухне, на фоне которой разворачивается история семьи эмигрантов, история детей, уже впитавших французскую культуру, историю неосознанной родительской жертвы, желания принять новое и неготовности отречься от своего прошлого. Кинокритик А. Таежная обращает внимание на многослойность и обманчиво суетливый характер фильма, «в котором история о семейном бизнесе из последних сил — всего лишь обрамление, занавес для сцены большой трагедии о современной семье и положении дел в Европе, о бюрократии, о капитализме и о мире» [12]. В рецепте кус-куса, прозаичного блюда, всегда есть ингредиент, придающий ему вкус, кусочки рыбы или мяса. Объединяющим элементом этой картины, историй многочисленных персонажей, их непростых отношений, ежедневных проблем большой семьи, может стать идея хрупкости человека и его мира.

Еда в кино – это и возможность показать межклассовые противоречия. К этому способу прибегает Жан Ренуар в своих шедеврах «Правила игры» (*La Règle du jeu*, 1939), где слуги, завидуя своим господам, передразнивают их, и «Великая иллюзия» (*La grande illusion*, 1937). Используя лагерь военнопленных как модель общества, Ренуар исследует взаимоотношения французских офицеров из разных социальных слоёв, живущих под наблюдением своих немецких охранников. Его интересуют не национальные, а классовые различия, а трапеза становится яркой иллюстрацией режиссёрского замысла. «Если француз-

ский крестьянин окажется за столом с французским финансистом, — писал он, — этим двум французам будет нечего сказать друг другу. Но если французский крестьянин встретит китайского фермера, то они найдут, о чем поговорить». Эксперт по классовой борьбе К. Шаброль в своем детективе «Пусть зверь умрет» (*Que la bête meure*, 1969) снимает знаковую сцену фильма за обеденным столом, когда антагонист насмехается и оскорбляет свою жену с высоты положения хозяина дома и человека, имеющего все права. В ленте К. Шаброля «Церемония» (*La Cérémonie* 1995) сцена обеда стала объявлением предстоящей расправы униженной горничной над своими работодателями. Другой пример противопоставления представителей разных социальных миров можно увидеть в ленте Ф. Трюффо «Дикий Маугли» (*L'Enfant sauvage*, 1969). Через правила поведения за столом режиссер обращает внимание на культурный код цивилизованного общества.

Еда на экране может рассматриваться как метафора протеста, например, протеста обществу, для которого здоровый образ жизни становится навязчивой идеей. Это происходит в культовом фильме Бертра́на Блие «Покой» (*Calmos*, 1976), где друзья нотариусы обедают в одной из сцен чесночными колбасками, рийетом, жирными сырами, запивая все это красным вином в насмешку всем правилам и нормам здорового питания.

Еда в кино может быть незаметной, зрелищной, аппетитной, вдохновляющей, а может вызывать отвращение, как, например, в фильме Ж.Л. Годара «Уик-энд» (*Week End*, 1967), где героиня нахваливает дохлятину, или стать источником комедийных ситуаций и остроумных разговоров. Зловонные блюда из черной новогодней комедии «Дед Мороз -отморозок» Жан-Мари Пуаре (*Le Père Noël est une ordure!* 1982) вот уже сорок лет веселят не одно поколение французов.

Гастрономические мотивы в кино разнообразны и популярны, ведь они всегда играли большую роль в искусстве. Для экрана, большого и малого, трапеза и все связанные с пищей ритуалы, остаются лакомым кусочком, будь то реалистичное или символическое изображение, документальное кино или фантастическое, элементы сюжета или рекламный ход. Благодаря эффекту «тотальной видимости» кино, словно увеличительное стекло, позволяет увидеть неведомые ранее особенности не только гастрономической составляющей картины мира, но и коллективных представлений о культуре ареала в целом.

Список литературы:

1. Арутюнов С.А. Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М.: Наука, 2001. URL: <http://www.narodru.ru/articles1340.html> (дата обращения: 03.02.2021).
2. Барт Р. Введение в структурный анализ повествовательных текстов // Зарубежная эстетика и теория литературы XIX—XX вв.: Тракаты, статьи, эссе. М.: Изд-во Московского университета. 1987.
3. Глебкина Н. Репрезентация повседневности в советском кинематографе конца 1950-1960-х гг.: автореф. дис. ... канд. культурологии. М., 2010.
4. Загрякина Т.Ю. Франция и франкофония: язык, общество, культура. М.: Издательство Московского университета, 2015.
5. Загрякина Т.Ю. Коды французской кухни в контексте нарративных текстов // Вестник Московского университета. Серия 19: Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2015. № 2. С. 51-76.
6. Кинематографический натюрморт. Интервью с А. Загданским на радио Свобода. 25.02.2005. URL: <https://www.svoboda.org/a/105370.html> (дата обращения: 03.02.2021).
7. Леви-Строс К. Мифологии: В 4 т. Т. 2: От меда к пеплу. М., СПб.: Университетская книга, 2000.
8. Поселягин Н. В. Кинофильм как объект и не-объект нарратологии // Narratorium, 2012. № 2(4). URL: <http://narratorium.rggu.ru/article.html?id=2628907> (дата обращения: 03.02.2021).
9. Пронин А.А. Документальный фильм как нарратив: пределы интерпретации // Вестник Воронежского государственного университета. Сер. Филология. Журналистика. 2016. №2. С. 133-137.
10. Садуль Ж. Всеобщая история кино. Том 1 (Изобретение кино 1832-1897, Пионеры кино 1897-1909). М.: Искусство, 1958.
11. Сохань И. В. Особенности русской гастрономической культуры // Вестн. Том. гос. ун-та. 2011. №347. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/osobennosti-russkoj-gastronomicheskoy-kultury> (дата обращения: 04.02.2021).
12. Таежная А. «Кускус и барабулька»: Как иммигранту открыть ресторан во Франции. URL : [https://www.the-village.ru/food/pichevaya-](https://www.the-village.ru/food/pichevaya-plenka/163579-kus-kus-i-barabulka?from=infinite_scroll)

[plenka/163579-kus-kus-i-barabulka?from=infinite_scroll](https://www.the-village.ru/food/pichevaya-plenka/163579-kus-kus-i-barabulka?from=infinite_scroll) (дата обращения: 03.02.2021).

13. Федоров А.В. Луис Бунюэль. URL: <https://www.kino-teatr.ru/kino/art/kino/2362/> (дата обращения: 03.02.2021).

14. Шмид В. Отбор и конкретизация элементов в словесной и кинематографической нарративах // Narratorium, 2011. № 1–2. URL: <http://narratorium.rggu.ru/article.html?id=2017636> (дата обращения: 03.02.2021).

15. Якимов А. Е. Повседневность как предмет художественного осмысления: преимущества кинематографа // Ярославский педагогический вестник. 2017. №2. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/povsednevnost-kak-predmet-hudozhestvennogo-osmysleniya-preimuschestva-kinematografa> (дата обращения: 03.02.2021).

Шаурма: лингвокультурологический ракурс анализа

Shawarma: Linguocultural View

ЛЕВИЦКИЙ Андрей Эдуардович

*доктор филологических наук, профессор,
профессор кафедры ЛПиМКК,
факультет иностранных языков и регионоведения,
МГУ им. М. В. Ломоносова;
тел: +7 (495) 734-00-90,
e-mail: andrelev@list.ru*

В статье рассматривается номинация одного из популярных лакомств в России, шаурмы, в лингвокультурологическом аспекте, что позволило выявить её место в современной российской лингвокультуре; рассмотреть особенности номинации этой еды в России и мире; определить её этимологию, отличия в орфоэпии и орфографии, включая номинации для мест продажи шаурмы, случаи словоупотреблений лексических единиц, обозначающих её, в интернет ресурсах.

Ключевые слова: лингвокультурология, номинация, этимология, вариативность, интернет ресурсы.

The article tackles designation of one of the popular dishes in Russia – shawarma. It is viewed through linguocultural prism, which makes it possible to identify its role in present-day Russian linguoculture. The article touches upon its designation in Russia and the world; its etymology; its pronunciation and spelling including the places where shawarma is sold. The author analyses the cases of the name of this dish in present-day Internet resources.

Keywords: linguocultural studies, designation, etymology, variability, the Internet resources.

Наука начала XXI века стала активно приветствовать контакты между различными областями знания, что привело к своеобразному «междисциплинарному повороту», когда в сфере, к примеру, лингви-

стики стали попадать исторические, культурологические или регионоведческие аспекты исследований. Эта тенденция становится очевидной и на примере изучения еды, когда лингвистические подходы плодотворно уживаются с культурологическими [2; 3; 4]. К примеру, на V Международном Симпозиуме «Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира, который прошел на факультете иностранных языков и регионоведения МГУ имени М. В. Ломоносова идея междисциплинарности звучала особенно ярко. Так, целые секции «Еда сквозь призму языка» и «Лингвистические аспекты гастрономического дискурса» были посвящены рассмотрению вопросов культуры и традиций питания в ракурсе проблем современных тенденций в лингвистике. Предлагаемая Вашему вниманию статья как раз подготовлена на основе доклада, прочитанного на одной из вышеназванных секций, и раскрывает роль в языке и культуре популярного в России лакомства.

Шаверма (араб. شاورما от тур. çevirme «заворачивание») — ближневосточное блюдо из мяса (курица, свинина, ягнятина, баранина, реже — телятина, индюшати́на), обжаренного на вертеле, завёрнутого в лаваш, реже — в питу, с добавлением специй, соусов и салата из свежих овощей. Употребляется без использования столовых приборов [5].

Несмотря на то, что в современных словарях русского языка встречается только вариант написания «шаурма», в ряде регионов России, в зависимости от плотности расселения этнических диаспор, распространены также диалектные варианты «шаверма» и «шаварма», что говорит о том, что слово является недавним заимствованием (согласно данным корпуса русского языка первое упоминание относится к 1997 году [1]) и соответственно, литературная норма ещё не закрепились.

В некоторых регионах РФ (например, Пермский край) различают шаурму и шаверму. Так, шаурма — это мясо и овощи, завернутые в лаваш, а шаверма — это та же начинка, только положенная в полукруглый лаваш, напоминающий больше булку (так же называется узбекский лаваш) [5].

В Османской империи, как минимум, ещё в XVII веке кусочки мяса готовились на горизонтальном гриле, похожем на шашлык. Вертикальный гриль появился не позднее середины XIX века. Город Бурса в современной Турции считается местом рождения döner kebab («поворачиваемого мяса») — мясной стружки из слоёного мяса, обжаривае-

мого на вертикальном вертеле. Хотя блюдо было доступно всем слоям населения, считалось второсортной едой. При этом, оно отличалось лишь наличием мяса. Остальная же начинка была без изменений. Впервые в России это блюдо появилось в южном регионе. Именно поэтому считается, что оно самое вкусное на Кавказе. Рецепты же московской шаурмы и питерской шавермы, как и, впрочем, многие другие во всем мире, можно считать вариациями на тему «вкусное арабское блюдо». Гастрономическая новинка обозначалась как shawarma, что питерцы прочли и озвучили как «шаверма», а москвичи слово это восприняли на слух как «шаурма», отчего и возникли два варианта произношения [5].

Для шаурмы выбирается мясо — баранина, индюшатина, говядина, курятина, иногда свинина. Мясо поджаривается по специальной технологии в предназначенных для этого вертикальных грилях. Куски нанизываются на вертикально расположенный вертел, вращающийся вокруг своей оси и относительно нагревательных элементов, расположенных вдоль вертела. По мере поджаривания мяса его срезают при помощи длинного ножа (или специальным электрическим дисковым ножом) тонкими кусочками, которые падают в поддон. Эти кусочки затем дополнительно измельчаются. Вместе с мясом в начинку лаваша или питы добавляют соус, как правило, красный томатный или белый чесночный, а также огурцы и капусту.

Яндекс знает 73 рецепта шаурмы. В частности, поисковик обладает информацией отличиях московский и питерской шаурмы. Так, московская шаурма отличается от питерской как размером, так и ингредиентами. Мясо предварительно обжаривается на вертеле, потом его измельчают и томят на противне. Кусочки обжаренного мяса смешивают с ломтиками огурцов, томатов, нашинкованной капусты. Последняя изредка может быть перемешана с морковкой по-корейски. В летний период капуста может быть заменена листьями салата, а зимой кусочки маринованных огурцов могут быть использованы вместо свежих. Добавление немного соуса, майонеза или кетчупа завершает процесс приготовления шаурмы. После этого всё готово для того, чтобы завернуть еду в лаваш.

Питерский вариант не содержит свинины, в нем возможна только курица. Причем мясо, нарезанное кубиками, жарится на горизонтальном гриле. Соус готовят из сметаны, смешанной с чесноком и специями. Приготовленную смесь вместе с овощами заворачивают в питу.

Перед подачей к столу лепешку с начинкой прогревают на специальном контактном гриле. Смесь курицы и овощей в соусе могут подавать на тарелке. Кроме того, ингредиенты могут быть разложены отдельно, а лепешку предлагают в качестве дополнения. В традиционный набор могут добавить дольки лимона или кусочки жареного картофеля [5].

Шаурма — заимствованное слово из арабское, которое в переводе на русский указывает на способ приготовления мяса и означает «жареное мясо». В английском языке название блюда имеет два способа написания (shawarma и shawerma). Для номинации этого блюда также используется словосочетание «doner kebab». Название шаурма закрепилось за блюдом в Москве, а петербуржцы называют ее шавермой.

Шаурма достаточно популярна в интернет пространстве. Её сравнение с петербуржским вариантом доказывает большую распространенность среди жителей России московского варианта номинации. Петербуржский вариант используется гораздо реже: сообщений — 7682 против 39157, статей — 1448 против 7179, интервью — 132 против 805, видео — 225 против 897, фотографий — 3411 против 17724. Разница в количестве запросов в течении октября 2020 года также значительна — около 152 тысяч против 789 тысяч [5].

Важным также представляется причина востребованности шаурма. Ответить на этот вопрос помогает поиск конкретизации потребностей людей, указывающих шаурму. Среди наиболее характерных: шаурма в домашних условиях; шаурма настоящая рецепт; шаурма в домашних условиях рецепт; шаурма рецепт; соус для шаурмы; шаурма в домашних условиях рецепт с фото. Все названные выше примеры запросов доказывают интерес людей к данному блюду с целью приготовить её и подать к столу для родных, близких и друзей. Кроме того, интерес касается и потребления этого лакомства, приготовленного чужими руками: самая лучшая шаурма; самая вкусная шаурма в России. Вместе с тем, очевиден и интерес к шаурме, как лакомству с целью заработка: сколько приносит шаурма в месяц.

Примерно таких же целей пытаются достичь люди, ищущие шаверму на просторах Яндекса: а) приготовить её (шаверма рецепт в домашних условиях, шаверма в домашних условиях пошаговый рецепт с фото, шаверма по-питерски рецепт; шаверма рецепт классический как в ларьках); б) найти место, где можно насладиться лучшим её вкусом (самая вкусная шаверма в Санкт-Петербурге).

Возможности интернета позволили нам выяснить, что интересуют жителей обеих столиц в связи с шаурмой. Москвичей интересует в основном: сколько приносит шаурма в месяц; её рецепт; способы приготовления; где можно её поесть, включая места её продажи (Мосдонер и Шаурмяне). Как не странно, но к наиболее распространённым вопросам относится поиск рецепта «шавермы по-питерски».

Петербуржцы же доказали, что для них шаурма и шаверма – это разные блюда, понятия и номинативные единицы («шаверма и шаурма», «шаверма в Москве», «шаурма в Питере»). Они заинтересованы в её приготовлении своими руками («шаверма по-питерски рецепт», «шаверма рецепт классический как в ларьках»; «шаверма рецепт в домашних условиях»), а также мест, где она особенно вкусная («самая вкусная шаверма в Санкт-Петербурге»). Последнее практически пересекается с признанием данного блюда одним из символов питания в Санкт-Петербурге («необычные кафе Питера, которые стоит посетить») [5].

По данным интернета, в октябре 2020 года шаурма занимала определенное место в новостном дискурсе России. Это касалось криминальной хроники: «Жительницы Москвы во время девичника в сауне заказали шаурму и насильно раздели приехавшего к ним курьера» («МК», 5.11.2020), «Посетитель кафе "Шаурма Самса" в Москве устроил дебош в заведении. Инцидент произошел на 1-й Буховской улице» (РЕН ТВ, 23.10.2020), «Сеть «Дядя Дёнер» оштрафовали за неподчинение прокурору» (Тайга.инфо, 4.10.2020), «В Невьянске закрыли «Шаурму» за нарушение санитарно-эпидемиологических требований» («Твой Континент», 1.10.2020). Торговля шаурмой также вызывает к себе внимание бизнес-структур: «Ищу партнера в бизнес — создание сети окон выдачи шаурмы в Москве. Ищу напарника для быстрого роста, планы грандиозные» (РЕН ТВ, 10.10.2020); «Ищу партнера в бизнес — создание сети окон выдачи шаурмы в Москве. Ищу напарника для быстрого роста, планы грандиозные» («Инвестиции в бизнес» 10.10.2020). Шаурма обладает определенным индексом социального статуса: «Индекс шаурмы: новосибирцам свободных денег не хватает на покупку даже одной шаурмы в день. В Центральной России шаурма гораздо дешевле, тем не менее москвичи могут позволить себе в день 7 порций блюда, а в Ямало-Ненецкого АО – без малого 11» (Сиб.фм 28.09.2020). Шаурма занимает место и в рекламе: «Врач-диетолог Сергей Обложко рассказал, как выбрать правильную

или «здоровую» шаурму в России, в том числе в Тверской области» («АиФ Тверь» 23.09.2020) [1].

С последним утверждением согласуются многочисленные мемы, которые не позволяют разместить формат статьи, но отметим их обилие, которые можно найти в интернете. Они характеризуются, как позитивным отношением, к данной еде, так и резко отрицательным.

Данные из Яндекса показали 24 млн. результатов мест в Санкт-Петербурге, где можно купить шаурму. Среди них отмечены: «Shaurmaspb», «Shaverma», «Molly Shelter», «Шаверма от мастера Шера», «Шаверма от Шера». В Москве же шаурму можно купить также несложно. Яндексом получено 27 млн. ответов, в которых содержатся названия мест, где можно поесть шаурму. Это – «Shawarma», «Shaurma», «Эко Шаурма Халяль», креолизованное название «Шаурму х@чу», а также номинации мест продажи шаурмы, которые отмечены креативом их авторов «Шаурмист», «Шаурмама» и «Шаурмастер» [5].

Итак, шаурма/шаверма относится к наиболее популярным блюдам в России. Данная номинативная единица относится к заимствованиям из арабского. В России есть своя культура её потребления: различаются московский и петербургский подходы.

Список литературы

1. Национальный корпус русского языка // <https://ruscorpora.ru/new/>
2. Павловская А.В. Единство в многообразии: типология праздничной и обрядовой культуры народов мира. От неолита до наших дней // Вестник Московского университета. Серия 19: Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2019. № 2. С. 63-79.
3. Рущинская И.И. Визуальные источники изучения гастрономической культуры // Материалы I Международного симпозиума "Традиционная культура в современном мире: История еды и традиции питания народов мира" 30 октября- 1 ноября 2014. М.: Центр по изучению взаимодействия культур. 2015. Т. 1. С. 262-272.
4. Сюй Идань. Национальные особенности концептов СОЛЕННЫЙ / SALTY / 咸 в русской, английской и китайской лингвокультурах // Когнитивные исследования языка. 2020. № 3 (42). С. 171-177.
5. https://yandex.ru/search/?lr=213&text=%D1%88%D0%B0%D1%83%D1%80%D0%BC%D0%B0&src=suggest_B

Развитие гастрономических брендов и креативных индустрий на примере г. Коломна

Development of Gastronomical Brands and Creative Industries Using the Example of Kolomna

ЛОГУНЦОВА Ирина Вячеславовна

*кандидат экономических наук,
доцент кафедры регионального и муниципального управления,
Факультет государственного управления,
МГУ имени М.В. Ломоносова;
тел.: +7 (495) 930 73 31,
e-mail: loguntsova@sra.msu.ru*

Актуальность развития гастрономических брендов подтверждает опыт многих успешных туристских центров мира. В докладе рассматривается одна из лучших практик гастрономических брендов малых городов России – коломенской пастилы. Ключевыми факторами успеха города являются: популяризация подлинной истории места, активное взаимодействие с местным сообществом и создание креативной среды. Таким образом, бренд пастилы стал своеобразным драйвером развития г. Коломна.

Ключевые слова: гастрономические бренды, бренды территорий, гастрономический туризм, креативные индустрии.

Relevance of gastronomic brand development confirms the experiences of many successful international tourist centers. The report examines one of the best practices of gastronomic brands from small Russian towns – Kolomenskaya Pastila. Key success factors of the town are: popularization of the real history of the place, active interaction with local community and creation of creative environment. Therefore, pastila brand has become a distinctive development driver for the town of Kolomna.

Keywords: gastronomic brands of territories, brands of territories, gastronomic tourism, creative industries.

Во всем мире многие территории укрепляют свои геобренды на внутренних и международных рынках за счет маркирования произведенной на них продукции (под маркой «Сделано в...», “Made in...”). Другими словами, брендовые продукты давно являются неотъемлемой частью имиджа тех или иных территорий. Место происхождения является источником создания добавленной стоимости. Так, например, все мы знаем французские духи, швейцарские часы, бразильский кофе. В России – луховицкие огурцы, угличский сыр, тульский пряник и т.д. [2, С.109.]

Гастрономические бренды наряду с природным и ресурсным потенциалом, имеющимися экономическими условиями и историческим наследием места, являются важным фактором, формирующим имидж дестинации, а также повышают его узнаваемость на современном рынке территорий. [5, С.10-11.]

Целью данной статьи является анализ одного из гастрономических российских брендов – пастилы. Пастила была известна на Руси с древних времен. Это лакомство готовили из яблок, патоки и меда. Яблоки кислых сортов, запекали в печи, перетирали, раскладывали на больших досках и затем сушили на солнце. Подсушенные яблоки сворачивали в свитки и употребляли в пищу. Таким образом, изготовление пастилы представляло собой своего рода процесс консервирования и являлось одним из способов сохранения урожая.

Существует несколько видов пастилы, которые производятся в определенных местах. Самые известные – коломенская (из г. Коломна), ржевская (из г. Ржев) и белевская (из г. Белев). Все они отличаются друг от друга, так как используют разные технологии в производстве. [5, С.14.] В данной работе речь пойдет о коломенской пастиле.

Коломенская пастила сочетает в себе одновременно и древние традиции яблоневого садоводства, и исторический промысел, и оригинальный кулинарный рецепт, и одно из любимых лакомств русского стола. Кроме того, коломенская пастила – это символ города.

Коломна – древнейший город Подмосковья в ста километрах от Москвы. История этого города насчитывает более восьми веков. Существует несколько версий происхождения названия города, одна из которых предполагает, что название произошло от лат. слова columna «колонна», что нашло отражение в официальном гербе города. Население современной Коломны составляет около 145 тысяч человек. Со-

временная Коломна – это промышленный центр, транспортный узел и речной порт. В последнее десятилетие в городе произошло много существенных перемен. Из небольшого провинциального городка Коломна превратилась в туристический центр с развитой креативной экономикой.

На рубеже 20 и 21 веков исторические поселения на территории коломенского кремля находились в заброшенном состоянии и не рассматривались как ресурс развития, недвижимость обесценивалась.

В 2008 году горожанам пришла идея реализовать проект «Ледяной дом», по названию исторического романа русского писателя И.И. Лажечникова, уроженца Коломны. В романе было найдено описание коломенской пастилы. В позапрошлом столетии город славился производством этой сладости. Были найдены рецепты того времени, по которым наши современники попытались восстановить производство коломенской пастилы. Данная инициатива изначально рассматривалась как разовое мероприятие, затем – превратилась в самостоятельный креативно-гастрономический проект, объединивший местное общество, бизнес и власть.

Благодаря энтузиазму коломчан и поддержке одного из благотворительных фондов в 2009 году был создан «Музей исчезнувшего вкуса» с собственным производством, сотрудников которого стали обучать актерскому мастерству. Слоганом бренда музея стала фраза «история со вкусом». Появление нового музея дало импульс для разработки комплексного проекта развития территории и создания креативного кластера, объединившего почти двести компаний малого и среднего бизнеса. В материальный фонд проекта вошли объекты, связанные с древними купеческими фамилиями и историческими коломенскими промыслами.

Таким образом, бренд коломенской пастилы лег в основу масштабных преобразований в городе, стал своеобразной основой появления и развития разнообразных креативных индустрий (дизайн и упаковка, полиграфия, сувенирная продукция, производство одежды, туристические и экскурсионные услуги и т.д.)

В настоящее время в креативном кластере города занято более двух тысяч человек. Кластер развивается по трем направлениям: музейный комплекс, креативные индустрии, туристическая инфраструктура.

Основой музейного комплекса «Коломенский посад» являются музеи «Коломенская пастила», «Калачная», «Арткоммуналка», «Навигатор», а также исторические производства: кондитерский цех, пекарский цех, картонажная мануфактура.

Так, например, рядом с главными воротами в коломенском кремле можно попробовать настоящий калач. Пекари и краеведы усердно трудились, чтобы воссоздать подлинный вкус калача. В настоящее время в коломенском Музее калача выпекают несколько тысяч калачей в месяц.

Ежегодно в Коломне проходит «яблочно-книжный» фестиваль «Антоновские яблоки». Проводятся и другие интересные событийные мероприятия.

Пример города Коломны показывает, что создание музея на основе истинной истории места и воссоздание популярного гастрономического бренда может дать импульс для формирования новой креативной среды и пространства всего города, способствовать созданию новых рабочих мест, развитию туризма.

Гастрономический туризм можно определить как отдельное направление современного туризма, целью которого является знакомство с городом или регионом через гастрономию, местную кухню и кулинарные мастер-классы. Истоки гастрономического туризма ведут нас в древние времена и связаны с путешествиями торговцев в поисках необычных яств, пряностей. Выделяют следующие виды гастрономического туризма: сельский, событийный, образовательный и др. [3, С.45.]

Гастрономический туризм в последнее время рассматривается сквозь призму креативных индустрий как способ массового производства тех или иных этнокультурных ценностей. Погружение в аутентичную культурную среду сочетает в себе образовательные и развлекательные функции. Таким образом формируется так называемый креативный туризм, позволяющий развивать свои профессиональные и социальные навыки в процессе знакомства с местом пребывания. [1, С.28-29.]

Важно заметить, что одним из факторов успеха г. Коломна является взаимодействие с местными жителями. Так, например, музеи закупают у горожан плоды для производства пастилы.

Таким образом, всего за десять лет Коломна превратилась в ак-

тивно развивающийся креативно-туристический кластер, а бренд и вкус коломенской пастилы знаком теперь почти каждому россиянину. В последние годы Коломна вошла в список самых популярных туристических мест России, получила премию Правительства РФ в сфере туризма. В 2014 году коломенская пастила стала официальным лакомством года культуры Россия-Великобритания и обрела статус национального сувенира.

Музейный кластер «Коломенский посад» стал номинантом престижной премии «Лучший европейский музей 2017 года» за выдающиеся достижения в деле укрепления общественной роли музея.

Пандемия коронавируса в 2020 году конечно изменила привычный уклад жизни в том числе и в Коломне. Сегодня, пожалуй, никто не может точно предсказать, когда же пандемия закончится, но ведь это рано или поздно должно случиться. Любой кризис – это всегда и новые возможности. Вполне вероятно, что креативная энергия местных сообществ города только удвоится, а в сфере туризма накопится огромный отложенный спрос, благодаря чему восстановление экономических показателей потребует не так много времени.

В заключении хотелось бы подчеркнуть, что гастрономия – неотъемлемая часть нематериального культурного наследия наравне с литературой, мифами и сказками. Гастрономия – символический элемент культуры, важная составляющая креативного города, часть инфраструктуры, поддерживающей инновации и творчество. [1, С.31.]

Успешные гастрономические бренды могут являться точкой притяжения для туристов, местного населения, инвесторов и других заинтересованных сторон. Такие бренды, с одной стороны – улучшают имидж территории и способствуют росту ее благосостояния, с другой – являются отражением культурных, религиозных, экономических и других особенностей территории. Один из таких брендов – коломенская пастила – достояние русской кухни и символ города.

Список литературы

1. Гордин В., Трабская Ю. Гастрономические бренды дестинаций: подходы и применение. СПб.: Левша. Санкт-Петербург, 2014.

2. Логунцова И.В., Малькова И.В. Маркетинг территорий. М.: Юрайт, 2020.

3. Логунцова И.В. Маркетинговые аспекты управления туризмом. М.: Аргатак-медиа, 2019.

4. Московская область. Коломна. Музейно-творческий кластер «Коломенский посад» (с 2008 – по настоящее время) / Лучшие практики малых городов России // URL: <https://town-practices.ru/practices/kolomna/> (дата обращения 05.01.2020).

5. Лагусев Ю.М., Бальнин К.А. Гастрономические бренды как средства продвижения дестинаций / Сервис Plus, т. 10, № 2, 2016. С. 9-15 // URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/gastronomicheskie-brendy-kak-sredstva-prodvizheniya-destinatsiy/viewer> (дата обращения 05.01.2020).

Традиционная кулинария в общественном питании современных бретонцев Франции

Traditional Cooking in Public Catering of Modern Bretons of France

ЛЮБАРТ Маргарита Кемальевна

кандидат исторических наук, доцент,

старший научный сотрудник,

Институт этнологии и антропологии РАН;

тел.: +7 906 788 18 73,

e-mail: Margarita_Lubart@mail.ru

Автор исследует место, которое занимают блюда традиционной бретонской кухни в общественном питании современных горожан, ресторанах, кафе разных ценовых категорий; анализирует их специализацию, меню, и показывает, что роль традиционной еды в системе питания современных горожан весьма значительна. В ресторанах разных ценовых сегментов преобладают свои типы блюд, которые считаются «бретонскими». Наиболее популярными в высокой ценовой категории оказываются морепродукты, а в средней – блины и другие блюда сладкой кулинарии. Популярная сладкая кулинария, в особенности блины, является элементом повседневного питания горожан, разновидностью местного «фастфуда», а также сохраняет свое значение одного из символов местной региональной кухни.

Ключевые слова: традиционная кулинария, общественное питание, кулинарные символы, бретонцы.

The author examines the place that traditional Breton cuisine occupies in public catering of restaurants, cafes of different price categories in the towns of Brittany. The work analyzes their specialization, menus, and shows that the role of traditional cooking in the food system of modern townspeople is rather significant. Restaurants of different price segments are dominated by their own types of dishes, which are considered "breton". The most popu-

lar in the high price category are seafood, and in the middle – pancakes and other sweet dishes. Popular sweet food, especially pancakes, is part of the daily diet of the townspeople, a type of local "fast food", and retain their significance as one of the symbols of the local regional cuisine.

Keywords: traditional cuisine, catering, culinary symbols, Bretons.

Бретань является одним из самых самобытных в культурном отношении регионов Франции. Бретонская кулинария, как и кухня других регионов Франции, имеет свое реноме, свои характерные особенности. В стране хорошо знают бретонские морепродукты, мясную и молочную гастрономию, бретонские яблоки, артишоки и клубнику, многие другие продукты местного сельского хозяйства, блюда и напитки, которые из них готовят. Некогда считалось, что бретонская кухня в сравнении с высокой парижской кулинарией отличается простотой, непритязательностью, а также довольно калорийна [12; 1: с.116].

Так называемая традиционная кулинария региона складывалась на протяжении долгого времени на основе определенного набора местных продуктов сельского хозяйства и морского промысла. Понятно, что далеко не все распространенные прежде блюда (как-то каши, вариации хлебо-булочных изделий, похлебки и т.д.) по-прежнему присутствуют в рационе современных бретонцев. Со временем изменились вкусы, расширился ассортимент доступных продуктов, эволюционировали техники приготовления, произошло расширение рациона за счет влияния собственно французской кулинарии, кухонь других народов мира, своеобразной кулинарной глобализации, разного рода диет [1; 2].

Как же обстоит дело в этих обстоятельствах с традиционной кулинарией, проявляется ли как-то сегодня кулинарная самобытность региона? Присутствуют ли традиционные блюда в общественном питании современных горожан, какие блюда традиционной кулинарии предлагаются в кафе и ресторанах Бретани? Какое место занимают они в условиях современного темпа жизни, распространении фастфуда, разнообразия традиций разных народов мира, ставших такими популярными в городской среде?

Мои исследования, включая личные наблюдения в ряде городов Бретани, анализ меню и интернет презентаций разных заведений общественного питания, позволяют говорить о следующем. Традицион-

ная бретонская кухня отнюдь не забыта, хотя, понятно, что ряд блюд, которые составляли основу традиционного питания в прошлые столетия, вышли из употребления. Выражение «бретонская кухня», как это можно понять из ресторанных меню и туристически ориентированных текстов, высказываний жителей и разговоров в интернет-блогосфере, означает сегодня не столько крестьянскую традиционную кухню, сколько кулинарию, характерную для региона (полуострова) Бретань, сформированную зачастую профессиональными кулинарами в середине XIX – XX в. Она основана на более дорогостоящем, престижном наборе в основном местных продуктов, отвечает взыскательному вкусу как самих бретонцев, так и многочисленных туристов, посещающих этот регион.

Блюда, которые соотносятся с понятием «бретонская традиционная кулинария» представлены в разных сегментах общественного питания, и конечно, их «репертуар» отличается в популярных кафе и уличных закусочных и дорогих ресторанах.

В сегодняшней Бретани насчитывается 24 ресторана, включенных в знаменитый каталог Мишлена, и предлагающих бретонскую «традиционную кулинарию». Это часто рестораны, находящиеся в одном комплексе с небольшим отелем (так называемые ресторан-отели), ориентированные на людей, намеревающихся отдохнуть и получить удовольствие от пребывания в Бретани, моря и пляжей, береговых пейзажей, местечек и старинных бретонских городов. И, конечно же, – насладиться вкусом местной кулинарии.

Ресторан-отели часто расположены на морском побережье или с другом месте с характерной туристической привлекательностью, например, в историческом центре города, останавливаются здесь не только приезжие из других регионов страны и мира, но и сами бретонцы, стремящиеся отрешиться от повседневных забот и суеты. Часто такие рестораны расположены в старинных и даже исторических постройках – например, в помещении старой мельницы (как ресторан «Ar Milin» в Шатобуре), кузницы (рест. «Les Forges» в местечке Нуаяль-сюр-Вилэн, вблизи Ренна), старинном фермерском доме, в здании старинного маяка (рест. «La Maison de Kerdiaès», Плукасну).

В антураже этих помещений нередко видны элементы старых конструкций – балки, натуральный кирпич старинных стен, которые служат сегодня декором. Позволю себе предположить, что обраще-

ние к теме старины и того более гармоничного существования людей с природой, которое, как сегодня представляется, было характерно для прошлых эпох, вместе с хорошей кухней как бы противопоставляется здесь суете, нервному напряжению и темпу жизни современной жизни. Однако присутствие какого-то элемента «традиционности» и отсылки к истории в интерьере ресторана традиционной кухни вовсе не обязательны. Он может быть оформлен и в современном стиле, простом и лаконичном или, напротив, – изысканном. Главное – его уют и гармония. Как обещает один из таких ресторанов, «радость для глаз сочетается /у нас – М.Л./ с удовольствием от вкусовых рецептов» (рест. «Les Embruns», Иль-о-Муан) [11]. Таким образом, хорошая еда, качественная кухня, отвечающая довольно взыскательным ожиданиям, является здесь компонентом общего комплекса удовольствий, который ждет клиентов.

Ресторан-отели «мишленовского списка» принадлежат к довольно высокому ценовому сегменту и часто заявляют себя как заведения «традиционной кухни». Однако тех самых блюд, которые некогда считались бретонскими (крестьянской и городской кухни до нач. XX в.) мы здесь почти не встретим. Что же характерно для меню таких ресторанов?

Важную часть их меню составляют морепродукты и рыба, в частности омары, лангусты, устрицы и гребешки, разного рода другие ракообразные и моллюски, много видов морской рыбы местного улова. Эти продукты, относящиеся к разряду деликатесной, гурманской еды, притом – что существенно – самой свежей кондиции, являются одной из «визитных карточек» Бретани. В силу своей специфики морепродукты потребляются иногда и без сложной кулинарной обработки, а порой и просто в сыром виде, поэтому считать их принадлежностью собственно бретонской кулинарии можно с тем же основанием, что и частью кулинарии любого другого сходного по природе приморского региона.

Тем не менее во Франции они считаются символом бретонской (местной, региональной, традиционной) кухни, местным «специалитетом». Мне доводилось слышать выражение «бретонский улов» («rêche bretonne»), когда люди, заказывая меню, говорили о своих предпочтениях. Впрочем, некоторые из морепродуктов и рыбы служат все-таки основой для блюд, требующих специального приготовления, и тогда, в нашем понимании, с большим основанием могут быть отнесены к местной кулинарии [3].

В качестве «антрэ» (закуска) в меню таких ресторанов фигурируют, например, следующие: мясо крабов, эмульсия рыбного супа и устричный крем, крылышко луча, малиновый уксус и мусселин из сельдерея. (ресторан «Côté Mer»); обожженная на огне скумбрия, хек холодного копчения, копченые морепродукты (fumée de mer) с цитрусовыми, мидиями и резанными овощами; тартар из тунца (рест. «Ar Milin», г. Шатобур); фаршированные ракушки (coquillages farcis); устрицы (знаменитые местные huitres creuses n°3 de Cancale «St Kerber»); свежельвовленные лангустины; севиш из гребешков Сен-Жак (seviche de Noix de St Jacques); крабы (рест. «Le Galopin», г. Ренн); кромески из лангустинов с кремом из миндальной фасоли; гаспачо их диких креветок с базиликом; морские гребешки; суп из лобстеров (рест. «L'Hortensia», Noyal), и т.д. [6; 4; 7; 9].

Основные же блюда могут быть рыбными, но чаще это блюда из мяса, которые скорее можно отнести к общепольской и европейской кухням, например: отбивная из мяса поросенка; куриная грудка «конфи»; эспума (мусс) с картофелем и розмарином (рест. «Ar Milin»); филе на гриле с соусом из пряных трав, омаровым маслом и сезонными овощами; говядина, обжаренная на оливковом масле с лимоном, пюре из ратта с трюфелем; телятина по-французски и хрустящие медальоны из сладкого хлеба со свежей трюфельной пастой; жареная печень с грибами, конфи из лука-шалота с бальзамическим уксусом, картофельное пюре и чеснок (рест. «Le Galopin», г.Ренн) [7],

Иногда к блюду добавляется какой-то «бретонский акцент», например, бретонский сидр (например, фазан в сидре); пахта (lait ribot), которая в прошлом была весьма распространенным напитком в Бретани (например, цветная капуста с имбирем и пахтой) (рест. «Ar Milin», г. Шатобур). В качестве таких «бретонских компонентов» выступает также добавление в некоторые блюда, соусы, подливы гречневой муки, бретонского соленого сливочного масла, а также бретонской карамели на соленом сливочном масле, которая фигурирует как составная часть некоторых блюд, придавая им специфически сладко-соленый вкус [4].

Сходная ситуация с предлагаемыми напитками, которые чаще всего происходят из других земель. Большинство из них – вина, в первую очередь – белые рейнские, которые весьма сочетаются с морепродуктами. Из традиционных бретонских напитков, иногда можно встретить бретонский кир, сидр или местное пиво.

Десерты, которые принадлежат к бретонской сладкой кулинарии, в меню таких ресторанов также в меньшинстве. Например, традиционный пирог «куинь аманн» (kouign-amann), блинчики Сюзет (crêpes Suzette), карамель на соленом сливочном масле (caramel au beurre salé) (рест. «L'Hortensia», рест. «La Maison de Kerdiès», Plougasnou). Большинство же десертов а таких ресторанах – это творческие изыски современного поварского искусства. А некоторые десерты на основе яблок, с участием бретонской соленой карамели, и т.п. также могут быть отнесены к местным специалитетам [9; 10].

«Традиционность», судя по рецептам блюд этих ресторанов, часто оказывается синонимом принадлежности к старинной кухне, подразумевает некие старинные способы приготовления, «домашней» кулинарии. Противопоставление «домашней», только что приготовленной еды и «индустриальной», изготовленной их размороженных продуктов супермаркета, – очень характерно. Хозяева ресторанов и рестораничков обычно специально подчеркивают, что их блюда приготовлены из местных продуктов, самых свежих, только что доставленных на кухню. Главными достоинствами ресторана, о которых говорят посетители, порой устно, если об этом заходит речь, или письменно – в отзывах на сайтах ресторана – являются почти исключительно потребительские качества еды, свежесть исходных продуктов, а также искусство приготовления, креативность, эстетичность подаваемых блюд.

Собственно именно на эти качества делают в своих рекламах акцент владельцы ресторанов: «вкусно и тщательно приготовленные блюда, хорошее соотношение цены и качества» («Côté Mer», пос.Канкаль), «хорошая кухня, свежесть продуктов, хорошее обслуживание, красивая презентация блюд, «меню не слишком богатое, но продукты свежие и хорошо приготовленные», хорошее меню» (о ресторане «Le Galopin», г. Ренн). Так называемый бретонский традиционный компонент не является ни доминирующим, ни даже сколько-нибудь особо выделяемым или заметным в бретонских ресторанах мишленовского уровня. А «свежесть продуктов, простота и вкус», стали своего рода важными/основными/главными характеристиками этой региональной кухни [6;7].

Выражение «традиционная кухня» некоторыми воспринимается как нечто слишком простое, не очень интересное, непримечательное. Другое дело «классическая кухня» (французская) – это синоним хорошего домашнего качества.

По-иному представлена бретонская кулинария в среднем сегменте общественного питания – ресторанах, кафе, крепериях. Характерных бретонских блюд здесь можно встретить гораздо больше, самыми распространенными являются блины – галеты (galettes – блины из гречневой муки) и крепы (сгêpes – из пшеничной муки). Блины сегодня являются главным, и наиболее характерным, распространенным и символическим блюдом бретонской кулинарии. Будучи одним из самых «укорененных», основных элементов бретонской системы питания, блины за долгие века приобрели целый ряд «культурных коннотаций», оказались «прочно включенными» во многие народные практики, обычаи, ритуалы, поверья. Не удивительно, что сегодня они получили еще и некое символическое значение, став своего рода «кулинарными маркерами» Бретани [1; 2; 13].

Креперий – блинных с различным ассортиментом – в Бретани множество, больших и малых. Например, в столице Бретани, г. Ренне их насчитывается около пятидесяти. Точное их количество сложно назвать не только потому, что некоторые сейчас закрылись из-за эпидемической ситуации с коронавирусом, но и потому, что кафе и рестораны в Ренне имеют свою специфику. Креперия может здесь иметь меню преимущественно из блинов, а может и больше походить на кафе, в котором наряду с другими блюдами, предлагаются также и блины. Этим креперии восточной Бретани отличаются от таковых в западной части региона, где «истинно бретонские» традиции выражены сильнее. Например в г. Бресте (западная Бретань), креперия – это заведение, посвященное сугубо блинам, которые составляют безусловную основу меню, где может насчитываться пятьдесят-шестьдесят их разновидностей, а дополнения и напитки представлены почти исключительно традиционными, прежде всего сидром.

В меню больших креперий г.Ренна также может насчитываться порядка сорока видов блинов, как например, в креперии «Au Marché des Lises» или «Sainte Anne», где около их около тридцати. Заметим, что оба заведения находятся в исторической части, в самом центре города, где довольно много туристов, интересующихся в том числе и «всем бретонским». Но гораздо больше таких блинных, где выбор «ограничен» двумя десятками их разновидностей, включая и сладкие, и соленые блины [3].

Многие большие и малые креперии имеют в своем убранстве какие-то элементы, отсылающие к традиционной культуре или символике. Это могут быть бретонские черно-белые флаги, характерные спиральные завитки и другие элементы традиционного орнамента, изображение горностаия – одного из символов Бретани, что-то из традиционной утвари или посуды, или просто элементы стиля «рустик». Иногда креперия оформлена в современном стиле с каким-то элементом незамысловатого рисунка, например со стилизованным силуэтом девушки в традиционном высоком бретонском чепце.

Креперии большого и среднего размера имеют, как правило, следующую структуру меню. Это салаты из овощей, основные блюда представленные «солеными» блинами-галетами или «крепами». Следующая рубрика – десерты, в качестве которых также выступают блины, теперь уже со сладкими начинками как то: шоколад, мед, кусочки фруктов, «компот» (т. е. кусочки вареных фруктов), разные орехи, пралинэ, и т. д. И неизменный раздел – напитки.

Перечень основных блюд блинов (галет и крепов) обычно начинаются с «классических вариантов», чаще всего это «блин из гречневой муки с маслом» (цена невысока – обычно от 1,8 – 2 евро) или «блин из пшеничной муки с маслом» (та же цена), следующий обычно – блин с маслом и сахаром. Далее следуют блины с разными добавками и начинками. В качестве таковых для разных видов гречневых блинов выступают разные продукты и их сочетания. Среди них – прежде всего зеленый салат, тонко нарезанные кусочки окорока, яйцо, сыр, бретонская колбаса, тонкие ломтики сала, грибы, томаты, тунец, шпинат, орехи, а также различные соусы, в том числе луковый и др. Начинкой «темных блинов» реже могут служить также фрукты – лимон, банан, ананас. В числе блинов из темной муки выделяется так называемый «крестьянский блин» (кстати, самый дорогой – 7,50 евро), с начинкой из яйца, сыра, картофеля, сала, тонко нарезанного зеленого салата. Среди большого разнообразия появился и самый характерный вариант, ставший практически постоянным в меню разных креперий, – так называемый «компле» – блин (из гречневой муки) с тертым эмментальским (или грюйером) сыром, ломтиком ветчины и яйцом внутри. В списке блинов из гречневой муки есть и «специальные» блины разных местечек Бретани, которые различаются прежде всего своим «содержимым». Так, например «Блин острова Батз» содержит в себе

лосось, бретонскую копченую колбасу и крем из лука-резанца, а блин «Островной деликатес» – опаленное мясо краба, томаты, луковый крем, и т. д. [1, с.120-121].

Начинки пшеничных блинов – в основном сладкие. Это лимон с сахаром, различные конфитюры (клубничные, абрикосовые, черничные, апельсиновые, ассорти и т.д.), различные виды черного и белого шоколада, часто с добавлением фруктов или орехов, в том числе кокосовых орехов, пралинэ, меда, иногда в сочетании с орехами или лимоном, различные кремы, в том числе из каштанов, и, наконец, «подожженные» блины с фруктовой начинкой (банан, ананас, груша, карамелизированное яблоко). Особой любовью пользуются блины с карамелью, приготовленной на бретонском соленом масле. «Сладкие блины» в бретонских кафе едят и с мороженым. Иногда меню креперий имеет разделы блинов для гурманов с изысканным содержанием, состоящими из нескольких элементов.

Разнообразие блинного меню (а в некоторых крепериях есть и блинчики-«аперитивы») позволяет составить обед полностью из блинов. Среди напитков обычно есть традиционные бретонские – сидр, шушан, бретонский кир.

Отметим также, что цены на блины в крепериях в городах и местечках Бретани весьма демократичные, «средний чек» за два блина и напиток составляет от 16 до 25 евро, т.е. блинные являются заведением повседневного питания. Они заполняются посетителями обычно дважды в день с 12 до 14 час., поскольку во Франции распространен обычай ежедневной полуденной трапезы в кафе. Вторая «волна» посетителей появляется после окончания рабочего дня, уже после 19 час. Это время отдыха, встреч, общения, ... и социализации за тарелками с «традиционными» блинами.

Кроме того, в городах Бретани существует и так называемое «быстрое» и «уличное» питание. Вместо ставших уже привычными в мире гамбургеров и картофеля фри, в роли самых распространенного «фастфуда» здесь выступают блюда бретонской кухни и прежде всего блины. На улицах города, на рынках и ярмарках можно встретить передвижные фургончики с блинами или палатки. Меню таких подвижных креперий не слишком велики, блины различаются прежде всего начинкой, выпекаются они прямо на месте, да и потребляются часто тоже. Блины, и в особенности «галет-сосис», – сосиска, завер-

нутая в блин, стали популярной уличной едой, сравнимой с нашими горячими пирожками. «Галет-сосис» являются изобретением города Ренна, стали его своеобразным символом.

Помимо блинов в общественном питании Бретани можно встретить и другие изделия сладкой кулинарии. Это разного рода бисквиты, печенье, бретонские пироги. Что касается сладких пирогов, то существует несколько основных пирогов и их производных (т. е. вариаций основного рецепта), самыми распространенными из них являются, пожалуй, «Gâteau breton» (фр. – «бретонский торт», или «бретонский пирог») – это круглый мягкий торт с золотистой корочкой, на котором вилкой делают характерные насечки. «Бретонский пирог» (“Far breton”- фр. , “farz fourn” – брет.- «пирог, испеченный в печи») – пожалуй, самый «аутентичный» пирог в Бретани, с запоминающимся вкусом, имеет весьма изысканный вкус, ценится за свою нежную и немного «резиновую» структуру. Он присутствует в меню кафе и кафетериев, ресторанов Бретани, во многих других точках общественного питания. Мне доводилось приобретать его даже в кофейнях аэропортов и вокзалов. «Это пролетарий в платье принца», – так охарактеризовали мне его собеседники в одном из кафе Ренна, объяснив, что этот торт/десерт готовится из самых простых продуктов, но обладает при этом весьма изысканным вкусом [3]. Еще один из очень популярных кондитерских изделий – Kouign amann – (“масляный пирог» (брет.) из Дуарнене. «Куинь аман» существует не только в виде большого пирога, но и в виде небольших круглых пирожных, главной особенностью которых является карамелизированная корочка сверху и нежное слоеное тесто внутри. Еще один из популярных бретонских пирогов – кекс (масляный бисквит) «Quatre quart» – в переводе с французского значит «четыре четверти». По всеобщему признанию, это самый простой из всех бретонских тортов. Его название, собственно, и говорит все о его рецепте: в нем равных пропорциях участвуют четыре ингредиента – мука, сливочное масло, сахар, яйца.

Кондитерские изделия по большей части производятся сегодня профессионалами, в домашних условиях, как выяснили французские исследователи готовится менее половины сладких блюд [8]. Потребляется эта продукция зачастую также в системе общественного питания. Объясняется это не только современными условиями жизни, занятостью жен-

щин, но и широко распространенным обычаем питаться вне дома – кафе, ресторанах, кафетериях и т. п. Являясь самым естественным дополнением к чашке кофе, выпиваемой в кафе, которых в Бретани также много, как и по всей Франции, сладкие деликатесы стали элементом трапезы воскресных дней, дружеского застолья и социализации. Кроме того, приготовить дома сладости и десерты в таком разнообразии, как это могут сделать профессиональные кондитеры, довольно сложно.

Данные моих исследований показывают, что место традиционной еды в системе общественного питания современных горожан весьма значительно. Благодаря творческому развитию многих старинных рецептов, а подчас и сохранению некоторых, прошедших проверку временем и пришедшихся по вкусу современным бретонцам, многие блюда являются частью повседневного и праздничного питания. Будучи «живым» кулинарным наследием, они пользуются любовью современных горожан, востребованы, а на основе старинных рецептов продолжают появляться новые вариации.

Список литературы

1. Любарт М.К. Блины, сидр и масло в бретонской культуре // “Традиционная культура”, 2014, №4, сс. 115-125.
2. Любарт М.К. Кулинарное наследие бретонцев Франции: традиции и символы // “Этнографическое обозрение”, 2013, №2, сс.149-167.
3. Полевые материалы автора. Бретань, Франция, март 2020 г.
4. Ar Mili. Site officiel. URL: <https://www.armilin.com/menus-restaurant-chateaubourg,menu-de-saison,4591> (дата обращения: 14.09.2020).
5. Bistro Le Poncel. Site officiel. URL: <https://restaurant-bistrot-le-poncel.fr/>, креативность – <http://restaurant-bistrot-le-poncel.fr/le-chef-sa-cuisine/> (дата обращения – 14 сентября 2020)
6. Côte Mer. Site officiel. URL: <http://www.restaurant-cotemer.fr/> (дата обращения: 10.09.2020).
7. Le Galopin. Site officiel. URL: <https://guide.michelin.com/fr/fr/bretagne/rennes/restaurant/le-galopin28443> (дата обращения: 11.09.2020).
8. Guibert, B., Minisini, L., & Beuré, F. La cuisine « fait maison » et sa relation avec lePEM. Montrouge, France: TSN Sofres, 2010.
9. L'Hortensia. Site officiel. URL: <https://guide.michelin.com/>

[fr/fr/bretagne/noyalo/restaurant/l-hortensia](https://www.eat-list.fr/noyalo-56450/hotel-restaurant-41/l-hortensia-79668), и <https://www.eat-list.fr/noyalo-56450/hotel-restaurant-41/l-hortensia-79668> (дата обращения: 14.09.2020).

10. La Maison de Kerdies. Site officiel. URL: <https://guide.michelin.com/fr/fr/bretagne/plougasnou/restaurant/la-maison-de-kerdies>; <https://www.maisonkerdies.com> (дата обращения: 15.09.2020).

11. Les Embruns. Site officiel. URL: https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g1163082-d2343884-Reviews-Restaurant_les_Embruns-Ile_aux_Moines_Morbihan_Brittany.html (дата обращения: 10.09.2020).

12. L'inventaire du patrimoine culinaire de la France. Bretagne. Produits du terroir et recette traditionnelles. Paris, 1994.

13. Markale J. Traditions de Bretagne. P., Hachette, 1976.

**Сравнительный анализ российских
и зарубежных учебных планов
и программ по пищевой технологии**
Comparative Analysis of Russian and Foreign
Curricula and Programs in Food Technology

МАКАРОВ Сергей Васильевич

*доктор химических наук, профессор,
заведующий кафедрой технологии
пищевых продуктов и биотехнологии
Ивановского государственного
химико-технологического университета;
тел.: (4932) 32 74 15,
e-mail: makarov@isuct.ru*

Рассмотрены учебные планы и содержание учебных программ бакалавриата и магистратуры ведущих университетов России, Западной Европы и Китая, осуществляющих подготовку технологов для пищевой промышленности и предприятий общественного питания. Выявлены существенные различия в организации учебного процесса, содержании дисциплин, проведении практик. Обсуждается целесообразность преподавания дисциплин, играющих важную роль при подготовке технологов-пищевиков в зарубежных странах и отсутствующих в российских учебных планах.

Ключевые слова: учебные планы, программы, бакалавриат, магистратура.

The curricula, bachelor's and master's programs in food science and technology existing in the leading universities of Russia, Western Europe and China are discussed. Much attention is paid to the differences between Russian and foreign universities especially to the subjects which are not available in the Russian universities.

Keywords: curricula, bachelor's programs, master's programs.

В настоящей статье рассмотрены учебные планы и программы бакалавриата и магистратуры ведущих университетов России, Западной Европы (Нидерландов, Дании, Бельгии – стран, университеты которых занимают ведущие места в мировых рейтингах пищевых вузов [1]) и Китая, в которых проводится подготовка технологов для пищевой промышленности и предприятий общественного питания. Выявлены существенные различия в организации учебного процесса, содержании дисциплин. Так, в отличие от российских университетов, подготовка бакалавров в которых осуществляется в течение четырех лет, обучение в бакалавриате в западноевропейских университетах продолжается три года. В ведущем западноевропейском пищевом высшем учебном заведении – Вагенингенском университете (Нидерланды) на первом курсе бакалавриата студенты изучают четыре специальных предмета, остальное время посвящено изучению общих предметов [2]. На втором курсе студенты уже в основном изучают специальные дисциплины, а на третьем – только один обязательный предмет, остальные предметы являются элективными, значительное время уделяется подготовке выпускной работы. Для получения степени бакалавра необходимо набрать 180 кредитов, освоение большей части дисциплин дает возможность получить 6 кредитов. Каждый год разделен на 6 периодов по 8 недель каждый – 6 недель занятий, 1 неделя – ‘private study’, одна неделя – экзамены. Неделя включает 24 часа контактной работы. Отличительной особенностью обучения является большое число экскурсий на предприятия.

Значительно большее место по сравнению с нашими планами занимают в планах западноевропейских университетов предметы, связанные с историей науки и технологий, ролью отдельных ученых и фирм в развитии различных областей пищевой индустрии. Существенное внимание уделяется в Западной Европе перспективам использованию в пищевой промышленности нетрадиционных источников сырья, например, насекомых (при обучении в российских вузах этому уделяется значительно меньше внимания). Количество зачетных единиц, выделяемых на изучение таких предметов, сопоставимо с количеством часов, необходимых для освоения основных химических дисциплин. В планах западноевропейских университетов присутствует целый ряд других предметов, которых нет в наших планах, например, Decision Science (Наука о принятии решений), Food Law (Законодательные акты,

регулирующие производство, продажу и потребление пищевых продуктов), Presentation Skills (Навыки (методы) презентации). В планах упомянутых университетов отсутствуют многие изучаемые у нас гуманитарные дисциплины.

Изучение естественнонаучных дисциплин в Западной Европе имеет значительно большую, чем у нас, прикладную направленность. Так, изучается не физика (Physics), а пищевая физика (Food Physics), не физическая химия, а физическая химия для ученых-пищевиков (Physical Chemistry for Food Scientists).

Значительны различия также и в организации практик. В западноевропейских университетах ответственность за определение места практики лежит в основном на студентах, а не на университетах. Более высокие требования, чем у нас, предъявляются к руководителям практики со стороны предприятия (фирмы). Так, руководитель практики от предприятия (компании) должен иметь магистерскую степень.

Преимуществом европейских университетов по сравнению с российскими является значительно большее число курсов, при чтении которых используется английский язык. Это особенно характерно для магистратуры – во многих случаях английский язык является единственным языком обучения, а национальные языки не используются вообще [3]. Это, разумеется, способствует повышению мобильности студентов и делает практически безболезненным их переход из университета одной страны в университет другой. Кроме того, поскольку в учебных планах вообще отсутствует иностранный язык (условием поступления на многие программы магистратуры является свободное владение английским языком) и большая часть гуманитарных дисциплин, число часов на специальные дисциплины в европейских вузах больше, чем у нас. Хотя обучение в магистратуре в западноевропейских университетах, осуществляющих подготовку по пищевой технологии, так же, как и в российских, осуществляется в течение двух лет, распределение часов на учебные дисциплины и подготовку выпускной работы существенно различается. В российских вузах лекционные и семинарские занятия продолжаются до четвертого семестра. В западноевропейских университетах второй год магистратуры полностью посвящен подготовке выпускной работы, обязательные занятия отсутствуют.

Таким образом, существенные различия в учебных планах и программах технологических университетов Западной Европы и России

сохраняются и, по-видимому, будут сохраняться в ближайшем будущем, хотя тенденции к некоторому сближению присутствуют. Так, растет число российских университетов, предлагающих обучение в магистратуре на английском языке. Примером такого высшего учебного заведения является университет ИТМО (Санкт-Петербург), в котором есть магистерские программы по биотехнологии и биоинженерии на английском языке [4], причем в обучении участвуют иностранные преподаватели. Следует отметить, однако, что число магистерских и тем более бакалаврских программ на английском языке в российских университетах пока значительно уступает числу программ на русском языке. Безусловно, обучение на английском языке способствует повышению уровня владения им и облегчает контакты с зарубежными студентами и преподавателями, знакомство с последними достижениями науки и т.д. Но оно не должно становиться трамплином для массового оттока лучших выпускников в другие страны. Студенческий и преподавательский обмен не должен становиться улицей с односторонним движением, когда число уезжающих из России намного превышает число студентов и преподавателей из развитых стран, приезжающих к нам.

Помимо западноевропейских университетов, ведущие места в мировых рейтингах университетов, осуществляющих подготовку по пищевой технологии, занимают китайские вузы, причем как специализированные, так и классические университеты, такие, как известнейший Чжецзянский университет (в ведущих российских классических университетах пищевое образование либо вообще не представлено, либо представлено очень слабо). Очень сильно выросло и число публикаций китайских ученых в ведущих международных журналах, специализирующихся в области пищевой химии и технологии, и не только в этой области. В Шанхайском рейтинге пищевых университетов 2020 года [1] в первой десятке присутствуют пять (!) китайских университетов, причем первое место занимает Цзяннаньский университет (Jiangnan University). Вагенингенский университет находится на второй месте, российские вузы в Шанхайском рейтинге отсутствуют вообще, хотя есть иранские, мексиканский, чилийский, малайзийский, колумбийский, уругвайский, южноафриканский, тунисский университеты – вузы стран, не считающихся ведущими научными державами. Причин такого незавидного состояния много, важнейшая из них – существовавшее в Советском Союзе и существующее, к сожалению, до сих пор (правда,

в меньшей степени), в России отношение к пищевой промышленности, пищевому образованию и вообще к питанию как к чему-то второстепенному. Конечно, какое-то влияние на рейтинг оказывает то, кто является составителем рейтинговой таблицы, но нельзя не замечать огромные достижения, достигнутые китайскими высшими учебными заведениями. Во многом этот прогресс объясняется большими усилиями китайского правительства, сделавшими возможным возвращение на родину ведущих китайских ученых, обучавшихся и работавших в зарубежных университетах и фирмах (в этом отношении наша страна очень сильно отстает), и привлечение многих выдающихся американских и европейских, в том числе российских, ученых к работе в Китае, а также огромными денежными вливаниями, позволившими значительно улучшить материально-техническую базу китайских университетов. Успех Цзяннаньского университета обусловлен во многом тесным сотрудничеством со многими ведущими зарубежными университетами, наличием учебных программ на английском языке [5]. В университете создан совместный Китайско-Британский центр по изучению пробиотиков. Университет стал инициатором создания международного Альянса пищевых вузов, объединяющего 49 вузов из 27 стран. Цзяннаньский университет проводит очень большую работу по привлечению иностранных студентов и преподавателей. Безусловно, многое из того, что прошло проверку в Китае, может быть взято на вооружение и российскими университетами. Их главная задача – закрепить наметившуюся положительную тенденцию в отношении властей и общества к питанию, а, следовательно, к пищевой промышленности и пищевому образованию как к важнейшей составляющей жизни людей.

Список литературы

1. Shanghai Ranking's Global Ranking of Academic Subjects 2020 – Food Science & Technology // URL: <http://www.shanghairanking.com/shanghairanking-subject-rankings/food-science-technology.html> (Дата обращения 07.02.2021).
2. Программы бакалавриата Вагенингенского университета // URL: <https://www.wur.nl/en/Education-Programmes/Bachelor.htm> (Дата обращения 07.02.2021).

3. Программы магистратуры Вагенингенского университета // URL: <https://www.wur.nl/en/Education-Programmes/master.htm> (Дата обращения 07.02.2021).

4. Магистерская программа университета ИТМО “Биоинженерия и биотехнические системы” // URL: https://itmo.ru/ru/viewjep/65/bioinzheneriya_i_biotehnicheskie_sistemy.htm (Дата обращения 07.02.2021).

5. Пищевое образование в Цзяннаньском университете // URL: <http://en.foodsci.jiangnan.edu.cn/Education.htm> (Дата обращения 07.02.2021).

Образцы азербайджанской национальной кухни в наших сказках Azerbaijan national cuisine samples in our fairy-tales

МАММАДОВА Эльнура Фарман кызы

магистр Азербайджанского государственного экономического университета, главный технолог Азербайджанского национального кулинарного центра; тел: (994)555580084, e-mail: elnuraq.m@gmail.com

Цель исследования – изучить историю наших кулинарных изделий в народных сказках, являющихся частью мировой кулинарной культуры и определить их место в истории. Учитывая, что сказки появились в VI-VII веках, предлагаем использовать сказки, как источник информации в истории кулинарии, а также выявить исчезающие рецепты блюд.

Ключевые слова: национальная кухня, народные сказки, хлеб.

Azerbaijani people have rich folklore as well as rich national cuisine. Our national cuisine has a special place in all activity fields of Azerbaijani people, as well as in folklore, especially in fairy-tales. Taking into account that first folk tales appeared in the sixth and seventh centuries B.C., the antiquity of the mentioned cuisine samples must not cause doubt in anyone. We come across information about cuisine culture, nutrition, cuisine traditions in majority of Azerbaijani fairy tales about common people, magical fairy-tales and fairy-tales about animals.

Keywords: national cuisine, folk tales, bread.

Азербайджанский народ обладает как богатой национальной кухней, так и богатым фольклором. Наша национальная кухня, проникая во все сферы деятельности азербайджанского народа, занимает своеобразное место в нашем фольклоре, в частности, в народных сказках. Если принять во внимание, что первые народные сказки появились

в VI-VII веках до н.э., старинность упомянутых здесь образцов кухни ни у кого не должна вызывать сомнения. Мы встречаем традиции кухонной культуры в большинстве народных сказок Азербайджана.

Блюда, чаще всего упоминаемые в азербайджанских сказках, следующие: долма, халимашы, кюфта бозбаш, бозартма, хлеб, лаваш, яхмадж, плов с чыгыртмой, яичница, джыздаг, плов, суп, молочный плов, юха, джад, шор, сыр, холодец, плов с айраном, халва, кавурма, гогал, лепешка (фетир), кебаб, айран, лаваш, бозбаш, дурмек (бутерброд в виде трубочки), яйма, каша и т.д.

Долма, одно из древнейших блюд азербайджанской кухни, выдвигается на передний план во многих сказках. Самые известные из этих сказок – «Сказка о лысом» и «Сказка о падишахе и башмачнике». Очень интересен такой эпизод из «Сказки о падишахе и башмачнике»: девушка дает отцу полную тарелку долмы, круглую лепешку, испеченную в тендире, а также сосуд полный молока и напутствует его такими словами: «Угости гостей от моего имени и скажи, что моя дочь передает: луна полная, звезд множество, а озеро наполнено до предела».

Эта сказка еще раз показывает, что блюдо долма относится к азербайджанской кухне и занимает своеобразное место в народных сказках. Если учитывать, что сказки – это народное творчество, то можно понять, что люди веками сохраняли и передавали будущим поколениям только те элементы, которые представляли для них большую ценность. В этих сказках мы становимся свидетелями того, что два образца национальной кухни – тендир и долма – прошли через века и до сих пор являются одними из любимых блюд нашего народа.

В сказке «Парень на белом коне» речь идет об еще одном образце азербайджанской кухни – келлепаче. Так, на передний план выдвигается роль, которую сыграло данное блюдо в выздоровлении больного падишаха: «Девушка приготовила для него келлепачу и положив его в тарелку, хотела отнести отцу. Но побоялась зайти к нему сама и отправила блюдо со своей старой кормилицей. Когда падишах поел первую ложку бульона, то перед глазами у него все прояснилось. После второй ложки горло начало очищаться. Тогда он взял тарелку двумя руками и выпил все полностью, а закончив, закричал: ”Дайте еще”».

Келлепача готовят из головы и ног барана. Это одно из блюд, которые азербайджанцы любят употреблять преимущественно в зимние месяцы. Не случайно, что сказочник говорит именно об этом блюде. Так,

медицина неоднократно отмечала пользу этого блюда. Главной причиной этого является то, что блюдо богато коллагеном. Известный турецкий профессор, доктор Джанан Каратай в одном из своих интервью отмечает, что келлепача является самой натуральной, самой сбалансированной пищей. Годами она была запрещена под предлогом того, что «повышает холестерин». После чего люди стали болеть намного чаще. Это блюдо является природным протеином, самым натуральным коллагеном, требующимся организму. В народе келлепачу рекомендуют, в основном, при переломах. В последние годы многие рестораны включили в зимнее меню келлепачу. А в «Сказке о Дашдемире» сказывается, что келлепача принимается вместе с чесноком.

«Визирь отвел меня в свою комнату и стал угощать келлепачой с чесноком. Но когда мы закончили есть, визирь сказал мне, что падишах не любит запах чеснока и я не смог попасть к нему на прием». Для вкусового качества на столе рядом с келлепача обязательно должны стоять уксус и чеснок.

В сказке «Джыртдан» мы также встречаем такие блюда, как яхмадж, хлеб, яичница. «Бабушка позвала детей и каждому дала в дорогу кусок яхмаджа с маслом. И попросила их присмотреть за маленьким Джыртданом». Как нам известно, яхмадж это хлеб, намазанный маслом. Дети заблудились и попали в лапы злобного дива. Когда ночью див хотел скушать сонных детей, Джыртдан проснулся и сказал: «Бабушка каждую ночь готовила мне яичницу, я ел и потом ложился спать». Див встал, приготовил яичницу и дал Джыртдану поесть, думая, что может он тогда уснет». Как нам известно, из образцов национальной кухни яичница готовится обычно на завтрак утром. Даже в народе есть такое мнение, что вечером нельзя кушать яйцо, это создает тяжесть в желудке. Желание Джыртдана съесть яичницу ночью и приготовление дивом этого блюда можно охарактеризовать как отрицательный элемент.

Образцы нашей кухни в раскрытии характера героев сказок, их личных качеств встречаем и в других наших сказках.

Например, в «Сказке о трех принцах» мы встречаем такую сцену: «Парень сказал: “Да здравствует шах, верно, то, что я сказал, нехорошо. Но дело в том, что это так и есть. Хоть мы и говорили тебе, что мы сыновья торговца, это было неправдой. Мы сыновья падишаха, который богаче тебя. Наш отец проводил время, беседовал с гостями, но никогда не говорил о еде. А ты только и говоришь о том, как готовят кюфта боз-

баш, как делают долму, когда добавляют масло в плов или соус в яичницу. Я увидел, что ты не говоришь ни о чем, кроме еды и подумал, что, наверное, у тебя в роду был кто-то повар”».

Подобный же эпизод мы читаем в другой азербайджанской сказке – «Сказке об Ильясе» немножко в другой форме. «Падишах спрашивает у Ильяса:

– Ильяс, как ты понял, что я сын хлебопека?

Ильяс отвечает:

– Да здравствует падишах, я понял потому, что ты сначала приказал дать мне твоего хлеба и еды. Больше мне ты не подарил ни денег, ни других вещей. Вот я и понял, что ты сын хлебопека».

В азербайджанских сказках понятие накрытие стола иногда имеет чисто воспитательное значение. Например, в качестве примера можно привести сказку «Умная девушка»: «Дочь падишаха в первый день накрыла стол во главе комнаты. Позвала Ахмеда, чтобы он пришел покушать. Сколько Ахмед не умолял, чтобы еду принесли к нему в постель, девушка не согласилась. Ахмед увидел, что умрет с голоду, и был вынужден ползком добраться до стола. Как только закончил еду, снова вернулся в постель. Девушка каждый день накрывала стол во главе комнаты, и звала Ахмеда туда. Через несколько дней Ахмед уже сам вставал и приходил к столу. Когда девушка увидела, что Ахмед немного окреп, то в этот раз накрыла стол в саду, на зеленой траве и позвала Ахмеда. Ахмед снова не захотел прийти. Девушка пошла и подталкивая, кое-как выгнала его из дому. Ахмед поел и снова вернулся в дом. Таким методом девушка заставляла его каждый день выходить из дома, и он стал выздоравливать».

В наших сказках место, где изготавливались и продавались кулинарные изделия, именуется дуکان (лавка). Например, лавка шашлычника, лавка халвичника и т.д. Как нам известно, небольшие помещения по продаже ремесленниками изготовленных ими изделий, называются лавки. А это значит, что люди, которые готовили и продавали блюда в сказках, представлялись как ремесленники. В «Сказке о Нушапари ханум» есть такая сцена: «В городе распространился слух о приготовленной Нушапари ханум еды. Все приходили кушать в ее лавку». Или в другой сказке «О Шами» («Сказке о Шами джухуд»): «Гуляя по городскому рынку он пришел к лавке халвичника Ахмеда. Плешивый Ахмед обычно не сидел в лавке сам. Вся работу выполнял мальчик. Плешивый Ахмед на

каждом меджлисе рассказывал о своей халве: “Багдадская халва ничто по сравнению с моей халвой, я готовлю такую халву, что дочь падишаха каждый день покупает у меня халву на один золотой”».

А в сказке «Лекарь и его ученик» указываются цены кулинарных продуктов и пропорциональность с благосостоянием населения. «Лекарь сказал: “Там, где масло и шор не отличаются друг от друга, жить не советуется”».

Если обратим внимание, то увидим, что в ряде азербайджанских сказок главные герои не едят коровье, бычье мясо. Это связано с тем, что в те времена народ в основном занимался земледелием и эти животные считались священными.

В наших сказках часто блюда называют обобщенно «аш». Вообще, понятие «еды» является одним из основных культурных понятий, демонстрирует характерные особенности героев сказок и к какому слою они относятся. В «Сказке про золотого барана» плешивый говорит: «Моя мать положила в мой хурджун (переметная сумка) ячменный хлеб, давай съедем его». Плешивый выгасил хлеб и увидел, что он затвердел. Положил хлеб на землю и камнем размельчил его, чтобы можно было его поесть. Так как Мелик никогда не ел ячменный хлеб, ему казалось, что кушает землю». Богач выкидывает плов, а бедняк не может найти тарелку бозбаша.

В азербайджанских народных сказках понятие «еда», «хлеб», «аш», «стол» играет очень важную роль. Это отражение человеческих отношений, показатель благосостояния и богатства, признак бедности и т.д. А иногда именно понятие «хлеб» характеризует нам главных героев, показывает их человеческие качества. Например, как в сказке «Деревянный меч»: «Если в пути кто-то станет твоим спутником, во время еды поставь на стол и свой хлеб. Если твой спутник отдаст тебе большую часть хлеба, то подружись с ним. А в противном случае расстанься с ним». В наших сказках основное место в понятии «еда» занимает хлеб. Отмечаются хлеб на тендире, лепешка, джад (просяной хлеб), кусок хлеба, лаваш, припарка из теста, хамралы (хлеб на садже) и т.д.

В народных сказках иногда описывается, хоть и кратко, состав блюда. Правда, в наших сказках это встречается очень редко: Сказка «Ах-вах»: «Салим, быстро взял немного риса, поймал парочку петушков и приготовил плов с чыгыртмой».

В азербайджанской кухне, как нам известно, до сих пор используются корчаги. Глиняные корчаги в древние времена использовались для заготовки еды. В некоторых наших регионах по настоящее время хранят жареное мясо в корчагах. Еще одним неизменным элементом азербайджанских народных сказок является тендир. Несмотря на то, что тендир предусмотрен, в основном, для выпечки хлеба, мы видим, что он играет роль как бы очистителя от негативных сил. Для азербайджанского человека тендир также священен, как и хлеб. Тендир играет также роль спасителя в сказках «Красавица Фатима», «Девушка-змея», «Что сделал цветок с санавером, что сделал санавер с цветком».

Сказка «Джик-джик ханум», являющаяся одной из самых любимых сказок детей, богата элементами национальной кухни, так, в сказке мы встречаем такие слова как тендир, хлеб, бозбаш. «Слуги порезали барана и приготовили вкусный бозбаш, принесли и раздали гостям. Казию и Джик-джик ханум еду подали на одном блюде. Казий быстро все съел и оставил Джик-джик ханум голодной».

В наших сказках мы также встречаемся с дворцовым этикетом, связанным с приготовлением еды и ее подачи к столу. Например, не каждый может стать поваром во дворце и не каждый может подавать еду падишаху.

Подытожив все это, мы предлагаем еще раз собрать все образцы наших блюд из письменных и устных сказок, рассмотреть сказки в качестве источника истории кулинарии, выявить неактуальные на сегодняшний день блюда, произвести их технологическую переработку, изучить историю блюд. Эти исследования помогут еще раз изучить важную историческую роль кухни в жизни различных слоев населения.

Список литературы

1. Азербайджанская кухня. Баку: «İndigo printhouse», 2013.
2. «Азербайджанские сказки». В 5-и томах. Баку: «Шарг-Гарб», 2005.
3. «Азербайджанские сказки». Баку: «Азернешр», 1977.
4. Amiraslanov Tahir, Amiraslanova Aynura. Azerbaijan Culinary. Baku: Sharq-Qarb, 2013.

«Роспись яствам».
Русское художественное меню
второй половины XIX – начала XX вв.
Russian Menu Art of the Second Half 19th –
the Beginning of the 20th Centuries

МАРИНИН Оганес Викторович

*кандидат исторических наук,
доцент кафедры региональных исследований,
Факультет иностранных языков и регионоведения,
МГУ имени М.В. Ломоносова;
тел.: (495) 783 02 64,
e-mail: ov_marinin@mail.ru*

Русское художественное меню второй половины XIX – начала XX в. представляет собой важную и интересную страницу развития изобразительного искусства России. Используя последние технические достижения типографского дела и традиционные русские элементы композиции, многие крупные мастера и малоизвестные художники создали замечательные художественные образы, накрепко связанные с историко-культурным своеобразием России. Важность этих памятников культуры выходит далеко за рамки сугубо практических, информационных целей и составляет своеобразный этап в развитии русского искусства, не потерявший своего значения и сегодня.

Ключевые слова: русское художественное меню, русское изобразительное искусство, типографское дело, юбилеи и праздники Дома Романовых, реклама товаров и услуг в России.

Russian menu art of the second half 19th – the beginning of the 20th centuries can be regarded as an important and interesting stage of the Russian art development Combining the latest technical advances in printing with traditional Russian art elements many prominent artists created artistic images which were strongly connected with the Russian historical and cultural identity. These images created a particular stage in the development of the Russian art.

Keywords: Russian menu art, Russian art, printing, advertising in Russia.

Прием пищи уже давно перестал быть для людей просто способом удовлетворить физическую потребность в целях поддержания своих жизненных сил. На протяжении последних веков люди не просто едят и пьют, но в абсолютном большинстве случаев они стремятся получить максимальное удовольствие от еды и всего того, что с ней связано. Безусловно, изыскано приготовленное и красиво поданное блюдо придает процессу приема пищи элемент эстетического удовлетворения. Однако для человека не меньшую роль играет возможность предварительного выбора блюд на свой вкус, кошелек и настроение, а также томительное предощущение появления этих кушаний на столе. Эту задачу человечество решало и решает самыми разными способами, но самым распространённым и понятным на всех континентах земного шара стало уведомление того, кто собирается покушать, о том, какие блюда могут предложить ему те, кто готовит пищу. Формы подобных уведомлений у разных народов в разные исторические эпохи поражают воображение своим многообразием и выдумкой, что стало лишним поводом привлечь внимание публики именно к своему заведению и «отбить клиента» у соседа. В настоящее время считается установленным, что первые уведомления подобного рода (меню) появились в Китае примерно тысячу лет назад. Вероятно, вызвано их появление было тем, что, во-первых, люди научились изготавливать и использовать бумагу, как носитель самой разнообразной информации, и, во-вторых, огромным разнообразием блюд китайской кухни, при котором человек, желавший заказать требуемое ему блюдо, мог получить в этом отказ, ввиду неготовности кухни именно этого заведения. Самым простым выходом из положения для хозяев заведений было заранее информировать возможных посетителей о том, какие блюда они могут получить именно в данном месте, чтобы они сделали одновременный выбор своего кушанья и заведения, в котором его наилучшим образом и быстро смогут для него приготовить.

Из всего разнообразия возможных вариантов этого явления автор настоящих заметок выбрал феномен художественно оформленных меню или «росписи яствам», которые получили широкое распространение в России во второй половине XIX – начале XX вв. Само слово «меню» имеет французские корни, возможно, от латинского слова «minutus», что означает: нечто небольшое по размеру. Также в разных

языках с аналогичными целями используется слово «карта», что может быть объяснено тем обстоятельством, что в начале своей истории списки блюд заведения часто исполнялись с помощью мела на черной доске (карте). В России слово «меню» не было универсальным, внимательный исследователь может увидеть в сохранившихся документах целый ряд синонимов: «Обед», «Ужин», «Прейскурант», «Приказ по обеденному столу», «Товарищеская трапеза», «Описание стола» и многое другое. Термин «меню» имел преимущество универсального понимания в русском и французском языках, который в России в те времена был весьма распространен в сферах кулинарии и общественного питания. Длинный список синонимов свидетельствует о том, что данный феномен в ту эпоху имел сложный характер и предполагал различные интерпретации и фрагментации смысла.

В первой половине 19 века в приложениях к газетам Санкт-Петербургские ведомости и Московские ведомости встречаются шрифтовые меню или прејскуранты ресторанов и чайных. Например, в 1844 г. в модном ресторане «Палкин» на углу Невского проспекта и улицы Садовой в Санкт-Петербурге подавали пироги «Демидовские коки», раков, телятину и загадочный соус «Фаже из рябчиков тур дю шу», не описанной ни в одной известной поваренной книге мира. Даже завсегда и повара этого замечательного заведения также не могли объяснить происхождение сего загадочного блюда.

В середине 19 в. цветная литография становятся не очень дорогим, но весьма качественным способом воспроизведения, передающим цветовые особенности акварели и гуаши. Во времени царствования императора Александра II жанр меню выходит за рамки правящего класса Российской империи, начинает активно распространяться и проникает в жизнь даже не очень богатых людей. Историки российской культуры и культурологи видят в меню специфическую разновидность изобразительного искусства, которая уже в 1860-е годы отличалась тем, что была рассчитана на ограниченный круг зрителей – только на тех людей, которые были приглашены на объявленное в меню мероприятие, либо на посетителей определенного заведения в конкретный период времени.

Россия превзошла французских в многообразии типов тематических меню, величественности и серьезности их оформления. Меню как вид прикладной графики, стоявший ближе всего к рекламному плакату, который тяготел к европейским образцам, с момента своего появления

в большинстве случаев носило национальный характер по выбору шрифта, орнамента и темы рисунков. По мнению исследователей-искусствоведов, европейские мотивы – пухленькие амурчики, герольды, королевские пажы и просто красивые девушки – составляло не более трети общего объема этой печатной продукции в России.

Русское художественное меню довольно быстро разделилось на разнотематические направления, жестко связанные с изобразительным материалом: коронационные, бракосочетания и другие праздники представителей царской фамилии; приезды иностранных гостей; полковые, институтские и др. праздники; на особые случаи для аристократии и более демократические и терпимые к самым различным изображениям – ресторанные и бланки для особых случаев. Архитектоника меню, так же как и плаката, разрабатывалась в России в первые годы его появления. Текст или был обрамлен рисунком, или разбит им на несколько частей. Если на плакате текст должен играть преобладающую роль, то в меню он настолько второстепенен, что временами слабо читается на пестром и сочном хромолиитографированном поле. Оформление торжеств по случаю коронации императора Александра III (1881 г.) предопределило дальнейшее развитие жанра. Впервые появилось объявление о коронации в цветной рамке, орнаментированной в древнерусском стиле. Впервые Виктор Михайлович Васнецов создал серию меню с боярами, царским пиром, витязями, орнаментированных в стиле византийских и русских древних рукописей. Впервые Федор Осипович Шехтель оформил традиционное балаганное шествие, посвященное коронационным празднествам, змеями горынычами, богатырями и лягушками. Чистота русского стиля этого периода, обязательный выбор красного цвета в русском орнаменте и заглавных буквицах из забав царей перешли в более демократические полковые и торжественные меню. Еще до Васнецова рамки, заглавные буквицы, излюбленные в рукописных книгах, края с позолотой – все это подчеркивало русское происхождение, несхожесть с западными образцами. Даже в тех нередких случаях, когда текст меню был написан по-французски, сам подбор заглавных буквиц указывал на русское происхождение данного документа.

Помпезностью торжеств, количеством приглашенных, множеством балов, обедов и ужинов коронация Николая II (1894 г.) затмила все торжества XIX в.: объявление о коронации орнаментировал Иван

Павлович Петров-Ропет, меню рисовали В. Васнецов, А. Бенуа, Э. Липгарт. Роскошные меню стали не исключением, а закономерностью. Превосходное качество печати, позолота и посеребренное на рамках и вокруг буквиц, легкость линий и динамичность композиции, графическая четкость и стилизация выделило меню не только как необыкновенно привлекательный раздел прикладной графики, где фантазия и мастерство художника не знали границ, но и как наиболее типичный вид сначала русского, а позднее неорусского стиля.

Полковые меню, то есть меню обедов и ужинов, устраиваемых военными полками по юбилеям и другим особым случаям, составлявшие часть уклада праздничной военной жизни, в большинстве своем, были нарисованы офицерами этих полков, которые искусно изображали предметы военной атрибутики, не уступая в этом компоненте меню гвардейских полков, заказанных у признанных мастеров – В. Васнецова, Н. Каразина, А. Шарлеманя, А. Бенуа и пр. Для полковых меню была характерна такая атрибутика как знамена, барабаны, горны, кольчуги, пики, сабли, палицы, орденские ленты, воины времен первых Романовых или времен Петра I или Екатерины II, изображенных в форме соответствующего полка на день события. Тексты многих полковых меню до сих пор удивляют изобретательностью и своеобразным юмором: приглашенному предлагалось вкусить ликеров и водки с названием тех битв, в которых особо отличился данный полк, названия блюд тоже были связаны с местами побед или квартирования полка. Так предлагались, например, пирожки Гренадерские, суп Кутузов, спаржа Бородино и пр. Торжественные мероприятия сопровождалась музыкой из полкового репертуара, подобранные именно для данного случая.

Крупные рестораны по случаю юбилеев заказывали у известных художников специальные меню, например, уже упомянутый ресторан «Палкин» в Санкт-Петербурге или кофейня Д.И. Филиппова в Москве, которая еще выпускала каждодневный преискурант с рисунком и орнаментом в стиле модерн.

Нередко появлялись и шуточные меню, например, в 1886 г. Елизавета Бём выпустила детское меню, в котором предлагались суп из травки, пирожки из песочка, жаркое фарфоровый зайчик и пр. В среде художественной и литературной богемы появилось меню, которое предлагало попробовать водки сногшибаловки и брыкаловки, наливки

декадентскую на разных валетах и аукционную на непроданных этюдах и т.п. Петербургское артистическое кафе Бродячая собака в 1910-е годы каждый день вешало на стену меню с удивительными текстами, например, предлагая собачьи битки с картофелем с призывом:

В 6 часов у нас обед
И обед на славу
Приходите на обед
Гау, гау, гау!

Остается неясным, правда, как надо было понимать последнюю строчку этого четверостишия: как особо громкий призыв посетить заведение или как намек на то, из чего будут сделаны вышеозначенные собачьи битки.

Заказать профессиональному художнику меню было дорогим удовольствием, но сложность была еще и в том, что нужно было получить цензурное разрешение для печатания этой продукции, на что могло уйти около месяца. Даже в тех случаях, когда меню были полностью шрифтовые или со скромными типографскими украшениями, цензурирование было необходимо. Но если типография выпускала типовой бланк для меню, цензурировался только сам рисунок, а заказчик мог уже просто впечатать необходимый текст. Это было дешевле и намного быстрее. Типовые меню тоже были самые разнообразные – дорогие, выполненные лучшими художниками своего времени, и менее искусные, выполненные или литографами, использовавшими древнерусские орнаменты, или цинкографами, пользовавшимися разного рода литыми виньетками и заставками в стиле модерн.

Наиболее значительные меню как изображения печатались цветной литографией или хромолитографией, а также фототипией и автотипией. По качеству исполнения и мастерству типографов, вторые не уступали первым.

Печатались меню в типографиях с наиболее качественным оборудованием и лучшими литографическими мастерами, в СПб – в типографиях Р. Голике и Выборг, Э. Маркуса, Р. Шварца и др.; в Москве – в Товариществе скоропечати А. Левенсон, типографии И. Кушнерева и др. Тиражи были очень невелики – обычно соответствовали количеству приглашенных на торжество лиц. Исключением были император-

ские заказы, меню коронации Николая II были изданы тиражом от 1 до 2 тыс. экз. Полковые меню издавались по 100-200 экз.

Особенностью такого рода материалов был крайне недолгий срок их существования, приглашения и меню редко переживали само событие, которому были посвящены, и быстро заканчивали свой век в мусорных корзинах. Поэтому сохранившиеся экземпляры представляют собой особую ценность и должны внимательно и всесторонне изучаться специалистами различных гуманитарных отраслей знания.

В заключение хотелось бы отметить, что количество хорошо сохранившихся экземпляров такого рода художественной продукции весьма ограничено. Тем большую ценность представляют дожившие до наших дней музейные экспонаты, находящиеся как в действующих экспозициях, так и хранящиеся в запасниках различных федеральных и региональных музейных учреждений и библиотек. Важную часть такого рода материалов сохраняют российские архивы, в частности, Государственный архив Российской Федерации, хранящий комплекс «Романовских» документов и материалов. Именно там следует искать разнообразные меню, посвященные торжественным случаям в императорской семье XIX – начала XX вв. Отдельная благодарность исследователей адресована многочисленным частным коллекционерам, в собраниях которых можно встретить поистине уникальные экземпляры российских художественных меню этого периода. Не столь многочисленны, как хотелось бы, публикации различных коллекций изучаемых материалов. Последнее очень качественное издание российских меню и тематически прилегающих к ним художественных открыток относится к 2002 г. и давно стало библиографической редкостью.

Список литературы

1. В. Васнецов. Меню парадного обеда в дни коронации Александра III. 27 мая 1883 г.
2. Н. Каразин. Меню Старшинского обеда, данного в дни коронации Александра III. 21 мая 1883 г.
3. Альберт Бенуа. Меню парадного обеда в дни коронации Николая II для духовенства и особ первых двух классов в Грановитой Палате. 15 мая 1896 г.

4. Альберт Бенуа. Меню парадного обеда для сословных представителей в Александровском зале Кремлевского Дворца. 19 мая 1896 г.

5. Сергей Ягужинский. Меню праздничного обеда в честь 300-летия Дома Романовых. 25 мая 1913 г.

6. В. Васнецов. Обложка программы вечера, посвященного свадьбе великой княгини Марии Павловны.

7. Адольф Шарлемань. Меню парадного обеда Александра II в Ливадийском дворце. 11 января 1874 г.

8. В. Васнецов. Меню праздничного обеда в дни коронации Александра III, 1883 г.

9. В. Васнецов. Меню парадного обеда. 20 мая 1883 г.

10. Михаил Зичи. Меню обеда по случаю бракосочетания великого князя Сергея Александровича и принцессы Гессен-Дармштадтской Елизаветы Федоровны. 3 июня 1884 г.

11. В. Васнецов. Меню парадного обеда. 14 мая 1896 г.

12. Иван Билибин. Меню обеда и программа концерта. 24 февраля 1913 г.

13. Николай Каразин. Меню обеда в день полкового праздника Лейб-гвардии Измайловского полка. 12 октября 1886 г.

14. И. Мезенцев. Меню завтрака в Тифлисе в присутствии Александра III во время его поездки на Кавказ. 29 сентября 1888 г.

15. Петр Шипов. Меню ужина в честь полкового праздника Лейб-гвардии Преображенского полка. 6 августа 1885 г.

16. Николай Самокиш. Меню полкового обеда. 20 мая 1892 г.

17. Неизвестный художник. Меню полкового завтрака артиллеристов. 6 декабря 1888 г.

18. Неизвестный художник. Меню и программа музыки Севастопольского обеда. 20 февраля 1890 г.

19. В. Васнецов. Меню обеда в честь кавалеров ордена Св. Георгия в залах Зимнего дворца. 26 ноября 1912 г.

20. Николай Самокиш. Меню обеда в Красном Селе по случаю приезда президента Франции Ф. Форы. 13 августа 1897 г.

21. Эрнст Липгарт. Меню обеда в танцевальном зале Большого Царскосельского дворца в честь французского президента Эмиля Лубэ. 7 мая 1902 г.

22. Бруно Полей. Меню праздничного обеда в ресторане Палкин. 6 мая 1890 г.

Гастика как источник идентифицирующих стереотипов в диалоге культур

National Cuisines as a Source for Identifying Stereotypes in the Cross-Cultural Dialogue

МИНЬЯР-БЕЛОРУЧЕВА Алла Петровна
*доктор филологических наук, профессор,
профессор кафедры иностранных языков,
Исторический факультет,
МГУ имени М.В. Ломоносова;
тел.: (495) 939-55-77,
e-mail: langtrans@bk.ru*

ПОКРОВСКАЯ Марина Евгеньевна
*доцент кафедры иностранных языков,
Исторический факультет,
МГУ имени М.В. Ломоносова;
тел.: (495) 939-55-77,
e-mail: linguaMI@mail.ru*

Стереотипы как упрощенное представление о конкретном фрагменте реальности, передающееся из поколения в поколение в виде моделей, формирующих априорные мнения о явлениях действительности, составляют основу восприятия мира внутри общности. Это касается практически всех сторон жизни, в том числе национальной кухни. Представители разных культур часто воспринимаются другими в зависимости от их кулинарных предпочтений. В статье рассматриваются вербальные стереотипы, возникшие на основе этих представлений.

Ключевые слова: национальная кухня, культура, стереотипы, кулинарный, идентификация, эпонимы.

Any stereotype as a streamlined representation of a specific fragment of reality, transmitted from generation to generation through the patterns that shape a

priori opinions on various phenomena of reality, form the world outlook within a community. This applies to almost all aspects of life, including national cuisine. The representatives of different cultures are often perceived by others due to their culinary preferences. The paper examines verbal stereotypes that derived from these views.

Keywords: national cuisine, culture, stereotypes, culinary, identification, eponyms

Гастика, как неотъемлемая и важнейшая составляющая культуры, характеризующаяся особыми средствами лингвистического выражения, является путеводителем в мир прошлого, настоящего и, в некоторой степени, будущего. В языке гастики отражаются языковая и культурная картины мира каждого народа [6], позволяющие проследить сложную историю их развития. В каждом слове языка гастики хранятся обычаи и традиции народа, кухня которого обусловлена окружающей средой [4; 5]. Язык гастики, составляющий дискурс гастики с его социокультурным контекстом, связывает стереотипы, в которых отражен культурный код каждого народа. Стереотипы, устоявшиеся представления народов о себе и других, посредством которых происходит категоризация мира, находят свое вербальное воплощение в языке гастики. Упрощая концептуализацию сложной действительности, стереотипы, будучи результатом когнитивной деятельности, позволяют человеку найти опору в бесконечном многообразии мира [1; 2; 3].

Блюда становятся визитными карточками народа. Так, для Британии таковыми являются Welsh cakes, Welsh Rarebit, Scotch whiskey, Scottish salmon, Scottish tablet, Scotch pie, English tea. Шотландский пирог настолько знаменит, что каждый год проводятся соревнования за звание World Scotch Pie Champion.

Говоря о национальных пирогах, нельзя не упомянуть американский пирог. American pie – это apple-pie, который хотя и был известен во всех регионах произрастания яблок, его рецепт был привезен британскими поселенцами, на территории США превратился в национальное блюдо, о чем свидетельствует и пословица “There is nothing more American than an apple pie”. Основными особенностями этого пирога является то, что он выпекается из тонкого слоя теста, имеет круглую форму и подается на стол разрезанным на восемь частей. Однако в каждом штате рецепт пирога имеет свою специфику. Американский яблоч-

ный пирог обогатил язык такими идиомами как *apple-pie order* (безупречный порядок) и *apple polisher* (пренебр. подхалим) [7].

Некоторые коллокации со словом *apple*, которые существуют в большом количестве в американском варианте английского языка, появились в нем раньше, чем в британском. Так, фраза *apple orchard* (яблоневоый сад) зафиксирована в Америке на восемьдесят лет раньше, чем в Британии, а именно в 1721 году. Американизмами являются *apple brandy* (col. *apple-jack*), *apple toddy*, *apple butter* [7].

В современном быстро меняющемся мире практически ничто не остается неизменным и даже отрицательная коннотация, закрепившаяся за конкретным стереотипом, может менять свою полярность, что, как отмечалось исследователями, ранее наблюдалось довольно редко. Только одно остается неизменным: стереотипное представление о предательстве во фразеологическом выражении: «Продать первородство за чечевичную похлебку» – *to sell one's birthright for a mess of pottage*. В этой постыдной продаже, когда одни с нечистыми, гнусными целями покупают, а другие продают свое первородство – свою честь и достоинство, свою совесть, свои убеждения за деньги и за разного рода земные блага, прослеживается отказ от великой исторической миссии, ради сиюминутной выгоды.

Однако люди все еще не готовы расстаться со своими представлениями о других народах и свое отношение к ним выражают разными способами, включая этнофолизмы или этностереотипы, в которых отношение одних народов к другим выражено в названиях блюд или в высмеивании этикетных формул приема пищи. Например, в США *Dutch lunch / Dutch supper / to go Dutch* означает оплатить счет вскладчину (каждый платит за себя), а *Dutch feast* – пирушка, на которой хозяин напивается раньше гостей [13].

В условиях современного глобализирующегося мира наблюдаются разные виды взаимодействия народов, которые, в зависимости от обстоятельств ведут диалог или войну между собой. Пренебрежительное отношение одной этнической общности к другой может формулироваться в виде прозвищ по одному из основных национальных блюд или даже продуктов, который является базовым в той или иной национальной кухне.

Стереотип, рассматриваемый в диахронии, может возникнуть и из ранее считающегося общим продукта или блюда, от которого со временем отказалась одна из сторон, а вторая продолжает использовать. В ка-

честве примера можно привести квашеную капусту, которая использовалась на флоте во время длительного плавания как источник витамина С. В британском флоте она была заменена лаймами, что привело к появлению у английских моряков прозвища *krauts*, которым они награждали своих немецких визави. Те в свою очередь называли британцев презрительно *limeys*. Сложно представить, что название блюда может звучать как оскорбление. Априорная этноцентричность в подходах помогает вычленять то, что отличает соседа от тебя, это отличие и становится базовым для стереотипа [13].

Полный английский завтрак, который известен в Англии как *full English breakfast* или сокращенно *full English* [10], в каждой из четырех административно-политических частей Великобритании называется согласно месту, в котором его подают. В Ирландии, Уэльсе, Шотландии, Корнуолле туристам предлагают завтрак, отвечающий месту их пребывания, который может быть *full Irish*, *full Scottish*, *full Welsh*, *full Cornish*, and *Ulster fry*, причем каждый из них имеет свои отличительные составляющие. Так, в Белфасте, столице Северной Ирландии, в течение всего дня подают *A full Ulster fry*. Помимо знакомых всему миру продуктов, составляющих *full English* таких как *bacon*, *sausages*, *eggs*, *black pudding*, *baked beans*, *tomatoes and mushrooms*, *toast and a beverage such as coffee or tea* [12], бекон, сосиски, яйца, кровяная колбаса, печеные бобы, помидоры и грибы, тосты и напитки (кофе или чай), включает яичницу на картофельном хлебе и картофельные лепешки на дне тарелки – *potato bread under the eggs, with the soda farl at the bottom*. Обилие картошки в блюде не свидетельствует о разнообразии в питании современного жителя столицы Северной Ирландии. Картошка является судьбоносным продуктом в этой стране. От ее урожая всегда зависит и зависела судьба всех жителей острова, которые попав в рабство к англичанам в XII веке, стали первыми белыми рабами на севере европейского континента, которых как в своей стране, так и в Англии и в США во многих общественных местах «приветствовали» таблички с надписью “No Irish, no blacks, no dogs”. А поиски работы ирландцами начинались и заканчивались табличкой “NINA”, что означало “No Irish Need Apply.” История любого блюда, непосредственно связанная с судьбой его народа и историей страны, вызывает множество ассоциаций, сохраняя память о прошлом.

Приехавшему Шотландию туристу предложат на выбор *English* или *Scottish breakfast*, в состав которого входят специфические продукты.

Выглядит это следующим образом: "A full Scottish breakfast is just like a full English breakfast, except it comes with black pudding, lorne sausage, and tattie scones. Haggis is sometimes included, as is white pudding (similar to black pudding but with the blood substituted for fat). Tattie scones may be bland to some, but serve them with lashings of butter and you're good to go. Expect to leave the table feeling full and content. Late night? Most places in Scotland serve this hearty breakfast all day long."

В переводе на русский язык это означает: «Полный шотландский завтрак ничем не отличается от полного английского завтрака, за исключением того, что он состоит из кровяной колбасы, лорнской колбасы и лепешек татти. Иногда подают хаггис и белый пуддинг, который похож на черный, но с кровью вместо жира. Лепешки татти могут показаться некоторым слишком простыми, но их подача с кусочками масла компенсирует все. Будьте уверены, что вы выйдете из-за стола, чувствуя себя сытым и довольным. Ну а глубокой ночью? В большинстве мест Шотландии этот сытный завтрак подают в течение всего дня».

Следует отметить, что не все гости родины Роберта Бёрнса, Вальтера Скотта, Роберта Льюиса Стивенсона и Джеймса Хогга поймут, что скрывается за такими кулинарными реалиями как lorne sausage, tattie scones или haggis. Рассмотрим, что представляет собой каждое из упомянутых блюд. Lorne sausage – Лорнская колбаса, традиционная шотландская колбаса отличается квадратной формой и состоит из плоских ломтиков, в ее состав входит фарш, сухари и специи [9]. Лорнскую колбасу подают на завтрак вместе с кровяной колбасой (black pudding), печеными бобами (baked beans), грибами (mushrooms) и поджаренным хлебом (fried bread). В СССР колбаса, подобная Лорнской, имевшая форму квадратной буханки хлеба, называлась чайной и была доступна для всех слоев советского общества. Лорнская колбаса особенно популярна в среде потомков шотландцев, проживающих в других странах. Однако несмотря это, происхождение названия данной колбасы до сих пор неясно. И хотя впервые реклама Лорнской колбасы появилась в газете в 1896 году, многие шотландцы уверены, что она названа в честь популярного музыкального комика Tommy Lorne, чье имя перешло в разряд эпонимов. Томми Лорн (1890-1935 г.г.) славился белым гримом на лице, огромными башмаками, короткими пиджаком и кильтом, а также шотландским виски Гленгарри

[11]. Желание шотландцев обессмертить своего кумира вылилось в их уверенность, в том, что любимая колбаса действительно была названа в честь любимого комика.

Следующим продуктом, входящим в состав full Scottish и пользующимся особой популярностью, является Tattie scone или potato scone – региональный вариант жареной на сковороде лепешки, включающей в себя большое количество вареного картофеля, сливочного масла и соли.

Еще одним составляющим full Scottish является Haggis – хаггис, т.е., острый пуддинг из бараньих потрохов (sheep's pluck), сердца, печени и лёгких (sheep's pluck, heart, liver, and lungs), смешанных с порубленным луком (minced with onion), овсяной мукой (oatmeal), салом (suet), пряностями (spices) и солью (salt) и сваренных в бараньем желудке. Внешне хаггис похож на домашнюю колбасу. Блюдо подают с гарниром (tur) pips and tatties – «нипс и таттис» (пюре из брюквы и картофеля). В 2001 в журнале Larousse Gastronomique написали: "Although its description is not immediately appealing, haggis has an excellent nutty texture and delicious savoury flavour" (Хотя его описание не очень привлекательно, хаггис имеет превосходную ореховую текстуру и восхитительный пикантный вкус).

Диаспоры шотландцев поддерживают и скрепляют свою этничность минимум раз в год, отмечая по всему миру день рождения Роберта Бернса, церемония сопровождается традиционными национальными компонентами: костюмом, меню, репертуаром. Поэтому килт, хаггис и поэзия шотландского барда являются квинтэссенцией праздника и демонстрацией идентичности. Это авто- и аллостереотип шотландца.

Национальная кухня каждого народа является его гордостью, одним из определяющих аспектов его идентичности и характера. Увековечивание страны на фоне все увеличивающейся глобализации в названии национального блюда гарантирует память о ней на неопределенный срок. В большом количестве и с невероятной скоростью появляются такие названия как: Fettucine Alfredo with chicken, Pommes Anna, etc. Любовь народа к Альберту (1819–1861), мужу королевы Виктории, принцу-консорта, проявилась в названных в честь него блюдах, таких как Fillet of Beef Albert, Albert Pudding, Coburg Soup (brussels sprouts and smoked bacon).

В истории кулинарии существует много блюд, превративших имя собственное в имя нарицательное. Эпонимы гаскики хранят память о людях, которые создали блюда или в честь которых их создавали. Рас-

смотрим некоторые из них. На одном из первых мест по своей востребованности, не считая салата «оливье», без которого не обходится ни один Новый год или праздник, состоящего из мяса (колбасы), картофеля, яйца, огурца, консервированного зеленого горошка и других ингредиентов, известного за границей как русский, названного в честь Люсьена Оливье, француза, державшего московский ресторан «Эрмитаж» в начале шестидесятых годов XIX века, находится салат «Цезарь». Вопреки всеобщему ошибочному мнению его название не имеет никакого отношения к Юлию Цезарю, салат носит имя Цезаря Гардини, американского ресторатора, который в двадцатые годы XX века, будучи владельцем ресторана в Мексике, собрал салат из листьев салата Романо, чеснока, анчоусов и грецких орехов, заправил оливковым маслом со взбитым яйцом, лимонным соком, тертым сыром и подал его. Однако только в сороковые годы XX века года салат получил имя «Цезарь», под которым мы его знаем [14].

Карпаччо (Carpaccio) – необычный эпоним гасистики, которым названа закуска из тонко нарезанных ломтиков сырого, предварительно замороженного мяса с соусом из оливкового масла с лимонным соком и уксусом, произошел от имени знаменитого венецианского художника Витторе Карпаччо, жившего в конце XV начале – XVI веков и прославившегося оттенком красного в своих картинах, напоминающим сырое мясо. Это блюдо было создано Джузеппе Чиприани, который стремился найти альтернативу стейку тартар [14].

Название Cobb Salad несет отрицательную коннотацию из-за своей крохотной порции, напоминая об экономном Роберте Коббе, который в 1940х годах после упорной работы над салатом для благотворительной вечеринки рестораторов Голливуда приготовил порцию на одного человека. В наши дни, когда гости ресторана, ценители вкусной пищи, заказали на троих две порции салата «Кобб», считая это вполне достаточным, но отослали их обратно из-за неприемлемо малого объема блюда [14].

Graham cracker – Крекер «Грэм» назван в честь Сильвестра Грэма, адвоката XIX века, который боролся за здоровый образ жизни, которого позиционировали как «диетолога-реформатора», что свидетельствовало о его популярности. Однако в своей жизни Сильвестер Грэм трижды подвергался нападению со стороны лиц, чей бизнес разрушали его новаторские начинания, воплощенные в диетических крекерах. Дважды на Грэма нападали мясники «за осуждение им мяса как сексуально возбуждающего» продукта и один раз пекари, после вы-

сказанного им предположения, что хлеб не обладает необходимыми диетическими качествами. Крекеры «Грэм», которые готовят из муки твердых сортов пшеницы, очень вкусные и полезные, особенно для людей, ведущих сидячий образ жизни [14].

Национальная кухня каждого народа обусловлена географической средой, определяющей деятельность, живущих в конкретном пространстве людей, кухня которых отличает одни народы от других. Национальная кухня имеет общее региональное культурное своеобразие, которое может быть шокирующим или неприемлемым для жителей других регионов по этическим соображениям, как, например, мясо кенгуру, страусов, собак, дельфинов или пингвинов, с одной стороны, так и по эстетическим, типа жареной саранчи, кузнечиков или многоножек, с другой стороны. Несомненно, возникает вопрос о приемлемости традиционной кухни одних народов, населяющих конкретную территорию планеты, для других народов.

Глобализация предшествовавших десятилетий разрушала границы, открывая новое пространство для туристов, отправлявшихся в гастрономические туры, чтобы познакомиться с блюдами разных национальных кухонь, местными кулинарными изысками, обычаями, традициями и отведать что-то еще неизвестное. Вернувшись на родину, они смачно описывали свой гастрономический опыт, вызывая восторг или возмущение сограждан, у которых имеются сложившиеся стереотипы о границах допустимости потребления представителей конкретных видов фауны. В этой связи возникает вопрос о степени толерантности к другим народам, обусловленной их кулинарными предпочтениями.

При общении с другими народами необходимо учитывать, что каждая кухня мира, будучи национально специфической, «обладает своей особой культурой, отражающей различные уровни культурной неоднородности» [8, с. 34]. В разных культурах все различается от продуктов до способа их приготовления, этикета поведения за столом и количества приемов пищи в день. Более того, человек является не только тем, что он ест, но и тем, что ели его предки, что не может не влиять на его вкусовые предпочтения, которые обуславливают выбор продуктов питания в рамках культурной группы, формирующих стереотипы.

Подводя итог, следует подчеркнуть, что стремление каждого народа сохранить свою идентичность проявляется не только в сохранении национальной кухни, но и в названии блюд, которые противопоставляются

Макдональдизации, являющейся стереотипным эквивалентом глобализации, направленной на стирание национальных различий, которые держатся на стереотипах. Их нивелирование вызывает чувство незащищенности и растерянности, когда «чужие» становятся «своими», то разрушается не только устоявшееся восприятие «чужого», но разрушаются устойчивые когнитивные представления о «чужом», возникает когнитивный диссонанс. Поиски новых стабилизирующих факторов приводят к необходимости вернуть все на круги своя, включая стереотипы, поскольку они, несмотря на опасность создания негативных представлений о «чужих», тем не менее всегда служили стабилизирующим началом.

Список литературы

1. Миньяр-Белоручева А.П., Покровская М.Е. Дискурс национальной кухни // Вестник Орловского государственного университета. Серия: Новые гуманитарные исследования, издательство Орл. гос. ун-т (Орел), 2014. Том 41, № 6. С. 188-192.
2. Миньяр-Белоручева А.П., Покровская М.Е. Гендерные стереотипы в дискурсе гастики [Электронный ресурс] // Язык и текст. 2015. Том 2. № 3. С. 76–90.
3. Миньяр-Белоручева А.П., Покровская М.Е. Стереотипы гастики как отражение кода культур // Материалы III международного симпозиума «История еды и традиции питания народов мира» [сборник статей]. – М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2017. С. 114-127.
4. Павловская А.В. Романтика дикого Запада, царство мяса и формирование американской традиции // Ученые записки национального общества прикладной лингвистики. 2020. № 3 (31). С. 58-68.
5. Павловская А.В. "Вороне где-то Бог послал кусочек сыра..." или три жизни русского сыра /Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира. Материалы IV Международного научно-практического симпозиума. 2019. С. 292-317.
6. Тер-Минасова С.Г. Язык и межкультурная коммуникация коммуникация. М.: Слово/Slovo. 2000.

7. Томахин Г.Д. США. Лингвострановедческий словарь. Dictionary of USA: Свыше 10 000 слов. 3-е изд. М.: Рус. яз., 2001.

8. Хантингтон С. Столкновение цивилизаций? // Политическое исследование, 1994, № 1. С. 33-48.

9. A history of the square sausage, including a recipe for making your own – Scotsman Food & Drink". Scotsman Food & Drink. 2016-03-10. Retrieved 2016-11-05. URL: <https://foodanddrink.scotsman.com/food/a-history-of-square-sausage-including-a-recipe-for-making-your-own> 90 (accessed 06.09.2020).

10. The full English". Jamieoliver.com. Archived from the original on 28 July 2014. Retrieved 26 February 2014. URL: <https://www.jamieoliver.com/> (accessed 06.09.2020).

11. The Glasgow Story: 1914 to 1950s: Personalities: Tommy Lorne. URL: www.theglasgowstory.com (accessed 06.09.2020).

12. The 15 most British foods ever. Full English Breakfast. The Telegraph. Retrieved 31 October 2018. URL: <https://www.telegraph.co.uk/only-in-britain/the-15-most-british-foods-ever/full-english-breakfast/> (accessed 06.09.2020).

13. The Oxford English Dictionary. URL: <https://www.thefreedictionary.com/Oxford+English+Dictionary+Online> (accessed 05. 09.2020).

14. American National Biography. URL: <https://en.glosbe.com/en/en/American%20National%20Biography> (accessed 07.09.2020).

**Гастрономическая образность
в повествовании о мире детства
(по повести Н. Абгарян "Манюня")**

Gastronomic Imagery in the Story
of the World Of Childhood

(based on the story "Manyunya" by N. Abgaryan)

МОНИСОВА Ирина Владимировна

андидат филологических наук,
доцент кафедры истории новейшей русской литературы
и современного литературного процесса,
филологический факультет МГУ им. М.В. Ломоносова;
тел.: 89031529099,
e-mail: monisova2008@yandex.ru

В автобиографической повести Наринэ Абгарян «Манюня» опотизирован мир детства и значительное место занимает визуализация процессов приготовления и вкушения блюд, передача вкусовых, обонятельных, тактильных ощущений, закрепившихся в детском сознании и сохранившихся у рассказчицы с годами. Гастрономическая образность в лирико-ироническом повествовании прозаика не только связана с темой счастливого детства, но и становится компонентом исторического и национального пространства.

Ключевые слова: гастрономическая образность, символика и поэтика еды, мир детства, национальная культура.

In the autobiographical story "Manyunya" by N. Abgaryan, the world of childhood is poeticized and a significant place is occupied by the visualization of the processes of cooking and eating dishes, the transmission of gustatory, olfactory, tactile sensations that have become entrenched in the child's mind and preserved in the narrator over the years. Gastronomic imagery in the lyric-ironic narration of the prose writer is not only connected with the theme of a happy childhood, but also becomes a component of the historical and national space.

Keywords: gastronomic imagery, food symbolism, the world of childhood, national culture.

Проза Наринэ Абгарян, которая ворвалась в российскую литературу десять лет назад как раз с той самой повестью, о которой пойдет речь, в критике была названа «антидепрессантом»: благодаря лирико-ироническому тону повествования, сочности и задушевности образов, выпуклости и красочности бытовых и пейзажных деталей она действительно поднимает настроение и способна вызвать улыбку на самом хмуром лице. Не в последнюю очередь оптимистическое звучание повести «Манюня», аккумулировавшей детские впечатления автора и воспоминания о малой родине, поддерживается сценами, связанными с приготовлением и вкушением блюд. Они выполняют в тексте ряд функций и не только воспроизводят одну из сторон бытовой жизни маленького армянского (а на самом деле многонационального) советского городка, где прошло детство самой писательницы, но и тонко характеризуют персонажей, заставляют осмыслить еду как отношение к жизни, как часть человеческого космоса – «сразу возникает вопрос о пространстве, времени, культуре, традициях» [4, с. 91].

Гастрономическая образность составляет важный сегмент той картины мира, которая создается в произведении. Играющее роль преамбулы описание окрестностей Берда, пока еще с высоты птичьего полета, до знакомства с героями, содержит в себе «вкусные» детали, сразу же задающие тему еды в повести: «И потянулся тонким кружевом в небеса дым из каменных печей... «Анииии-ко, – прикладывая к глазам морщинистую ладонь, надрывалась древняя старуха, – Анииии-ко, ты куда убежала, негодная девчонка, кто будет гату печь?» [1, с. 1] Упоминание восточной сладости, имеющей разнообразные варианты в ряде национальных культур, является одной из деталей, которые способствует созданию уютной южной атмосферы и сразу же подключает органы чувств читателя – далее они будут задействованы на протяжении всего повествования. Интересно, однако, что предметом развернутых описаний становится в повести не собственно армянская национальная кухня, но скорее продукты и блюда «интернациональные», южные, отчасти из армянской кухни заимствованные соседями, отчасти не имеющие к ней отношения и представляющие другие национально-культурные традиции. Так, в тексте фигурируют не только лаваш, гата, суп хаш, шашлык, до-

машный сыр и обильная зелень, но и кофе, вареный картофель, тушеные овощи с мясом и без, хрустящая жареная курица, крупная соль, грибы, притомленные над костром, разнообразное варенье и джем почти из всего, что растет в окрестностях (абрикосов, сливы, инжира и т.д.), богатый ассортимент выпечки (песочное печенье, пирожки и пироги Ба). Особую прелесть блюдам придадут специи (кардамон, мускатный орех, перец, гвоздика, корица), ароматы которых витают в воздухе городка; в сладости идут фундук, миндаль и грецкие орехи. Все это южное изобилие, богатство вкусов, цветовых оттенков и фактур, плывущие в воздухе густые ароматы сообщают особое очарование и тепло городку, где прошло детство рассказчицы, подчеркивают родственность разномастных жителей, навещающих и угощающих друг друга, способствуют созданию образа счастливого, хоть и не лишённого неурядиц детства, а также чуждого социальных и национальных противоречий мира, который запечатлелся в детской памяти автора. Литературный архетип такого идиллического мира нам знаком, но в данном случае из Обломовки изымается главное – состояние покоя и сна, потому что жизнь Берда полна движения и не лишена черт советского абсурда, отмеченного автором, но без ригоризма.

Тот факт, что гастрономическая тема ставится в статье во главу угла, вовсе не означает, что в повести запечатлено общество чревоугодников: сцены приготовления и вкушения пищи, а также разного рода «вкусовые» акценты «растворены» в общем контексте повествования, не являются чрезмерными и гротескными (ни в раблезианском, ни в гоголевско-чеховском смысле) и не сопровождаются описанием чьей-либо избыточной плоти. Если и есть гиперболизация, то она больше связана с выражением заботы, а не аппетита, как, например, в эпизоде поездки на природу, когда бабушка вручает семье героини-рассказчицы «в нагрузку» к внучке Манюне целый рюкзак вкусностей: «Ба положила нам в дорогу луковый пирог, пирожки с капустой, дюжину отварных куриных яиц, банку айвового варенья, банку малосольных огурчиков, банку аджики, овощей килограммов пять и столько же фруктов, а также большую эмалированную кастрюлю с замаринованным на шашлык мясом» [1, с. 12]. Без сомнения, можно сказать, что по аналогии с пифагорейцами, которые, как напоминает исследователь, видели в еде «способ принятия или отвержения мира» [4, с. 98], персонажи Абгарян жизнь и мир, безусловно, приветствуют и принимают во всей симфонии вкусов и ароматов, и нередко их любовь к жизни, или, напротив, нехватка витальной энергии, или необхо-

димось себя сдерживать из деликатности выражается через психологию и символику еды. Например, первый визит героини-рассказчицы в дом Манюни сопровождается вкушением нежнейшего, «хрупкого и тоненького, почти прозрачного» песочного печенья, приготовленного бабушкой Розой по особому рецепту: «Нужно было отломить кусочек и подержать его во рту – печенье моментально таяло, и язык обволакивало щекочущее тепло. И только потом, по маленькому осторожному глоточку, можно было это сладкое счастье отправлять себе прямо в душу» [1, с. 5]. Упоминание души здесь не просто дань отменному лакомству и выражение высшей степени удовольствия – речь идет о налаживании контакта с семьей подруги, куда не любой вход. Приятная трапеза помогает героине преодолеть страх перед Ба, пройти ее строгий «фейсконтроль» и надолго стать своим человеком в семье подруги. Напротив, шалости детей сопровождаются кормлением их тушеными овощами без мяса (по словам Ба, мясом она кормит «нормальных людей»), что оказывается эквивалентным наказанию (комично описано мучительное поглощение этих овощей, сравнимое разве что со стоянием в углу), а гнев Ба лаконично воплощается в ее поварской пластике: «Она стояла к нам спиной и месила тесто, лопатки яростно ходили под ее цветастым платьем». Умение восточной девушки правильно заворачивать фарш в виноградный лист при приготовлении долмы как признак ее зрелости и готовности к замужеству (обычай упомянут автором повести) иронически обыгрывается в эпизоде, когда одиннадцатилетняя Манюня, подросток из советской еврейской семьи, хочет продемонстрировать свою ловкость в этом процессе приехавшему к соседям московскому зятю – предмету ее детской влюбленности. Поэтична и умилительна повторяющаяся сцена с участием молочника дяди Сурена, который трепещет перед красотой мамы героини и бережно держит в руках, не смея отпить, поданную ею чашку кофе. В гастрономических терминах характеризуются нередко и отношения героев, выражение их эмоций: «Мы высоко ценили любовь Ба и бережно несли ее перед собой праздничным караваем». Надо ли говорить, что из уст последней в адрес девчонок-непосед звучит ожидаемое «горе луковое»?

Тема волшебных вкусов и ароматов детства заявляет о себе и в лирических отступлениях, когда рассказчица напрямую адресуетя либо к героям своих воспоминаний, либо к предполагаемым собеседникам-читателям. «... мы ели летний салат, заворачивали в лавашные влажные

шкурки домашний козий сыр. Друзья мои, кому, кому еще сказать спасибо за эти божественные вкусы-запахи-воспоминания? Кого я еще забыла поблагодарить?» [1, с. 36]. В некоторых случаях лирические отступления (как и повествование) содержат короткий рецепт лакомства, вкус которого и удовольствие от которого героиня стремится в деталях передать читателю: «Рассказать, как? Нужно было отделить аккуратно шляпку гриба от ножки, положить в каждую шляпку кусочек домашнего масла, чуть посолить и запечь на углях. Грибы подергивались дымным запахом костра, масло скворчало и впитывалось в мякоть, ммм, такая получалась вкуснотища!!!» [1, с. 33].

Система персонажей повести тоже по-своему транслирует отношение к еде и приготовлению блюд: выстраивается некая условная ценностная иерархия, верх которой занимают те, кто готовит, обладает кулинарными навыками и талантами, а тем более авторскими рецептами, требующими точнейшего расчета и наличия всех ингредиентов, и только потом идут «герои поглощающие» – мужчины и дети. В этом смысле безусловным центром вселенной детского мира героиня является Ба (бабушка Манюни Роза) – деспотичная и властная хранительница домашнего очага, обладающая не просто мощной харизмой, но чертами едва ли не мистического существа в глазах подруг. Недаром она называется детским неполным «ба» (сокращенное от «бабушка») в форме имени собственно – само лаконичное название придает значительности ее персоне: не нужны ни имя, ни отчество, Ба – это Ба, все знают, о ком речь; в контексте повести это почти Ра – божество, идол. Это персонаж, вызывающий у читателя смешанные чувства (выжила из дому невестку, самоуправно ведет хозяйство и контролирует сына и внучку, может подвергнуть детей жестокому наказанию за провинность) – еще немного, и выглянет из-за плеча Ба санаевская скорбная героиня или амбивалентный персонаж фольклорных сюжетов об инициации (вспомним устойчивое для филологической науки сближение гостеприимной и хозяйственной гоголевской Коробочки с Бабой-ягой и вообще миром inferнальным – см. например, 5, с.3). Но мягкий юмор и лирический пафос повести, неотрефлексированность детским сознанием некоторых аспектов жизни взрослых сглаживают это впечатление, и не в последнюю очередь благодаря теме еды. Ба – прекрасный кулинар, и для нее процесс приготовления пищи – своего рода культ и колдовство, не рутинное женское дело, но деяние. К ней в полной мере приложимы слова исследователя о поваре: «Это тот колдун, кото-

рый соединяет в одно съедобное и прекрасное разномастные и сложные ингредиенты бытия» [3, с. 5].

«Гастрономической кульминацией» повести, если можно так выразиться, служит сцена приготовления одного из традиционных блюд Ба – абрикосового джема. Эта героиня становится здесь центром композиции благодаря многократным повторам ее имени и названия блюда, которые фокусируют наше внимание на процессе; предпринимается расстановка других героев и объектов природы «вокруг» нее (сцена приобретает «центростремительную» структуру); эффект усиливает пристальное вглядывание и детальное описание ее действий со стороны рассказчицы. Ворчание Ба уподоблено «глухому рокоту грозовой тучи», а движения и взгляд приводят в трепет детей и даже отражаются на природных явлениях: «... радуга раскидывалась над домом Ба и связывала противоположные концы горизонта разноцветной подарочной лентой. Природа регулировала температуру так, чтобы было не очень жарко, но и не слишком прохладно... Казалось, даже глупые ласточки старались изменить маршрут своего стремительного полета в столь ответственный для мироздания день» [1, с.] Бытовая ситуация приготовления заготовок на зиму (Ба «добавляет ингредиенты на глаз, по щепотке, по ломтику, по крупинке») уподоблена творчеству художника (используется сравнение с гениальным испанским архитектором А. Гауди, ваявшим «без чертежей и набросков», упоминается известнейшая его работа – собор Святого Семейства в Барселоне). Далее мысль рассказчицы выстраивается по принципу градации и гиперболы одновременно. Действия Ба напоминают, как было сказано, колдовство, ворожбу (недаром она «бубнит себе под нос», использует в приготовлении джема разные травы в пропорциях, только ей известных); в них вовлечены объекты природы (радуга, ветер, пчелы, бабочки, птицы), над которой Ба приобретает таинственную власть («даже природа старалась угодить Ба, когда она варила абрикосовый джем»). Более того, кулинарное действие бабушки уподоблено священнодействию, а она сама – Создателю, который занят сотворением мира. Эти высокие, хоть и иронически оформленные сопоставления вызывают необходимость использования высокой книжной лексики («мироздание», «творила абрикосовый джем», «ваяла и творила», «дабы» и т.д.)

В сцене задействованы и девочки-героини. Они находятся в полной власти хозяйки и поддаются ее чарам, выполняют ее волю – дана шуточная отсылка к сказке В. Гауфа о Карлике-носе; им поручена «черная

работа» (подрумянить орехи, извлечь ядра из абрикосовых косточек, «выскрести ваниль из стручков, притомить в духовке апельсиновые и лимонные корочки» и т.п.), но они тоже ощущают особенность момента, стараются не попадаться лишней раз на глаза Ба, не нарушать ритма ее священнодействия. Однако все описанное имеет двойную оптику: пережито героиней в детстве и еще раз увидено глазами уже взрослой рассказчицы, поэтому восхищение, замирание и страхи детей приправлены ее мягкой иронией и самоиронией: иронические замечания сопровождают и действия Ба, и поведение девочек («ползли, затаив дыхание»), и образы природы («даже глупые ласточки...»). В создании комического эффекта большую роль играет разговорная лексика, которая нередко контрастирует с книжной, иногда в пределах одного предложения («бубнила под нос», «дабы не мешать ей, старались максимально слиться с обоями на кухне»). Ирония как сквозной прием в речи рассказчицы не отменяет, однако, любования дорогими ей людьми и глубокой симпатии к ним. И здесь нельзя не закрепить еще одну литературную ассоциацию: летние заготовки рассказчица определяет при помощи метафоры «надо закатать в банки лучик летнего солнца» – почти дословно повторяющей фразу Дугласа в повести «Вино из одуванчиков», когда герой Р. Брэдбери размышляет о том, что дедушкино вино должно хранить в себе текущее время: «Вино из одуванчиков – пойманное и закупоренное в бутылке лето» [2, с.]. Сказанное, впрочем, проецируется на все содержание повести: она запечатлевает – ностальгически и весело одновременно – ушедшее детство и недавнюю, но уже оставшуюся в прошлом эпоху. Она обращена к тем корням, к тому началу, которое подпитывает оптимизмом и светом взрослую жизнь человека, учит жить в мире, снисходительно оценивать чужие слабости, не бояться самоиронии и быть благодарным за добро и заботу по отношению к тебе, наконец, прививает стойкий вкус к жизни.

Наверное, можно утверждать, что в лице Наринэ Абгарян современная отечественная словесность прирастает прозаиком-гедонистом, коих, по справедливому замечанию Д. Быкова, в русской литературе не так уж много. «Это связано отчасти с тем, что еда – это как бы символ некоторой бездуховности, духовной отсталости», – считает исследователь и утверждает, что «реабилитация еды началась у нас с Гоголя» [3, с.5] – с кулебяки Петуха, стола Коробочки и вообще хлебосольства, воспринимаемого «как симпатичная автору черта патриархального быта и как выражение гостеприимства» [5, с. 7].

Список литературы

1. Абгарян Н. Манюня. Электронный ресурс: <https://www.hobobo.ru/skazki/povesti-dlya-detej-i-podrostkov/manyunya/> (дата обращения: 30.01.2020).
2. Брэдбери Р. Вино из одуванчиков. Электронный ресурс: <https://azbyka.ru/fiction/vino-iz-oduvanchikov/> (дата обращения: 30.01.2020).
3. Быков Д. Символика еды в мировой литературе. Электронный ресурс: http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=22098153&lfr om=30440123 (дата обращения: 30.01.2020).
4. Курбатова Л. Метафизика еды. Электронный ресурс: <https://cyberleninka.ru/article/n/metafizika-edu> (дата обращения: 30.01.2020).
5. Ранчин А. Символика еды в поэме Н.В. Гоголя «Мертвые души» Электронный ресурс: <https://www.portal-slovo.ru/philology/41261.php> (дата обращения: 30.01.2020).

Узбекский плов и его иноэтнические аналоги Uzbek Pilaf and its Foreign-Ethnic Analogue

НАЗАРОВ Равшан Ринатович

кандидат философских наук,
доцент Ташкентского филиала
РЭУ им. Г.В. Плеханова;
тел. +998-90-911-73-66,
e-mail: Shon2002@yandex.ru

В данной статье рассматривается узбекский плов, его появление, история, современные варианты, распространение, популяризация. Кроме того, рассмотрены различные варианты плова у других народов (таджики, иранцы, афганцы, азербайджанцы, турки и др.). Также рассмотрены иноэтнические аналоги, плова: пилав, бирьяни, паэлья, ризотто, джамбалайя и др.

Ключевые слова: плов, Узбекистан, узбекская кухня, национальные блюда, аналоги плова.

This article discusses the Uzbek pilaf, its appearance, history, modern variants, distribution, and popularization. In addition, various variants of pilaf among other peoples (Tajiks, Iranians, Afghans, Azerbaijanis, Turks, etc.) are considered, as well as foreign-ethnic analogues of pilaf: pilav, biryani, paella, risotto, jambalaya, etc.

Keywords: pilaf, Uzbekistan, Uzbek cuisine, national dishes, pilaf analogues.

*Пью водку под орехи для потехи,
Коньяк под плов с узбеками,
По-ихнему — пилав.
В.С. Высоцкий*

Общее понятие

С точки зрения кулинаров-технологов: «Пловы - это блюда из риса, сваренного особым способом. Основа плова – рассыпчатая рисовая каша.

Готовят плов с жареной и вареной бараниной, домашней птицей, рыбой, мозгами, яйцами, с вареными и сушеными фруктами, орехами» [103, с. 96].

Справедливости ради отметим, что мясную часть плова могут составлять баранина, говядина, телятина, свинина (не в мусульманских регионах), курица, индейка, гусь, утка, конина, кролик, рыба, субпродукты, различные виды дичи (перепелки, фазаны и т.д.). В овощную часть плова почти обязательно входят лук и морковь (красная и желтая), в качестве дополнений – нут, репа, чеснок, баклажаны, горошек и т.д. Фруктовую часть плова могут составлять айва, изюм, кайса, курага, миндаль, лимон, фисташки, чернослив, и т.д. Злаковую часть вместе с рисом (а иногда – и вместо риса) могут составлять практически любые крупы – булгур, пшеница, пшено, гречка, кус-кус, овес, перловка, а также почти любые виды бобовых культур.

У узбекского плова достаточно много региональных разновидностей: ферганский, ташкентский, бухарский, самаркандский, хорезмский и т.д. Они различаются по цвету блюда, по сорту риса, сорту масла, сорту и нарезке моркови, наличием или отсутствием тех или иных ингредиентов.

Среди оригинальных этнолокальных вариантов плова можно выделить: черноморский плов с мидиями [103, с. 139; 47, с. 220], «зеленый» плов – бухарско-еврейский бахш [98, с. 166-168], азербайджанские - «лерча плов» (плов с фасолью), «пахла плов» (плов с бобами), плов на кислом молоке [34, с. 27, 99], плов с севрюгой [4, с. 115], чеченский плов с сушеным мясом [104, с. 14, 21, 157], лезгинский чабанский плов с мелконарезанным мясом [44, с. 36, 71], русские пловы с грибами [38, с. 281] и осетриной [76, с. 175], астраханский плов с тыквой [79, с. 77], среднеазиатский плов с дыней [69, с. 55], туркменский плов из рыбы с урюком и изюмом на кунжутном масле по-огурджалински [69, с. 87], иракский плов с инжиром [17, с. 19], татарский плов с гусем [83, с. 101], бухарско-еврейский плов в мешочке [77], словенский плов – рис с мидиями, крабами и креветками, [42, с. 46], еврейский плов из коричневого риса с грибами и спаржей [45, с. 238], рыбные пловы – из карпа, из осетровых, из толстолобика, с килькой каспийской [36, с. 6] и многие другие.

Транскрипция, написание, произношение

Само слово «плов» имеет многочисленные варианты произношения, написания и транскрипции: «пилав» у турок и народов Балкан [56, с. 26], «пулака» на санскрите и хинди [106, с. 379], «пилау» на английском языке [107], «пиляв» у крымских татар [30, с. 148], «пилу» и «пулу» у

нахских народов [6, с. 140, 218, 248], «пулау» и «пулаво» у народов Дагестана [102, с. 19], «пылау» у татар [89, с. 165]

Туркмены называют плов - «палау»: «вне строя джигиты запросто могли приходиться к своим офицерам мусульманам, есть у них палау (плов), беседовать и дружески проводить время» [97, с. 44]. В говорах донских казаков используются наименования «плов», «пилов», «пилав» [52, с. 14]. Т. Даллал отмечает: «Поло – это уйгурский плов, блюдо, которое в Индии называется пулао, на Занзибаре – пилау, а в Испании – паэлья» [24, с. 397].

К истории вопроса

В 70-х гг. XVIII в. Ф.Ефремов описал рецепт плова, во многом сохранившийся до сих пор: «варят мясо, сваривши вынут, и в самой той воде варят сарачинское пшено (рис — Р.Н.), а как поспеет вполовину, то из котла вынут и обливают холодною водою; в порожний котел кладут крошенный лук, морковь с изюмом и шафраном, потом, положи в недоваренное пшено, котел ставят в вольный жар, наливают сверху овечьего топленого сала и покрывают плотно, чтобы не выходил дух; сие кушанье называют половою» [25, с. 123].

Практически все исследователи Центральной Азии упоминают плов в своих записках: Н.В. Ханьков описывает «себзи пёлоу» («зеленый плов») в Самарканде [78, с. 81], Абросимов упоминает «бараний плов с изюмом и чухонским маслом» в Хиве [73, с. 92], Будрин пишет про «сарачинское пшено, сваренное с бараньим и коровьим мясом, морковь или ягодами и приправленное коровьим мясом» [27, с. 213], Е.К. Мейендорф – про «плов, часто окрашиваемый в желтый цвет шафраном» [16, с. 198] в Бухаре.

И.Ф. Бларамберг отмечал «замечательный плов с варёной курицей и кебабом (жареное мелко нарубленное мясо ягненка в форме колбасок, смешанное с перцем» [11, с. 91]. А. Вамбери так описывал праздничную трапезу: «каждый из них съедает по фунту бараньего сала и по два фунта риса, не считая хлеба, моркови, репы и редьки, и вдобавок еще, без преувеличения, от 15 до 20 больших суповых чашек зеленого чая» [71, с. 109]. Ф.Назаров упоминал, как в Коканде было подано блюдо плова «окрашенного розовою краскою, с лошадиным мясом» [28, с. 169]

К.К. Абаза писал: «Праздничным кушаньем считается пилав, т.е. баранина с рисом» [1, с. 51], «самое парадное блюдо сартов – пилав; им обмениваются родные и знакомые накануне больших праздников» [1, с. 182]. В мемуарах востоковеда Н.А. Фридриха упоминается «огромное

блюдо пилава – риса с кусками баранины, щедро облитой бараньим жиром» [96, с. 23].

Необходимо отметить, что плов зачастую играл не только роль пищи, но и выполнял сакральную и символические функции – как знак богатства, символ благополучия, социального статуса [85, с. 41-43].

Фольклор

Есть легенды о том, что плов был изобретен во времена Александра Македонского, или даже еще раньше [54; 65] Во всяком случае, в кулинарно-гастрономической литературе можно встретить рецепт «плов Александар Македонского» [38, с. 32]

Только не надо путать «плов Македонского» (который носит скорее центрально-азиатский характер) с «пловом по-македонски» («македонски пилав»), который является современной разновидностью турецкого плова, популярной у македонцев – южно-славянского этноса, проживающего в Македонии, Греции, Сербии, Албании, Болгарии, Боснии [57; 66].

С легендарным Амиром Темуром (Тамерланом) связана следующая легенда: «Надо взять большой чугунный котел. Он должен быть таким старым, чтобы жир от прежней пищи сочился снаружи и загорался от всполохов попадающего на него огня. В этот котел надо положить мясо не старых, но и не очень молодых барашков, отборного риса, разбухающего от гордости, что будет съеден смелыми воинами, молодую морковь, и острый лук, жальщий подобно мечу высокочтимого эмира. Все это надо варить на костре до тех пор, пока запах приготовленного блюда не достигнет Аллаха, а повар не свалится в изнеможении, потому что попробует божественное кушанье». [58, с. 120].

Плов так популярен как блюдо, как символ и как элемент культуры, что часто упоминается в мифологии, эпосах, сказках, легендах, поговорках, пословицах: в легендах о Ходже Насреддине [84, с. 22, 40, 59] в эпосе «Алпамыш» [105, с. 39, 40, 73], в арабских [7, с. 54; 91, с. 45], персидских [58, с. 77, 104, 110], азербайджанских [3, с. 101, 106, 107] и других сказках. Например, в азербайджанском эпосе говорится: «Кер-оглы могучий пехлеван. В народном эпосе образ этот обрисован легендарно. Он огромного роста, за трапезой съедает семь бараньих ляжек, плов, приготовленный из семи батманов (батман около полпуда) риса и запивает семью бурдюками вина» [5, с. 13]

У многих народов есть пословицы и поговорки, связанные с пловом: у персов «Беги туда, где угощают пловом» [22, с. 167], таджиков «Работа

в поле кипит — лентяй от боли кряхтит. Готов плов — лентяй здоров» [35, с. 34], кумыков — «Сколько бы ни переворачивал, из плохого мяса плов не получится»; «От пустых слов плова не будет». [88, с. 202], лезгин — «Увидев плов подойдет, увидев палку — убегает» [44, с. 36], гагаузов — «Подан плов — пора домой» [41, с. 31] и многих других народов.

Популярность

Среди активных популяризаторов узбекского плова можно назвать таких специалистов как Карим Махмудов [48; 49] Вильям Похлебкин [70, с. 162-172, 187-190, 203-204, 216-218], Сталик Ханкишиев [98; 99, 100], Хаким Ганиев [19], Марат Абдуллаев [2] и многие другие.

Наличие большого количества трудовых мигрантов из Центральной Азии и Кавказа, сделало плов популярным во многих регионах России: в Москве, Санкт-Петербурге [61, с. 42, 49], Мордовии [21, с. 96] Удмуртии [90, с. 12, 73], Чувашии [31, с. 89, 150], Астрахани [79, с. 29, 77, 147] и многих других.

Плов так хорошо адаптировался в России, что даже попал в книги рецептов русской кухни: [75, с. 190, 191, 445; 76, с. 175, 209, 223]. В художественной литературе плов упоминается как русское блюдо: «Летят и летят, не то призраки, не то ещё хуже. Весь плов сожрут./Точно! — воскликнула Даша. — А я думаю, чем это так знакомо пахнет! Плов!/Плов — это что? — спросил Волк. — Это не коми еда. И не вогульская. Это русские придумали?» [43, с. 83]

Интересные факты

- В конце XIX — начале XX века плов даже вошел в рацион армии и флота Российской империи [20, с. 72, 87].
- В начале XX в. плов стали подавать в ресторанах Москвы, Санкт-Петербурга, Киева, Минска, Одессы и т.д. [12, с. 4].
- Генерал Л.Г. Корнилов, уроженец Центральной Азии, сам напоил этнический казах, часто ел плов и пил чай вместе с туркменами — солдатами и офицерами своего личного конвоя [97, с. 13, 44, 61].
- Упоминания об узбекском плове есть в мемуарах знаменитого английского разведчика — полковника Ф.М. Бейли, в 1917-1919 гг. находившегося в Туркестане [10, с. 100, 153].
- Знаменитая польская певица Анна Герман, родившаяся в Хорезме и все детство и юность прожившая в Средней Азии очень любила узбекский плов и часто готовила его своим родным и друзьям [32, с. 489-490].

- Известный режиссер Сергей Бондарчук очень любил плов, особенно в исполнении своего узбекского коллеги Али Хамраева [59, с. 200].

- Плов очень часто фигурирует в мемуарах ветеранов Афганской войны [9, с. 76, 86, 111; 72, с. 3, 78, 80; 92, с. 25, 43]. Ничего удивительно в этом нет, так как во-первых, плов — национальное блюдо большинства коренных народов Афганистана. Во-вторых, в советских частях служило много выходцев из Центральной Азии. Совместное приготовление и употребление плова часто носило символический характер.

- Плов так популярен, что даже попал в сонники Согласно соннику, плов снится к сытой жизни, к достатку, гулянке, банкету, в общем, с ним связаны исключительно позитивные эмоции [86, с. 96, 211, 325].

- В 2016 г. плов стал частью Всемирного культурного наследия ЮНЕСКО [64]. Автору посчастливилось быть членом Экспертной группы, которая в 2015 г. написала соответствующую заявку в ЮНЕСКО.

Аналоги

Среди разновидностей плова (и его аналогов) один из видных кулинаров Сталик Ханкишиев называет: «индийский бирияни, ферганский плов, плов самаркандский, хорезмский, иранский и даже ризотто или паэлья» [99, с. 388].

Паэлья

Паэлья — блюдо популярное в Испании, Португалии, странах Латинской Америки, в странах и регионах, где есть значительные испаноязычные диаспоры (например, Юг США). Как сказал испанский писатель Хулио Камба: «Паэлья — блюдо романтическое, полное жизни и местного колорита». Паэлью некоторые авторы называют просто — «рисовый плов по-испански» [47, с. 220] или «морской плов — паэлья, в состав которой входят устрицы, морские гребешки, мидии и креветки» [82, с. 147] Есть не только традиционная «морская» паэлья, но также и мясная (говядина, свинина, птица, кролик), вегетарианская и т.д. [81, с. 91].

Валенсийская паэлья («Валенсиана») состоит из белого риса, зелёных овощей, мяса (кролика, цыплёнка, утки, свиных ребер), улиток, бобов, приправ (оливковое масло, шафран и др.) В паэлью с морепродуктами («Маринера») мясо и улитки заменяются морепродуктами, отсутствуют бобы и овощи. Есть смешанная паэлья — «Микста» (рис с мидиями, курицей и зеленым горошком), овощная — с артишоками и зеленым горошком, Паэлья «Чёрный рис» готовится с добавлением кальмара и каракатицы. «Рис с корочкой» готовится из риса, шафрана, кури-

ного бульона, помидоров, чеснока, курятины, белой и кровяной колбасы, сосисок и яиц.

Каталонская паэлья готовится на крепком бульоне из морской рыбы и крабов, каталонцы отдельно едят рыбу с чесночным соусом алиоли, отдельно рис. Мексиканцы любят паэлью с перцем чили, южноамериканцы – с томатами. Есть даже «ленивая» паэлья («Парельяда») для ленивых едоков: все морские деликатесы в ней чищены. [60].

Ризотто

Ризотто – классическое блюдо итальянской кухни, «блюдо из риса на бульоне. В ризотто добавляются морепродукты, овощи. Одним из классических ризотто является ризотто по-милански с луком и шафраном. Широко известно также ризотто с креветками, грибами, курицей». [18, с. 129]. Итальянское ризотто, как и испанская паэлья настолько ассоциируются с пловом, что им даже посвящают общие книги [55; 67; 68; 74]. В литературе ризотто часто так и называют – «итальянский плов».

Бирьяни

«Бирьяни» (варианты написания и произношения – «бириани», «бириани», «бириёни», «бириени») – индийский и пакистанский вариант плова. Есть мнение, что плов в Индию пришел вместе с выходцами и Центральной Азии, конкретно - в эпоху ранних Бабуридов («Великих Моголов») [40]. Определяется как «блюдо индийской кухни (обычно сорта басмати) и специй с добавлением мяса, рыбы, яиц или овощей. При приготовлении бирьяни рис и мясо готовятся отдельно» [46, с. 91].

Выделяются два основных вида индийского плова – более диетический вариант «масала» и более калорийный – «бирьяни». «Более жирной разновидностью плова является плов-бирьяни. Для его приготовления отдельно варят рис, отдельно жарят мясо» [94, с. 466]. Индийское название «бирьяни» происходит от персидского слова «бирьян» («бирьён») – жареный. Видимо, оно появилось как альтернатива традиционному индийскому приготовлению риса в отварном виде. «Бирьяни» очень популярен в Пакистане и северных провинциях Индии, например – в Пенджабе [87, с. 540].

Бирьяни популярен благодаря многочисленным индо-пакистанским диаспорам: на Мальдивах, Маврикии и Сейшелах готовят «бирьяни» как рис с мясом, овощами или рыбой, приправленными пряностями». [15, с. 115].

Индийская диаспора сделала «бирьяни» популярным во многих странах, в частности – в ОАЭ [39, с. 23], в других арабских странах [95, с.

205, 263], в Великобритании [101, с. 14; 8, с. 117, 124]. В Европе бирьяни понимается как «пилав или плов, обычно со специями, желтого цвета из-за шафрана, гарнирован яйцом, отваренным вкрутую» [13, с. 237]. Чаще всего бирьяни делают из баранины [23, с. 30], особенно – ягнятины [51, с. 86, 100, 506], а также курятины [80, с. 232], хотя есть и вегетарианские варианты «бирьяни»: [8, с. 72; 14, с. 437].

В Индии популярны хайдарбадский, диндукальский, калькуттский варианты бирьяни, в Пакистане – синдский. Блюдо популярно также в Мьянме («данбаук»), Таиланде («кхаумок»), Шри-Ланке. В Малайзии, Сингапуре, на Филиппинах используется название «наси-бирьяни» (от малайского «наси» – рис).

Джамбалайя

Джамбалайя – это локальное блюдо американской кухни, очень популярное в штате Луизиана и ряде других штатов Юга США [80, с. 184]. Джамбалайя часто обозначается просто как «креольское блюдо на основе риса» [53, с. 156] или «острое креольское блюдо» [50, с. 183].

«Готовится джамбалайя долго и состоит из многих ингредиентов: риса, нескольких сортов мяса или морских продуктов, помидор, сельдерея, лука, зеленого перца, кайенского перца, чеснока, тмина и розмарина» [29, с. 35]. Есть варианты джамбалайи с курицей [26, с. 188], острыми итальянскими сосисками – [33, с. 375], с креветками [63, с. 99], с рыбой [45, с. 434]. «В джамбалайю практически всегда добавляют так называемую каджунскую троицу: лук, черешковый сельдерей и сладкий зеленый перец» [93, с. 142], а также луизианский острый соус [45, с. 453].

Среди других иноэтничных аналогов плова можно назвать также такие блюда как американское блюдо «Скачущий Джон», индопакистанское блюдо «кичари» (превратившееся в египетское «кошари» и британское «кеджери»), арабские блюда «кабса» и «маклуба», индонезийские «наси-горенг» и «бубур-аям» и многие другие.

Таким образом, мы можем сделать следующие выводы:

1. Плов является традиционным национальным блюдом узбекского этноса.
2. Традиционно плов (и его вариации) широко распространен на обширных пространствах Центральной Азии, Ближнего и Среднего Востока, Кавказа, Балкан, Северной Африки, стран Средиземноморья.
3. Многие этнические и субэтнические группы имеют собственные варианты плова.

4. Плов ввиду своих качеств (вкус, внешний вид, вариативность, относительная простота приготовления) получил широкое распространение и за пределами своих обычных ареалов.

5. Внесение плова (в 2016 г.) в Репрезентативный список ЮНЕСКО способствует еще больше популяризации плова на мировой арене.

Список литературы

1. Абаза К.К. Завоевание Туркестана. М.: Кучково поле, 2008. – 255 с.
2. Абдуллаев М.Р. Плов, шурпа, лагман, шашлык и не только. М.: Эксмо, 2015. – 186 с.
3. Азербайджанские сказки. Баку: Изд-во АзФАН, 1941-1947. Т. II. – 515 с.
4. Алиев А. Чёрное золото Российской империи. Новокузнецк: Спб, 2017. Т. 1. – 199 с.
5. Ализаде Х. Кер-оглы: Азерб. Нар. эпос. Баку: Азернешр, 1940. – 166 с.
6. Алироев И.Ю. Нахские языки и культура. - Грозный: ЧИКИ, 1978. – 291 с.
7. Алладин и волшебная лампа: арабские сказки. М.: Махаон, 2017. – 141 с.
8. Аткинсон К. Витающие в облаках/ [пер. с англ.]. СПб.: Азбука, 2018. – 479 с.
9. Бадрутдинов Х. Тени Афгана: сб. рассказов. Омск: ОмГТУ, 2019. – 454 с.
10. Бейли Ф.М. Миссия в Ташкент. М.: Языки славян. культуры, 2013. – 383 с.
11. Бларамберг И.Ф. Воспоминания. М.: ГРВЛ, Наука, 1978. – 357 с.
12. Бобринский Д.И. Поварская книга известного кулинара Д.И. Бобринского, одного из лучших столичных гастрономов. Харьков, 1913. VIII. – 152 с.
13. Браун Г., Хэпнер К. Настольная книга официанта. Ростов-н/Д: Феникс, 2001. – 319 с.
14. Брук Д. История городов будущего. М.: Стрелка Пресс, 2017. – 497 с.
15. Бурыгин С.М., Непомнящий Н.Н., Шейко Н.И. Мальдивы, Маврикий, Сейшелы. Жемчужины Индийского океана. М.: Вече, 2007. – 304 с.

16. Бухара и Хива в описании Е.К. Мейендорфа (1820)// История Узбекистана в источниках. Ташкент: Фан, 1988.

17. Васюкова, А.Т., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. Технология кулинарной продукции за рубежом. М.: Дашков и К°, 2014. – 367 с.

18. Вос Е. Этикет в ресторане. М.: Эксмо, 2014. – 142 с.

19. Ганиев Х. Плов - дело тонкое. М.: Эксмо, 2012. – 271 с.

20. Гарлинский Д.Н. Реформа питания армии и флота. Солдатская и матросская кухня. СПб.: Тип. Тренке и Фюсно, 1906. –Ч. 1. 202 с., Ч. 2. – 108 с.

21. Гармаева Т.В. Диалог культур в контексте особенностей процесса адаптации мигрантов из Центральной Азии в Республике Мордовия: дисс. к.и.н. Саранск: МордГУ, 2006. – 209 с.

22. Голева Г.С. Фразеология современного персидского языка. М.: Муравей, 2006. – 223 с.

23. Гэлбрейт Р. Шелкопряд. М.: Иностранка: Азбука-Аттикус, 2019. – 478 с.

24. Даллал Т. Глазами любопытной кошки. М.: РИПОЛ классик, 2010. – 462 с.

25. Десятилетнее странствие Филиппа Ефремова (70-е гг. XVIII в.) // История Узбекистана в источниках. Ташкент: Фан, 1988.

26. Зайцева Е.Е. Праздничные блюда: 1000 рецептов. М.: Эксмо, 2005. – 639 с.

27. Записки Будрина о пребывании в Бухаре (1820)// История Узбекистана в источниках. Ташкент: Фан, 1988.

28. Записки о некоторых народах и землях Средней Азии Филиппа Назарова (1813-1814)// История Узбекистана в источниках. Ташкент, 1988.

29. Земскова А.Ю. Лингвосомиотические характеристики англоязычного гастрономического дискурса: дисс. ... к.ф.н. Волгоград: ВГУ, 2009. – 338 с.

30. Ибадлаев Р. Крымскотатарская кухня: оригинальные рецепты. Симферополь: Медиациентр им. И. Гаспринского, 2019. – 219 с.

31. Иванов В.П., Матвеев Г.Б. Этнокультурный портрет Чувашской Республики: историко-этнографические очерки. Чебоксары: Чувашкнигоиздат, 2015. – 199 с.

32. Ильичёв И.М. Анна Герман: сто воспоминаний о великой певице. М.: Алгоритм, 2016. – 495 с.

33. Искусство кулинарии [пер. с англ.]. М.: Эксмо, 2004. 559 с.
34. Исмаилова Л.А. Земледельческий календарь азербайджанцев: дисс. ... к.и.н. М.: ИЭА РАН, 1998. – 177 с.
35. Истины: изречения персидского и таджикского народов, их поэтов и мудрецов / [пер. Н. Гребнева]. СПб.: Азбука-классика, 2005. – 248 с.
36. Консервы рыбные с растительными гарнирами. М.: Стандарты, 2001. III. – 8 с.
37. Корниенко Т.Г. Херсонеситы. М.: Детлит, 2019. – 369 с.
38. Короткова М.В. Застольные и кулинарные традиции: Энциклопедия. М.: Дрофа-Плюс, 2005. – 287 с.
39. Кужель Ю.Л., Яворская А.О., Христов Т.Т. Страноведение. ОАЭ. Япония. Китай. М.: Книгодел : МАТГРБ, 2007. – 260 с.
40. Кулинарные связи Центральной Азии с Индией рассказывают нам многое // URL: <https://caa-network.org/archives/17973> (дата обращения: 27.01.2021).
41. Курогло, С.С. Семейная обрядность гагаузов в XIX - начале XX в. Кишинев: Штиинца, 1980. – 138 с.
42. Кухня народов мира [авт.-сост.: В.В. Марченко, Н.В. Судакова]. - Ставрополь: СКФУ, 2016. – 148 с.
43. Лаврова С.А. Куда скачет петушиная лошадь? М.: КомпасГид, 2014. – 176 с.
44. Лагметова, Ф.Б. Названия традиционной пищи в гутумском диалекте лезгинского языка : дисс. ... к.ф.н. Махачкала: ДагНЦ РАН, 2011. – 183 с.
45. Леви, Ф. 1000 рецептов еврейской кухни. М.: Эксмо, 2004. – 815 с.
46. Лексикографические штудии 2014. М. - Берлин: Директ-Медиа, 2016.
47. Лучшие в мире блюда из рыбы/ [сост. М. Зубакин]. Москва: РИПОЛклассик, 2010. – 253 с.
48. Махмудов, К.М. Пловы на любой вкус. Ташкент : Мехнат, 1987. – 156 с.
49. Махмудов К.М. Узбекский плов. Рецептура и технология, целебные и диетические свойства. Ташкент: Узбекистан, 1979. – 112 с.
50. Милл Р.К. Управление рестораном [пер. с англ.]. М.: ЮНИТИ, 2009. – 518 с.
51. Мировая кухня: 500 рецептов. М.: КоЛибри: Азбука-Аттикус, 2018. – 510 с.

52. Миртов, А.В. Казачьи говоры. изд. 2-е. Ростов-н/Д: Севкавказ, 1926. – 32 с.
53. Многоязычие в образовательном пространстве. Ижевск: УдМГУ, 2018, Т. 10. – 161 с.
54. Наша кухня: Плов Тамерлана и Александра Македонского // URL: https://yandex.uz/turbo/tsargrad.tv/s/articles/nasha-kuhnja-plov-tamerlana-i-aleksandra-makedonskogo_127215 (дата обращения: 27.01.2021).
55. Нестерова Д.В. Плов, ризотто, паэлья. М. : Питер, 2014. – 96 с.
56. Николле Д. Янычары. М. : АСТ : Астрель, 2004. – 72 с.
57. Никоненко А. О вкусном и сытном: национальная кухня Македонии // URL: <https://travel.biletplus.ru/sobytijnyj-turizm/312-kuhnja-makedonii> (дата обращения: 27.01.2021).
58. Османова Ф., Стахов Д. Истории простой еды. М.: Ломоносовъ, 2014. – 217 с.
59. Палатникова, О.А. Сергей Бондарчук. Его война и мир. М.: Алгоритм, 2017. – 367 с.
60. Папченко А. «Донья Паэлья» // URL: <https://www.vokrugsveta.ru/vs/article/6862/> (дата обращения: 27.01.2021).
61. Паченков О.В. Этнические экономические мигранты: трансформация социальных отношений: на примере мигрантов из Азербайджана и Таджикистана в Санкт-Петербурге: дисс. ... к.с.н. СПб: СПбГУ, 2008. – 172 с.
62. Персидские сказки. Екатеринбург: У-Фактория, 2007. – 447 с.
63. Пессл М. Проснись в Никогда. СПб.: Азбука, 2018. – 381 с.
64. Плов включили в список наследия ЮНЕСКО // URL: <https://lenta.ru/news/2016/12/02/pilaf/> (дата обращения: 27.01.2021).
65. Плов - изобретение Александра Македонского // URL: <https://plovvara.ru/tips/1368854641.html> (дата обращения: 27.01.2021).
66. Плов по-македонски // URL: <https://vkusno.mirtesen.ru/blog/43225207512/Plov-po-makedonski> (дата обращения: 27.01.2021).
67. Плов, ризотто, паэлья. [сост. А. Торопова]. Ниж. Новгород: Слог, 2013. – 95 с.
68. Пловы, паэлья, ризотто. М.: Лабиринт-Пресс, 2003. – 47 с.
69. Похлебкин, В.В. Моя кухня и мое меню. М.: Центрполиграф, 2004. – 117 с.
70. Похлёбкин В.В. Национальные кухни наших народов. М.: ЛиПП, 1983. 304 с.

71. Путешествие по Средней Азии венгерского ориенталиста Арминия Вамбери (1863)// История Узбекистана в источниках. Ташкент: Фан, 1990.
72. Рамазанов А.Э. Война затишья не любит. М.: Эксмо, 2008. – 379 с.
73. Рассказ торговца Абросимова о поездке его в Хиву (50-е годы XIX в.)// История Узбекистана в источниках. Ташкент: Фан, 1990.
74. Ризотто, пазля, пловы [сост. Е.Руфанова]. Ниж. Новгород: Слог, 2013. – 95 с.
75. Русская еда. Под ред. В.П. Бутромеева. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2013. – 447 с.
76. Русская трапеза: обычаи, таинства, старинные блюда, рецепты / [сост. Н. Муханова]. - М.: Локид-Пресс, 2004. – 447 с.
77. Ручаевский Ф. Бухарская кухня, или Рис в мешке// Лехаим. 2013. № 4),
78. Самарканд в описании Н.В. Ханькова// История Узбекистана в источниках. Ташкент: Фан, 1988.
79. Сапожникова Н.В. Кулинарное путешествие в Каспийскую столицу. Астрахань: ЦИНФК, 2012. – 219 с.
80. Сегнит Н. Тезаурус вкусов. М.: Эксмо, 2017. – 510 с.
81. Смирнова Е.В. Культурные доминанты в языковой картине мира испанцев: дисс. ... к.ф.н. Москва: РУДН, 2015. – 206 с.
82. Современная кухня. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2012. – 239 с.
83. Современная татарская кухня/ [авт.-сост. З.М. Камалова]. Казань: Татаркнигоиздат, 2004. – 159 с.
84. Соловьев Л.В. Повесть о Ходже Насреддине. М.: Детлит, 2018. Кн. 1. – 271 с.
85. Соловьева О.А. К вопросу о роли плова как знака власти // Лавровские (Среднеазиатско-Кавказские) чтения, 1998–1999 гг. СПб., 2001. С. 41-43.
86. Степанова, Н.И. Современный сонник. М.: РИПОЛ классик, 2009. – 376 с.
87. Страны и народы. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2008. – 631 с.
88. Сулаева Ж.А. Пословичная концептуализация мира в кумыкском языке : дисс. ... д.ф.н. Махачкала: ДГПУ, 2012. – 374 с.
89. Теляшов Р.Х. Татары и русские: историко-лингвистические размышления. СПб., 2014. – 499 с.

90. Трофимова Е.Я. Как сложилась народная кухня удмуртов. Ижевск: Удмуртия, 1991. – 174 с.
91. Тысяча и одна ночь. СПб.: Азбука-Аттикус, 2019. – 175 с.
92. Удовиденченко А.И. Пусть память говорит. Белгород: БелГУ, 2019. – 129 с.
93. Уильямс Р. Отряд Самоубийц. СПб.: Азбука-Аттикус. Кн. 2. 2018. – 146 с.
94. Ульциферов О.Г. Индия. М.: МГИМО(У) МИД РФ, 2010. – 484 с.
95. Фомина Ю.И. Особенности развития этнических представлений в дошкольном, младшем школьном и подростковом возрастах :дисс. ... к.п.с.н. Тула, 2011. 270 с.
96. Фридрих Н.А. Бухара. СПб.: тип. О.Н. Попова, 1910. – 80 с.
97. Хаджиев Р.Б.Х.. Жизнь и смерть генерала Корнилова. М.: Вече, 2014. – 479 с.
98. Ханкишиев С. Бахш // Плов. — М.: АСТ, 2015. — 288 с. С. 166-168.
99. Ханкишиев С. Казан, баран и дастархан. М.: Астрель, 2010. – 463 с.
100. Ханкишиев С. Плов: [кулинарное исследование]. М.: АСТ, 2019. – 287 с.
101. Чередникова Е.А. Экспликация аксиологической картины мира в гастрономическом интернет-дискурсе: на материале русского и английского языков :автореф.дис. ... к.ф.н. Майкоп: АдыГУ, 2013. – 22 с.
102. Чурсин, Г.Ф. Авары: этнографический очерк. Махачкала: ДНЦ РАН, 2008. – 120 с.
103. Шитякова, Т.Ю., Качурина Т.А. Сопачева Т.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. М.: Академия, 2017. – 171 с.
104. Эдилов С.Э. Функционально-семантическая характеристика названий пищи в чеченском языке: дисс. ... к.ф.н. Грозный, 2013. – 175 с.
105. Юлдаш-оглы Ф. Алпамыш: Узбекский народный эпос. Л.: Сов. писатель: Ленингр. отд-ние, 1982. – 382 с.
106. Ali Nourai. Pulâka // An etymological dictionary of Persian, English and other indo-european languages. P. 379. – 823 p.
107. Pilau // Oxford English Dictionary, 3rd edition, 2006.

**Креолизация кухни на примере
франкоязычных Антильских островов**
The Creolization of Cuisine on the Example of the
Francophone Antilles

НЕВЕЖИНА Елизавета Андреевна

кандидат филологических наук,
старший преподаватель,
кафедра французского языка и культуры,
Факультет иностранных языков и регионоведения,
МГУ имени М.В. Ломоносова;
тел.: (903) 281 44 16,
e-mail: liza031190@rambler.ru

В коллективных культурных представлениях креольских сообществ важной составляющей является разнообразие пищевых привычек. Предметом данной статьи является креольская кухня франкоязычного островного ареала Антильских островов (Мартиника и Гваделупа). Принцип креольской кухни изучаемого региона – в многообразии ингредиентов и способов приготовления пищи как следствии смешения культур и языков, повышения потоков туристов и влияния глобализации.

Ключевые слова: заморские территории Франции, креольская кухня, Малые Антильские острова, креолизация.

The important part of collective beliefs in Creole communities is a variety of food habits. The subject of this article is the Creole cuisine of the French-speaking island area of the Antilles (Martinique and Guadeloupe). The principle of the Creole cuisine of the studied region lies in the variety of ingredients and methods of cooking as a result of the mixing of cultures and languages, increasing tourist flows and the impact of globalization.

Keywords: overseas France, Creole cuisine, Lesser Antilles, creolization.

Введение

Объектом данного исследования являются процессы креолизации и декреолизации кухни Малых Антильских островов, представленных в статье Мартиникой и Гваделупой. Явление креолизации входит в комплекс так называемого креолитэ. Этот термин, появившийся в 1970-е годы в произведениях антильских писателей для реабилитации поработенного населения островов, обозначает комплекс исторических, культурных и языковых характеристик ареала [1]. Креолитэ еще не утвердил свои позиции в зарубежных и отечественных (лингво)культурологических исследованиях.

Креольских языков, как и культур, в мире более сотни. Креольский язык как феномен отличается от пиджина тем, что последний – это ново-сформированный язык-посредник, в то время как креольский – язык, который передался последующему поколению и является для него родным. Базой креольского языка могут быть английский, французский, испанский, нидерландский и другие языки, поэтому при использовании термина «креольский» существует необходимость уточнять, какой именно тип имеется в виду. Каждый из множества креольских языков несет на себе печать той культуры, в которой он сформировался. В этой связи термин «креольский» может использоваться по отношению к гастрономии.

Становление культуры на изучаемых островах Мартиники и Гваделупы происходило под влиянием различных факторов: острова населяли американские индейцы, затем острова были колонизованы, и на острове распространились европейская и африканская цивилизации, имело место насаждение рабства, на развитие ареала влиял островной тропический климат. Коренные индейцы были быстро истреблены или вымерли от привезенных болезней, на их место завозили рабов из Африки. В начале XVIII века совместное проживание европейцев и африканцев положило начало явлению креолизации. Это понятие включает в себя два компонента: 1) создание языка в результате взаимодействия разных языков и диалектов, 2) процесс привнесения и ассимиляции другой культуры.

Население островов пестрое: помимо волн иммиграции из различных регионов начиная с XVII в. (Сирия, Вьетнам, Китай, Индия и др.) [2] на островах проживают 1) коренное население, или беке (béké), под руководством которых находятся рынки и отели; 2) приезжие из Парижа метро (métro), которые занимают высокие должности в администрации.

Несмотря на процессы деколонизации, смешения населения и языков, креолизации региона как противовеса глобализации, начался процесс декреолизации. Жители Мартиники и Гваделупы, независимо от размывания культурных границ, чтут традиции: соревнования на челнах (course de yoles), рождественские песни и блюда, передачи на радио и телевидении на креольском языке. Необходимо отметить, что сохраняются эти особенности в большей степени от того, что они подвержены коммерциализации. Даже термин «креолитэ» является предметом маркетинга.

Так, на туристическом сайте о креольской кухне речь идет о шеф-поваре Жан-Шарле Бредас (Jean-Charles Brédas): «Первый на сегодняшний день и уважаемый Ж.-Ш. Бредас заявляет об открытом креолитэ, где кухня – это мост между Европой и Карибами. Он создает удивительные сочетания местных вкусов – козырь французской гастрономии...» [9]. На том же сайте в разделе об отелях можно найти: «В современном и душевном окружении, проникнутом креолитэ, откройте для себя новый <... название отеля...>» [10]. Таким образом, креолитэ – это не только культурологический термин, но и обязательный компонент рекламы, служащий для привлечения внимания и инвестиций.

Креольская кухня

Под базовыми [13] продуктами креольской кухни следует понимать рис, фасоль, свинину, курицу, рыбу, моллюсков и ракообразных; специи; фрукты и овощи: гомбо\бамия\гибискус съедобный, чайот\мексиканский огурец, батат\сладкий картофель, капуста, иньям\ямс, банан, авокадо, гуава, ананас, манго, аннона. Тростниковый сахар используется не только в производстве сахара, но и патоки и рома. Ром является популярным напитком Антильских островов ввиду обширных плантаций тростникового сахара [13].

Мартиника

Сахарные плантации появились на Мартинике (изначально Mardinic, или остров цветов) [6] в XVII в. С тех пор сахар и его производные, в частности ром, являются неотъемлемой частью культуры Антильских островов. Именно Мартиниканский ром получил статус АОС (Appellation d'Origine Contrôlée). В 2008 г. он удостоился Золотой Медали на Всемирном Конкурсе в Брюсселе. Ром употребляется в чистом виде, в составе коктейлей или в десертах (ромовая баба – baba au rhum и жареные бананы – bananes flambées). Рому также посвящен музей, на-

ходящийся в г. Сэнт-Мари.

Классическим блюдом Мартиники является соленая и сушеная селедка. Особо выделяются блафы (blaff) – ароматные бульоны, в которые добавляют рыбу, крабов, овощи и специи; жареные бананы; акрас (accras – рыбная котлета, жаренная во фритюре) из трески. Свинина и курица – основные мясные блюда, поскольку этих животных дешевле всего держать в хозяйстве. С добавлением курицы и свинины существует широкое разнообразие рецептов, при этом используются все части их тела (даже кровь, из которой делается известная антильская кровяная колбаса). Традиционные специи Карибских островов: шафран (le safran rey), черный и белый перец, кумин.

По версии туристического сайта La perle des Antilles [5], самые популярные блюда Мартиники звучат так: 1) assiette créole (boudin local, oignon, piment rouge et cannelle) – креольская тарелка (кровяная колбаса, лук, красный стручковый острый перец, корица); 2) crabes farcis – фаршированные крабы; 3) poulet boucané – копченая/высушенная курица; 4) pâté en pot – паштет в горшочке; 5) fricassée de crevettes – фрикассе (ragu) из креветок; 6) les accras de morue – акрас (котлетки) из трески; 7) la langouste grillée – лангуст на гриле; 8) la chiquetaille de morue – размельченная треска; 9) le gratin de bananes – банановый гратен; 10) les pâtés sucrées – пирожные из песочного теста; 11) le Robinson – традиционный кекс «Робинзон»; 12) le macaron coco – макарон с кокосом; 13) le sorbet coco – сорбет с кокосом; 14) les tablettes coco – печенье с кокосом; 15) le lambi – стромбус (моллюск); 16) rougail saucisses – сосиски с соусом ругай (соус с использованием острого перца, в состав которого входит лук); 17) le féfocse – досл. «хищный, дикий»; блюдо из авокадо, трески и перца; 18) sauce chien – досл. «соус собака»; закуска из рубленого лука, уксуса и масла.

Гваделупа

Базовым блюдом на Гваделупе является Kassav, маленький сэндвич из маниоки круглой формы с начинкой из маринованного кокоса – «местная кулинарная традиция и особая технология» [8]. Маниока бывает двух видов – сладкая (doux) и горькая, америнды умели различать эти два типа. Для изготовления овощей нужно добавлять сладкую маниоку, поскольку горькая маниока токсична и ее нужно подвергать высокой температуре. Есть и другие разновидности:

тертый маниок (grajé en créole) используется для изготовления

муки, «Moussache» – сок из прессованной маниоки. Маниока на о. Гваделупа применяется повсеместно, ее используют также при изготовлении барабанов [8]. С маниокой связаны различные легенды (например, история о том, как человек прошел ряд испытаний, а в награду от бога получил палку, которую воткнул в землю; выросла маниока, обеспечив едой семью и последующие поколения [8]), что подтверждает ее статус национального продукта.

Жители Гваделупы – вторые по потреблению рыбы в мире [6]: для их острова также характерен пряный навар – блафф, в котором варят рыбу, а также навар из морских гребешков (blaff de palourdes), лангусты на гриле, фрикасе из стромбуса.

На о. Гваделупа уже более 90 лет проходит праздник Fête des Cuisinières, что является частью культурного наследия острова. Его проводят каждый год в августе недалеко города Сэн-Лоран. Для туристов это замечательный повод попробовать локальные блюда, приготовленные по древним рецептам местными поварами. Островные рынки – это разноцветные площадки, на которых можно познакомиться с местными фруктами и овощами, а также попробовать кофе и какао, выращенные на острове.

Туризм и глобализация

С массовым прибытием туристов на Антильские острова изменились как гастрономические предпочтения, так и традиции потребления. В «новой» кухне все чаще отдается предпочтение сушеным (вяленым) мясу и рыбе, пуншу (ti-punch – «маленький пунш», представляет собой смешанный напиток на основе рома, который особенно популярен на Мартинике, Гваделупе, Гаити, Французской Гвиане и других франкоязычных островах Карибского бассейна), акрас, кровяной колбасе, сохраняется использование местных продуктов, но используются новые техники готовки и консервации. «Новая креольская кухня» (термин, введенный известной женщиной-шеф-поваром Мартиники – Бабэтт де Розьер [13; 4]) уже не такая жирная, не такая сладкая, она демонстрирует большую осведомленность о локальных продуктах и способах их приготовления.

На судьбу местной кухни влияют различные внешние факторы: массивная вырубка леса (древесина используется как горючее), развитие фаст-фуда. За счет прироста потоков мигрантов изменяется и набор продуктов. Мигранты имеют доступ к продуктам тех стран, откуда они при-

ехали. Кухня, таким образом, пополняется новыми ингредиентами и рецептами. Однако традиции приготовления могут сохраняться. Например, канадский антрополог Л. Тибер в 2013 г. утверждал, что креолитэ как феномен – явление бессознательное. Он приводит в пример молодую арабку (une jeune femme zarabe), которая во время интервью мыла рис правой рукой «как того требует ислам», а затем промыла его обеими руками «на креольский манер» [19].

Актуализация креольской кухни

Вопрос гастрономического разнообразия на франкоязычных территориях в Атлантическом океане уже был дидактизирован. Например, разработанное досье [11] включает в себя шесть уроков, посвященных кухне островов и архипелагов Карибского бассейна, Индийского и Тихого океанов. Целью уроков является сравнение кухонь островного ареала и метрополии.

Первый салон, посвященный гастрономии заморских территорий, прошел 7-9 февраля 2015 г. в Париже. Институт анкетирования Ipsos (Institut de sondage) опубликовал результаты своего исследования, проведенного во время проведения салона среди 500 французов и 253 реюньонцев, «чтобы понять отношение и пищевое поведение». Результаты: малое количество людей, живущих в метрополии, пробовали креольскую кухню. Только 28% из них ели ругай с колбасой, 31% – курицу карри, 44% пробовали колombo из свинины. 87-90% молодых людей (до 30 лет) выразили желание открыть для себя креольскую кухню [12]. Директор центра Ipsos Мюриель Грандидье утверждает: «Анализ этих данных подчеркнул, до какой степени французы обладают рудиментарными и туманными знаниями о заморских гастрономических богатствах...» [12]

Интересны комментарии к данному исследованию, рассмотрим некоторые из них. В основном, они обличают кулинарные предпочтения французов (métro) и непросвещенность в вопросах гастрономии: «Я хотел купить фургончик, который торгует едой региона о. Реюньон в долине Луары, но получил отказ в банке из-за “отсутствия данных о креольской кухне”»; «Креольская кухня – это повышенное давление, холестерин, диабет, лишний вес, деревенский праздник, рак, лейкопения, инсульт и т.д. Только риск...»; «По сравнению с теми, кто питается креольской кухней, вы, жители метрополии, питаетесь плохо»; «В целом, les métro на каникулах ценят хорошую креольскую кухню»; «Моя кухня острая, она имеет вкус, иногда заставляет плакать, от нее иногда болит

живот, но островная кухня – это все, что я могу есть, т.к. так я могу почувствовать себя живой... И отдельно для тех, кто будет комментировать мою орфографию: мне все равно, я креолка!» (жительница о. Маврикий в Восточной Африке); «Креольская кухня стала сегодня культурной референцией, она позволила целому народу выжить» [13].

Поскольку опрос проводился на тему креольской кухни о. Реюньон (заморский регион Франции в Индийском океане), то комментирующие подчеркнули, что это не только креольская кухня, но и часть французской, что важно для изучения именно французской гастрономии.

В меню современных ресторанов сохранились элементы местной кухни, что является частью политики по привлечению туристов. Были рассмотрены меню самых популярных ресторанов Мартиники и Гваделупы на сайте tripadvisor.com. Креольский ресторан Le Bambou [15] сохранил популярный набор локальных блюд. Рестораны Le Jaguar Restaurant [16], Le Zandoli [17] не представляют в меню базовые рецепты Антильских островов, но используют только местные продукты, названия блюд относят к Франции (Filet rôti glacé, La Pêche du jour, Navets fondants, Canard entier de la Ferme Lilette cuit dans le foin). Pura Vida [18] сохранил в большинстве названия местных рецептов и использует местные продукты и способы их приготовления. La Case des Pies [14] опирается на традиции европейской гастрономии, а также на африканскую кухню, например, предлагает кус-кус. Все рестораны идут в ногу со временем и включают в меню вегетарианские блюда.

Защита креольской кухни

Под влиянием смешения национальностей, культур, языков, с ростом туризма и в контексте глобализации кухня французских заморских департаментов подвержена декреолизации, с которой активно борется местное население. Помимо этого, секреты некоторых рецептов всегда передавались из уст в уста, что повлекло за собой потерю некоторых традиций. В 2019 г. в газете Le Monde вышла статья под названием «Креольская кухня хочет выйти из экзотизма» (La cuisine créole veut sortir de l'exotisme) [7]. Креольская кухня «забыта местными жителями, мало изысканная, не разнообразная» – так считают жители метрополии.

Один из рестораторов на о. Мартиника, Леандр Улисс Мишель (ресторан Côte Est) утверждает, что «очень сложно вкусно поесть на острове сегодня. Прибрежные рестораны подают курицу из Польши и свинину из Франции. В супермаркете продают рыбу из Вьетнама» [7]. Сам шеф

работает уже 14 лет и использует исключительно местные продукты. «На самом деле, очень мало людей знают, насколько наша кухня вкусна и богата, даже без классических акрас или кровяной колбасы» [7].

Выбор импортных продуктов объясняется дешевизной по сравнению с местными. Погоня за дешевым сырьем повлекла за собой увлечение фаст-фудом. В 2013 г. 58,5% мартиниканцев возрастом старше 16 лет и более одного ребенка из трех страдали от лишнего веса [7]. Другой проблемой является хлордекон – пестицид, который долгое время использовали при выращивании банана, и он продолжает отравлять почву и побережья.

В сфере трудоустройства имидж профессий, связанных с питанием, не слишком позитивен на Антильских островах. Как только студенты заканчивают обучение, они предпочитают покинуть острова. Например, шеф-повар, ведущая передач на местном ТВ Бабетт де Розьер уже больше 50 лет выступает за сохранение креольской кухни, она рассказывает о том, что имидж гастрономии отрицательный: «Работа официантом или поваром рассматривается как слишком рабская... существует неправильное понимание этих профессий. Однажды я оставила чаевые официантке на Гваделупе, она мне их вернула со словами «Я здесь не попрошайничая». Что касается образования в сфере гастрономии, то оно ориентировано на кухню Франции» [7]. Б. де Розьер все же видит положительные стороны в нынешней ситуации: «Благодаря туризму и активности, знания о нашей кухне выросли. Когда я в 1975 г. открыла свой ресторан на два стола и четыре стула напротив Фоли Бержер в Париже, у меня не было ни одного клиента. Люди думали, что наши блюда в буквальном смысле «драли глотку», т.к. сочетают перец и специи ... Пришлось их приманить пуншем, чтобы вызвать хоть какой-то интерес. Сегодня есть настоящие любители» [7]. Она добавила, что «креольская кухня – это кухня будущего. Она родилась из кровосмешения: к жареньям америндов добавились чечевица, кровяная колбаса, привнесенные колонизаторами, евреи привнесли процесс замачивания, африканцы привезли акрас из трески, конголезский суп (буйябес из мясных потрохов). Если есть кухня, готовая развиваться, это наша кухня!» [7]

Доказательством популярности креольской кухни может служить Салон гастрономии заморских территорий и франкофонии. 4 февраля 2019 г. в Экспо Парке недалеко от Версаля состоялся четвертый Салон, который привлек 140 участников и 48 000 посетителей.

Заключение

«Гибридизация» [19], или креолизация, кухни продолжается сегодня на фоне процессов глобализации и при больших потоках туристов. Креолизация, в целом, обозначает идентитарные изменения, в рамки которых входит и кухня, в этой ситуации жители ощущают единство (друг с другом) и различие (от других) одновременно. В рамках креолизации местные жители стараются сохранить то, что отличает их от других, в том числе от жителей Франции.

Креольская кухня (речь о французских заморских департаментах) развивается в двух плоскостях – креолизация и сохранение самобытности (использование местных продуктов, традиционных рецептов) и декреолизация (импорт продуктов, глобализация питания, фаст-фуд, подражание европейским образцам). Возможно, в период пандемии тенденции к сохранению самобытности будут сильнее, и развитие креольской кухни пойдет по позитивному сценарию.

Список литературы

1. Невежина Е.А. Креолитэ как лингвокультурный феномен: история и современность // Вестник Московского университета. Серия 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2018. №4. С. 77-85.
2. Невежина Е.А. Французский язык на Мартинике: социолингвистический аспект // Вестник Московского университета. Серия 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2018. №1. С. 61-72.
3. Павловская А.В. Гастрософия: наука о еде. К постановке проблемы. Часть 1 // Вестник Московского университета. Серия 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2015. №4. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/gastrosofiya-nauka-o-ede-k-postanovke-problemy-chast-1> (дата обращения: 18.10.2020).
4. De Rozières B. Festins créoles. Espagne, Editions Marabout, 2006.
5. Des vacances en Martinique pour découvrir la culture créole // URL: <https://www.laperlerentacar.com/des-vacances-en-martinique-pour-decouvrir-la-culture-creole-s979.html> (дата обращения: 12.10.2020).
6. Gastronomie Caraïbes françaises // URL: <https://ca.france.fr/fr/saint-martin/article/gastronomie-caraibes-francaises-0> (дата обращения: 12.10.2020).

7. Hemme P. La cuisine créole veut sortir de l'exotisme / Le Monde, 07.05.2019 // URL: https://www.lemonde.fr/m-styles/article/2019/05/07/la-cuisine-creole-veut-sortir-de-l-exotisme_5459124_4497319.html (дата обращения: 12.10.2020).

8. Kassaverie de Capesterre // URL: https://www.atout-guadeloupe.com/Kassaverie-de-Capesterre-Belle-Eau_a1224.html (дата обращения: 12.10.2020).

9. La Martinique. Gastronomie // URL: <http://www.martinique.org/specialites-culinaires-martiniquaises> (дата обращения: 12.10.2020).

10. La Martinique. Hébergements // URL: <http://www.martinique.org/node/43/HOTMAR972V500WMI/detail> (дата обращения: 12.10.2020).

11. Les îles francophones. Dossier pédagogique, 2020 // URL: https://www.slff.ch/wp-content/uploads/2020/03/SLFF_2020_DossierManger_DEF.pdf (дата обращения: 12.10.2020).

12. Les Métropolitains pas très calés sur la cuisine créole selon une enquête Ipsos, 2015 // URL: https://www.zinfos974.com/Les-Metropolitains-pas-tres-cales-sur-la-cuisine-creole-selon-une-enquete-Ipsos_a82075.html (дата обращения: 12.10.2020).

13. Mollé Ph. La cuisine créole en mouvement / Le Devoir. 01.03.2014 // URL: <https://www.ledevoir.com/opinion/chroniques/401178/saveurs-la-cuisine-creole-en-mouvement> (дата обращения: 12.10.2020).

14. Restaurant La case des îles // URL: <https://www.lacasesdesiles.fr/> (дата обращения: 12.10.2020).

15. Restaurant le Bambou // URL: <https://www.lebambou-restaurant.com/> (дата обращения: 12.10.2020).

16. Restaurant le Jaguar // URL: <https://www.facebook.com/lejaguarrestaurant/photos/p.326419898802480/326419898802480> (дата обращения: 12.10.2020).

17. Restaurant Le Zandoli // URL: <https://www.thefork.fr/restaurant/lezandoli-r275145#booking=&partySize=2> (дата обращения: 12.10.2020).

18. Restaurant Pura Vida // URL: <http://restaurantpuravida.fr/la-carte/> (дата обращения: 12.10.2020).

19. Tibère L. Alimentation et vivre-ensemble : le cas de la créolisation, 2013 // URL: <https://www.erudit.org/fr/revues/as/2013-v37-n2-as0792/1017904ar.pdf> (дата обращения: 12.10.2020).

Гастрономическая культура племен Ассама: урбанизация и рациональное питание (на примере племени Мисинг)

The food culture of the Assam tribes: urbanization
and rational nutrition (by the case of the Mising tribe)

НОВИКОВА Арина Александровна

студентка 1 курса магистратуры
кафедры зарубежного регионоведения и внешней политики
Факультета международных отношений и зарубежного регионо-
ведения

Российского государственного университета
тел. 8 (909) 953 69 36
e-mail: prosunok@yandex.ru

Культура питания штата Ассам имеет множество местных региональных вариаций. Штат Ассам (северо-восточная Индия) населяют несколько десятков племенных сообществ.

Выходцы из племен – студенты, рабочие – покидают свою деревню и меняют образ жизни с сельского на городской. В докладе будет отражено, как урбанизация влияет на рацион питания выходцев из племени Мисинг и на их гастрономическую культуру в целом. Также затрагивается история формирования пищевых привычек и методов питания племен и проблема сохранения этносом традиций гастрономической культуры в городских условиях.

Ключевые слова: Северо-восточная Индия, племена, культура питания, урбанизация, Мисинг.

Assam's food culture has many local and regional variations. The state of Assam (northeastern India) is inhabited by several dozen tribal communities.

Tribal people – students, workers – are leaving their villages and changing their way of life from rural to urban. The report will be reflected as urbanization influences the diet of people from the tribe Mising and their food culture as a whole. It also touches upon the history of the formation of food habits and

nutritional methods of tribes and the problem of preserving the traditions of gastronomic culture by the ethnos in urban conditions.

Keywords: North-East India, tribes, food culture, urbanization, Mising.

Введение

Ассам, штат в Северо-Восточной части Индии. Уникален он тем, что имеет свою собственную культуру и традиции. Его населяют несколько десятков племенных сообществ, каждое из которых по своему уникально. В работе будут отражены пищевые привычки одного из племен Ассама – Мисинг. На примере этой этнической группы будет разобрана проблема урбанизации и рационализации питания.

В целом, пищевые привычки у племен Ассама отражают глубокое влияние культуры питания всей Южной Азии. Ассамская кухня складывается из привычек приготовления пищи сообществами, живущими как в горной местности, так и на равнинах. Таким образом ассамская кухня – это смесь вкусов, которые отражают этнические привычки мультикультурного штата Ассам.

История переселения и традиционные привычки

Сообщество Мисинг – второе по численности племенное сообщество Ассама, которое изначально было горным племенем, а затем мигрировало в равнинные районы Ассама. Культура сообщества Мисинг очень традиционна даже сейчас. История их племени показывает, как они перемещались из сельской местности в городские районы. Тем не менее, они используют в пищу как свои традиционные блюда, так и современные продукты, что говорит о влиянии экономической глобализации в их обществе. Когда Мисинг жили в Аруначал-Прадеш, они предпочитали в основном варить пищу, но после переселения в различные равнинные районы Ассама произошли определенные изменения. В целом из-за того, что Мисинг долгое время проходили процесс миграции, то теперь в их оседлой аграрной жизни, в их культуре и традициях выделяются различные компоненты, которые соединяют современные приобретенные пищевые привычки и их начальную культуру питания. Стоит сказать, что сейчас Мисинг в основном земледельцы. После миграции в Ассам они заимствовали метод лиманного земледелия [1, с.214]. В итоге, мы наблюдаем новый сельскохозяйственный метод, который, в процессе миграции, приобрело племя Мисинг.

Достигнув равнинных районов Ассама, Мисинг смешались с другими этническими сообществами Ассама, такими как Бегали, Бихари и т.д. Таким образом, взаимодействие с другими этническими культурами и людьми внесло значительные изменения в их привычный рацион питания. Например, использование масла и молока для них было в новинку [1, с.215-216].

Причины изменения пищевых привычек

Рынок – это новый тренд в жизни племени Мисинг. Влияние рыночной культуры на Мисинг на самом деле гораздо значительнее, чем кажется на первый взгляд. Большая часть продуктов, которые не производят Мисинг сами, теперь им доступно на рынках [2, с.5].

Но до сих пор люди из племени Мисинг придерживаются в основном экологически чистого питания. Распространенные продукты для них: свинина и сушеная рыба, побеги бамбука (иху), рисовое пиво (апонг), различный зеленый шпинат, травы и т. д. [1, с.215].

Но сейчас их пищевые привычки стали похожи на привычки соседей, которые не принадлежат к племени Мисинг. Более того, есть разница в пищевых привычках среди членов самого племени. Можно выделить три группы в племенах Мисинг по расселению: проживающие в сельской местности, городской местности и пригороде. Если в сельской местности, члены племени по-прежнему придерживаются своей традиционной пищи, то те, кто живет в городских районах, уже пришли к тому, что их пищевые привычки не являются типичными для рациона Мисинг, поскольку изменения происходят в городских районах гораздо быстрее. Те, кто живет на равнинах, приспособливают свою жизнь к требованиям новой культуры. Урбанизация и глобализация довольно сильно влияют на племена, подобные Мисинг. Например, в городах и поселках все еще есть еженедельный рынок, где доступны сельские продукты для приготовления традиционного питания Мисинг, которые невозможно найти в городе или пригороде. Так при приготовлении традиционного рисового пива (апонг) сдоба из кислого теста (апок) – очень важный элемент, который доступен только на рынке [2, с.5-6].

В целом, членам племени Мисинг готовить пищу стало труднее, так как наводнения постоянно разрушают экосистему растений, которые используются для многих заготовок. Из-за этого иногда даже в сельских районах чувствуется присутствие глобализации. Многим уже доступна такая еда, как, например, чипсы, которые можно купить рядом с рынком

или кафе. Теперь предлагают чай (с закусками) вместо рисового пива (апонг) своим гостям, что является новой тенденцией в их социальной жизни. В наши дни люди используют масло (то есть предпочитают жарить еду) повсеместно там, где 80% людей раньше использовали вареную пищу. По словам людей не из племени Мисинг, вареная пища все меньше используется, так как зеленый овощи, зелень, шпинат и подобные продукты стали менее доступными [1, с.217]. В результате неблагоприятного экономического состояния рацион членов племени Мисинг постепенно становится все скуднее. Другая причина изменения пищевых привычек племени заключается в том, что люди из племени обращаются в различные религии, которые не позволяют им принимать определенные категории еды. Те, кто обратились в христианство, уже оставили многие традиционные для племени продукты питания [1, с.216].

Что касается нового поколения, то молодежь любит употреблять современную еду, которая доступна в основном на рынках, в городских районах и в ресторанах. Многие молодые люди поступают в институты и переселяются в город, где их ждет совершенно новый рацион питания. В рацион добавляется, например, фастфуд.

В городе Гувахати, в самом сердце Северо-Восточной Индии, куда Мисинг мигрирует с различными целями – для получения образования, работы и заключения брака и т. д. - их пищевые привычки полностью изменились в повседневной жизни. Поэтому рацион горожанина-мисинг и сельчанина-мисинг тоже имеет свои определенные отличия. Изменения происходят по собственному желанию. Женщины племени также поддерживают нововведения в культуре питания, поскольку они время от времени готовят как традиционную кухню Мисинг, так и пищу неплеменную. По их словам, раньше рыбу готовили в традиционном стиле без использования масла, но теперь используются совершенно разные и новые рецепты [3, с.165]. В сельской местности люди сами поймав рыбу, обжаривают ее с пряностями. Но поскольку некоторые выходцы из племени находятся в городской местности, то это представляется невозможным. На завтрак, обед и ужин они принимают рис, роти, куриный рулет, тандури, хлеб. То есть те блюда, которые легко готовятся и требуют меньше времени.

Но они все равно готовят их традиционное рисовое пиво (Arong) в таких случаях, как Ali ai ligang, (Фестиваль отмечает начало посева семян) и во время других праздников [1, с.217]. Мисинг все равно продолжают готовить иногда свою традиционную еду в городских районах

из сезонных продуктов, которые доступны на рынке города. Члены племени Мисинг часто принимают новую тенденцию в пищевых привычках после переезда в Гувахати, таким образом происходит реформирование их культуры питания. Но люди из племени Мисинг пытаются сохранить свои традиционные блюда даже в городских районах, так они сохраняют их племенную идентичность через традиционную культуру питания.

В наши дни Мисинг, живущие в пригороде, сидят уже за обеденным столом. Это показывает то, что урбанизация стремительно меняет их жизнь. Несмотря на то, что происходят изменения, культура Мисинг остается традиционной, все же они следуют определенной норме, поэтому сообщество Мисинг отличается от других этнических групп Ассамы.

Стоит упомянуть, что при смене традиционных привычек питания, возникают определенные проблемы. Пища Мисинг имеет как особые питательные, так и лечебные свойства, которые представляют собой пример культурной самобытности. Старшие члены племени Мисинг считают, что традиционная еда может помочь предотвратить хронические заболевания, которые все еще распространены в индийском обществе и сегодня. Даже сейчас рекомендовано есть более экологически чистые продукты и вести более традиционный образ жизни, чтобы предотвратить современные хронические заболевания [3, с.180].

Вывод

Сообщество Мисинг по-прежнему передает свои собственные традиции культуры питания. В данном случае именно женщины являются настоящими реформистами в этой сфере, но в то же время и хранителями своей культуры и традиций. Готовя традиционные блюда, но при этом воспринимая что-то новое, они поддерживают баланс культуры питания племени Мисинг. При этом стоит сказать, что на блюда этнического сообщества Мисинг повлияли и продукты глобализации.

Горожане-мисинг все больше интегрируются в городскую жизнь. Но даже в городе они развивают свое чувство самобытности, продолжая готовить свои традиционные блюда, а также показывая важные символы сельской культуры. Они принимают пищевые привычки мигрантов и другого ассамского населения, но также сохраняют пищу Мисинг как традицию и наследие. Члены племени Мисинг, живущие в городе, стали более сознательно относиться к своей традиционной еде в городских районах и начали исследовать свои способы питания и пытаться найти корни своей традиционной кухни.

Список литературы

1. Kumari P. & Dutta S. Changing Eating Pattern of Mising Food Culture // *International Journal of Humanities & Social Sciences*. – Vol.2. – 2012. – P. 211-219. https://www.researchgate.net/publication/228116835_Changing_Eating_Pattern_of_Mising_Food_Culture. Accessed 20 January 2021.
2. Kumari P. Food and nutrition: A study of the Misings of Assam // *International Conference on Recent Research and Innovations in Social Science & Educational*. – 2018. P. 1-7. <http://data.conferenceworld.in/OUCI-PSS19May18/1.pdf>. Accessed 23 January 2021.
3. Swargiary D. Food habits of the bodos and the misings a comparative study. – 2019. – P. 154-208. <https://shodhganga.inflibnet.ac.in/handle/10603/284923>. Accessed 10 January 2021.

Взаимосвязь музыкальных и гастрономических традиций в культуре народов мира: компаративные аспекты

Interconnection between Musical and Gastronomic Traditions in Culture of Peoples of the World: Comparative Aspects

ОВЧИННИКОВА Юлия Сергеевна

кандидат культурологии,
доцент кафедры сравнительного изучения
национальных литератур и культур,
Факультет иностранных языков и регионоведения,
МГУ имени Ломоносова;
тел.: (499) 734 00 70,
e-mail: julia.barkova@gmail.com

Статья посвящена компаративному изучению взаимосвязей музыки и традиций питания в культуре народов мира. Рассматриваются следующие аспекты: музыкальное сопровождение процесса добычания пищи как обеспечение удачи в промысле и как установление баланса между человеком и природой; музыкальные инструменты как творческое преобразование продуктов питания и столовых приборов; синкретизм обонятельно-вкусового, музыкально-слухового и образно-эмоционального восприятия человека в обрядах жизненного и календарного циклов; культура питания как пространство бытования этнорепрезентативных музыкальных традиций; традиционные блюда и напитки сквозь призму песенного творчества.

Ключевые слова: традиционная музыка народов мира, этнические музыкальные инструменты, традиционная культура, традиции питания.

The article focuses on comparative study of interconnection between musical and gastronomic traditions in culture of peoples of the world. The following aspects are regarded: musical instruments as creative transformation of food

stuff and tableware; musical support of the food obtaining process for achieving luck in hunting and for maintaining the balance between man and nature; syncretism of olfactive, gustatory, oral, imaginative and emotional perception in ritual practices; food culture as a space for living of ethnic representative musical traditions; traditional dishes and drinks in the light of song texts.

Keywords: traditional music of peoples of the world, ethnic musical instruments, traditional culture, food tradition.

Пища – важнейшая культурная составляющая человеческого бытия, отражающая единство и взаимосвязь духовного и материального, психического и физического, видимого и сущего, раскрывающая этноспецифические особенности взаимодействия человека и мира природы. Сравнительное изучение культур выявляет тесную взаимосвязь гастрономических традиций с музыкальными; неслучайно Платон сравнивал музыку с пищей духовной, которая столь же необходима человеку, как пища материальная: «Главнейшая пища не заключается ли в музыке, так как ритм и гармония особенно внедряются в душу, весьма сильно трогают ее и делают благопристойною, если кто питается правильно, а когда нет, – выходит противное?» [10, с. 172-173]. Процесс добывания, приготовления и потребления еды в традиционных обществах имел сакральный смысл, мифологическую подоплеку, обрядовое музыкальное сопровождение и ярко выраженный звуковой код. Обозначим особенности взаимодействия музыкальных практик и традиций питания у разных народов в виде смысловых блоков.

1. *Музыкальное творчество и музыкальные инструменты как средство сопровождения процесса добывания пищи и как установление баланса между человеком и природой.* Якутский айаан (манок на изюбра) и алтайский абыргы (манок на марала) для представителей традиционных общин служили средством звукового сопровождения охоты. Слушание сказаний под аккомпанемент музыкальных инструментов у народов Сибири входило в обряд предохотничьих приготовлений. Согласно представлениям коренного населения Саяно-Алтая, «духи-хозяева гор и лесов любят слушать героические сказания, сказки и игру на музыкальных инструментах. Заслушавшись, дух-хозяин забывает о своем скоте. Звери, оказавшись без надзора, разбегаются по тайге, и охотники бьют их, получая богатую добычу. Или же дух-хозяин горы-тайги сам распускает свой скот и посылает его охотнику в награду за его игру и рас-

сказывание сказок...Часто артели, отправляющиеся на охоту, старались взять с собой сказителя. Обычно сказитель наделялся той же долей, из охотничьей добычи, что сами охотники» [11, с. 296]. Музыкальная магия служила средством выражения благодарности животным, отдающим свою жизнь для поддержания жизни человека, способом установления баланса между человеком и природой. Согласно представлениям индейцев, «дичь сама соглашается “отдаться” охотнику, поэтому следует “испросить прощения” у нее за отнятую жизнь. Особенно пронзительно это выражено в алеутской песне, дошедшей из XIX века и содержащей самооправдание охотника перед добытым китом:

Свет небесный отнял – поразил я,
Свет небесный – нужно было – поразил я.
Свет небесный отнял – поразил я.
Свет небесный – очень нужно – поразил я»

[2, с. 81-82].

Охотничьи обряды могут воспроизводить этиологические мифы, объясняющие происхождение той или иной практики. О появлении бизоньей пляски у блэкфутов рассказывает следующий сюжет. ...Во время охоты блэкфуты традиционно загоняли стадо бизонов на вершину утеса; когда бизоны прыгали вниз, их добивали у подножия. Одному племени не удалось заставить бизонов прыгать вниз со скалы, близилась зима, и всем грозил голод. Однажды утром девушка отправилась за водой и, увидев стадо бизонов, воскликнула: «О, если бы вы спрыгнули, я бы вышла замуж за одного из вас!». Большая часть стада спрыгнуло вниз и разбилось о скалы, а к девушке подошел последний уцелевший бизон и забрал ее с собой. Когда отец попытался выволить свою дочь, бизоны его затоптали до смерти. Увидев, как подавлена горем девушка, бизон-вожак обратился к ней со словами: «Ты плачешь, а теперь подумай о нас, о наших женах и детях, все мы кинулись вниз с утеса ради тебя и твоих людей». Когда удалось найти один уцелевший позвонок отца, она спела магическую песню, в результате которой он ожил. Удивленные бизоны спросили: «Почему же вы для нас это не делаете, когда убиваете целые стада?». И тогда был заключен договор между племенем бизонов и племенем людей: бизоны научили их бизоньему танцу, который стал основным обрядом охотников на равнинах Америки [5, с. 82-86].

Символом справедливого взаимобмена между человеком и природой у восточных ханты является Медвежья церемония Пупи Кот (Медвежий дом) – синкретичное обрядовое действие, которому предшествует охота на медведя, добровольно «отдающего себя» в руки человека. Убитого медведя приносят в дом, чествуют в течение 4-5 дней как почетного гостя песнями, танцами, фольклорной драмой, после чего Хозяина Леса провожают на его Небесную родину. Пупи Ар (песни медвежьей церемонии) рассказывают о происхождении Медведя и его спуске с Неба, о его жизни на земле и наказании, наложенном на медведя и человека за нарушение традиции. Как отмечает О.Э. Балалаева, церемония моделирует особый статус исполнителя сакральных песен и хозяина медведя, которые выступают в качестве медиаторов, осуществляющих контакт с духами. После исполнения сакральных песен хозяин медведя приносит платки и отрезки в качестве подарков почетному гостю, которые тот «уносит» в Верхний мир, чтобы разделить их между другими божествами. «От них, согласно священным текстам, он получает магическую силу, с которой возвращается на землю Хозяином леса, чтобы распределять добычу и пушнину» [1, с. 207]. Так символические связи между человеческим сообществом (общиной), медведем и трансцендентными силами актуализируют диалогическую природу церемонии, направленную на поддержание баланса с природой.

2. *Вербально-музыкальные обрядовые практики перед началом трапезы как средство очищения и благословения пищи.* Молитвы, произнесенные нараспев во время приготовления еды и перед началом трапезы, представляют культурную универсалию. Помимо православных, католических, мусульманских молитв можно вспомнить иудейские молитвы перед приготовлением еды в честь Шаббата и во время его проведения. В ведической традиции прасад выступает как подношение божеству в виде пищи, которая потом передается верующим в качестве благословения. В «Бхагавад Гите» Кришна говорит, что если человек с любовью и преданностью предложит Ему вегетарианскую пищу, будь то листок, плод или вода, Он примет ее. Так обычная еда становится одухотворенной пищей, милостью Господа, а трапеза превращается в трансцендентный акт поклонения Богу и общения с ним.

Во время полевых исследований традиционной культуры теленгитов селения Язула Улаганского района Республики Алтай в 2018 году мы зафиксировали, как во всех семьях селения перед приемом

пищи произносится алкыш (древний жанр благопожеланий) с подношением огню: первая порция угощения сжигается в очаге посреди аила, например, конфеты (без бумажной обертки), оладья и др. Нами было зафиксировано три типа исполнения алкыша в живой обрядовой ситуации: молча про себя, тихое бормотание голосом, в полный голос. У якутов (сахы) на рубеже XX – XXI веков сохранный (даже в условиях города) остается практика алгыса – благопожелания и кормления огня перед началом трапезы. Во время встречи гостей может использоваться музыкальный инструмент джалбыр – обрядовый кнут из ивовой ветки, которая обвязывается белым конским волосом и украшается колокольчиками. Применяется этот инструмент для защиты от злых сил, так перед трапезой происходит очищение внутреннего пространства балагана и тех, кто в него входит.

3. *Этнические музыкальные инструменты как плод творческого преобразования продуктов питания и столовых приборов.* В конструкции и структуре инструментов находят отражение специфические типы хозяйствования и традиционного природопользования. Якутские идиофоны муос тонсуур (ударяемые друг о друга рога оленя или барана), туйах тонсуурдар (копыта животных), сахсыыры (погремушки из рогов и копыт оленя; или из рогов коровы, внутрь которых помещались косточки от вишни); кырымпа (якутский смычковый хордофон, созданный на основе охотничьего лука с мембраной из кожи налима); айан (сигнальный аэрофон, использовавшийся во время охоты на изюбра) представляют продукты скотоводства, охоты, рыболовства, оленеводства и земледелия [10]. Хакасский чатхан – один из древнейших щипковых хордофонов вида дощечных цитр с резонаторным ящиком – изготавливается из местных пород кедра, лиственницы, сосны, пихты. Коневодство и овцеводство оказали влияние на его структурные особенности: струны делали из конского волоса и бараньих кишок, а позднее стали использовать металлические нити, которые надставлялись веревками из скрученного конского хвоста, бараньих кишок и сухожилий (что придавало тембру чатхана мягкость и бархатистость). Характерной деталью инструмента являются передвижные подставки из альчиков (суставов передней ноги овцы), расположенных под каждой струной, с помощью которых регулируется высота струн [7].

Мексиканский идиофон чарраска представляет собой нижнюю челюсть коровы или осла, на которой исполняют традиционные рит-

мы, например, сон (палочкой проводят по зубам животного, получая трескучий звук). Символом музыкальной культуры стран Андского нагорья является чаранго – струнный хордофон, формой напоминающий маленькую гитару с пятью сдвоенными струнами; строй инструмента и приемы игры имеют ярко выраженную самобытность. Для коренного населения Анд броненосцы традиционно служили объектом охоты. Мясо животного и по сей день готовят как на открытом огне (исп. – *armadillo asado*), так и в виде тушеного филе, освобождая от панцирных пластин. Панцирь броненосца традиционно служит в качестве задней стенки (нижней деки) корпуса чаранго. Одно из блюд галисийской кухни – «виейрас а ла гайега» (исп. – *vieiras a la gallega*), морские гребешки, запеченные в раковинах, из которых изготавливают идиофон с одноименным названием «виейрас». Этот инструмент девушки используют в качестве аккомпанемента к пению или к вольночной музыке: звук образуется за счет трения ребристыми сторонами раковин друг о друга и исполнения характерных ритмов – муньейра, альборада, пандейра и др.

Среди музыкальных инструментов нередко встречаются производные от столовых приборов. Один из ярких примеров – русские ложки. Известно, что били также по сковородам, тазам, печным заслонкам, самоварным трубам и кастрюлям, однако ложки, видимо, оказались самыми практичными и издающими широкую палитру разных ритмов. Якутский скрипичный хордофон кырымпа бывает изготовлен в форме чороона (чаши для кумыса, священного напитка саха). Нигерийский барабан уду – глиняный кувшин с резонаторным отверстием в корпусе. Голос инструмента называют «голосом предков», который актуализируется через женское музицирование во время обрядовых церемоний. Особый интерес представляют «поющие чаши», использующиеся в буддийской практике во время молитв и медитаций. Продолжительный, наполненный обертонами звук образуется в результате медленного вождения деревянной палочкой по краям инструмента.

4. *Синкретизм обонятельно-вкусового, музыкально-слухового и образно-эмоционального восприятия человека в обрядах календарного и жизненного циклов.* Философское обоснование взаимосвязи разных видов восприятия у человека содержат древнекитайские тексты, раскрывающие принцип умеренности, «середины» для достижения внутреннего равновесия и гармоничного сочетания вкуса-цвето-слухо-

вых ощущений. В Ли-Цзы сказано: «Человеку присущи качества земли и неба, в нем... сливаются дух и душа, смешиваются совершенные ци пяти стихий... Каждая из пяти стихий, четырех времен года, двенадцати лун сменяет другую и становится основой. Каждый из пяти звуков, шести и двенадцати аккордов сменяет другой и возвращается к ноте гун. Каждое из пяти вкусовых ощущений, шести вкусовых удовольствий и двенадцати видов пищи сменяет другой и становится главным. Каждый из пяти цветов, шести узоров, двенадцати видов платья сменяет другой и становится главным. Итак, человек – средостение земли и неба, в нем крайность пяти стихий, он живет, ощущая вкус пищи, различая звуки и одеваясь в цветное» [6, с. 106]. Согласно китайской философии, музыка основывается на законах развития вселенной и обладает силой воздействия на людей и окружающий мир. Этим обусловлена пятисоставная символика, связывающая ступени звукоряда с религиозно-философскими представлениями. В цивилизации Древнего Китая пентатоника рассматривалась как отражение характерной для Юго-Восточной Азии и Дальнего Востока пятисоставной символика. Ступени пентатоники не только соответствуют определенным планетам, элементам природы, цветам, временам года, органам тела, частям света, этическим нормам и душевным состояниям, но и наделяются символическими характеристиками пищи: тон «гун» ассоциируется со сладким вкусом и просом; тон «шан» – с острым вкусом и коноплей; тон «цзюэ» – с кислым вкусом и пшеницей, тон «чжи» – с горьким вкусом и бобами; тон «юй» – с соленым вкусом и пшеном.

Синкретизм обонятельно-вкусового, музыкального и образно-эмоционального восприятия человека наблюдается на мексиканском Дне Мертвых, где носители традиции осуществляют связь миров благодаря взаимодействию целого ряда обрядовых элементов. Создание сакрального времени-пространства происходит через посещение кладбищ, установление домашних алтарей мертвых, которые являются иконографией иного мира мезоамериканской традиции. Через исполнение песнопений кантада дома перед алтарями и на кладбище актуализируется диалог с представителями иного мира (святыми, апостолами, душами умерших предков). Посредством приготовления и совместного принятия сакральной пищи, в качестве которой выступают сахарные черепа, шоколадные косточки, грибки, скелеты, хлеб мертвых и др., участники действия об-

ретают опыт обрядового переживания смерти, осваивая на собственном опыте закон дуальности и целостности бытия [9, с. 81].

Специфический синтез вкусовых, музыкальных и образно-смысловых восприятий обрядового перехода на новый цикл наблюдается в якутском празднике Ысыах, знаменующем встречу лета. Несмотря на трансформацию традиционной культуры на протяжении XX века, до наших дней Ысыах сохранил свое ядро – встречу лета, обряд кумысопития, традиционные спортивные состязания, национальный круговой танец осуохай, символизирующий создание нового мира [12]. Сегодня Ысыах начинается с обряда кропления огня кумысом (священным напитком, символом изобилия) и алгыса в сопровождении звуков хомуса. Окропление огня, земли и травы знаменуют очищение и обновление, за которыми следует угощение участников «белой благодатью» из чороона (деревянной чаши). В песнях осуохая воспроизводится тема первотворения, которая разворачивается согласно движению «космического» круга. В этом движении человек «пробуждается» вместе с Природой от зимнего сна и входит в новый мир.

Синкретизм вербальной, музыкальной, вкусовой, визуальной магии наблюдается в обрядах жизненного цикла разных народов. Все переходные моменты жизни (свадьба, похороны) сопровождаются определенным звуковым (свадебные песни, поминальные духовные стихи), пищевым (кутья на крестинах, похоронах, поминках) и цветовым кодом (в одежде). В качестве примера системного взаимодействия этих составляющих приведем обряд сватовства у теленгитов. Первыми в дом родителей невесты входят жених и невеста с ветвями можжевельника, украшенными обрядовыми лентами дьялома, и обходят вокруг очага по солнцу. «Как родственники жениха пришли в дом..., отец жениха заходит... с тожууром этим с рюмочкой, туда наливает и каждому, присаживаясь на колени, дает...» (Зап. от Айгуль Алексеевны Тарабашевой, 1989 г. р. Соб. Ю. С. Овчинникова. 2019 г.). В это время семья жениха поет куда кожон до тех пор, пока сидящий перед отцом родственник невесты не выпьет предложенную из тожуура (традиционного сосуда) араку (молочную водку). После обхода трех кругов отец жениха дарит тожуур отцу невесты:

*Актажуурда аракы –
Ада – энениг кундүди.
Азырап алган баланы
Кысканбастан берийзер...*

*На белом тожууре –
Подарок для родителей.
Своего ребенка, не жалея,
Отдайте нам...*

(Зап. от Любови Тимофеевны Тендековой (Каравашевой), 1960 г. р. Соб. Ю. С. Овчинникова. 2019 г.)

5. *Культура питания как пространство для музыкального творчества и для бытования этнорепрезентативных музыкальных традиций.* Так как пища в традиционной культуре представляет сакральный процесс перераспределения жизнетворной энергии в окружающем мире, национальная еда «освящена обычаем, ибо служит источником поддержания таинства жизни» [2, с. 81.]. Трапеза в культурах разных народов создает особое пространство для музыкально-поэтического творчества с целью «возвращения» полученной энергии в мир и благодарности за гостеприимство хозяев. Специфическими жанрами песенного творчества отличались традиции гостеприимства. Осенне-зимние гостевания были характерны для разных субэтнических формирований татар, проживающих на территориях Пермского, Кунгурского, Осинского, Красноуфимского уездов Пермской губернии, а также в отдельных деревнях Лаишевского, Елабужского и других уездов Казанской губернии. У татар-кряшен Нижнекамского и Заинского районов Республики Татарстан обряд гостевания проходил в осеннее и зимнее время и приурочивался к престольным праздникам: Дмитров день, Кузьма-Демьян, Михайлов день. Песни звучали на всех этапах обряда: «При встрече гостей пелись гостевые (рэт жөрү көйләре), во время угощения гостей застольные (кара каршы көйләре), уличные песни исполнялись при переходе в следующий дом (урам көйләре)» [3, с. 150].

В русской и украинской традиции инструментальная музыка звучала во время застолий, в которых принимали участие как народные, так и профессиональные исполнители, например, скоморохи. Музыканты были на княжеских и боярских дворах, занимали почетные места на пирах [4, с. 34]. Гостевые и застольные песенные традиции широко распространены и по сей день у русских, чувашей, мари, удмуртов, грузин, ирландцев, итальянцев, испанцев и других народов как в сельской, так и в городской среде.

Яркие музыкальные феномены, ставшие символами этнокультурной идентификации народов во второй половине XX века, были рождены в пространстве заведений питания. Ирландские музыкальные вечера кейли с песнями и танцами, выйдя из контекста традиционной

культуры, продолжили бытование в пространстве паба. Аргентинское танго, зародившееся в барах, кафе и ресторанах Буэнос-Айреса, португальское фаду, появившееся в тавернах Лиссабона, греческая городская песня рембетико, сформировавшаяся в пространстве текес (курулен) – во второй половине XX века стали звучать в лучших залах мира и завоевали популярность среди представителей разных стран. Сегодня эти этноспецифические музыкальные традиции создают неповторимый национальный и этнический колорит в туристических дестинациях. Так, музыкальное пространство греческих таверн, формируют ансамбли рембетико. Медленный мужской танец зейбекико исполняется сольно, в то время как зрители садятся на корточках в круг, хлопают в ладоши, иногда бьют тарелки. В этом танце – сосредоточение греческого национального характера. Увидеть этот танец – значит, увидеть Грецию, выражающую в танце свою радость и боль, тоску и безграничное веселье.

6. *Национальные блюда и напитки сквозь призму песенного творчества.* В условиях встречи культур традиционная кухня становится средством национальной идентификации народов. У Р. Бернса символика традиционной пищи связывается с чертами национального характера (стихотворения «Джон Ячменное зерно», «Ода шотландскому пудингу хаггис»). В 1960-70 годах для сопровождения «Якобитских банкетов» (воспроизводящих эпоху английского короля Якова I) в замке Далхаузи Дж. Фаррер, Б. Маррэй и Фр. Рэнни написали песню, выражающую шотландский юмор:

<i>How many legs has a haggis,</i>	<i>Сколько ног у хаггиса?</i>
<i>and how high can it fly</i>	<i>и насколько высоко он может летать?</i>
<i>Has it got wings and such like things</i>	<i>Есть ли у него крылья и тому подобное,</i>
<i>tae shove it through the sky</i>	<i>Чтобы запускать его в небо?</i>
<i>I'd dearly love tae see it,</i>	<i>Я бы очень хотел увидеть это,</i>
<i>it's such a bonnie sight</i>	<i>такое красивое зрелище,</i>
<i>Countin' the legs o' a haggis</i>	<i>И посчитать ножки хаггиса</i>
<i>on a braw bricht moonlicht nicht.</i>	<i>На фоне яркой лунной ночи.</i>

Блюда кубинской национальной кухни дают название популярным песням. В видеоклипе песни «Треска» (El bacalao) Хулио Иглесиас прогуливается по улицам Гаваны и, обращаясь к девушке, раскрывает в песне особенности приготовления блюд из трески:

<i>Mira como me gusta, Como me gusta el bacalao, mira, El bacalao con papas... ...El bacalao se cocina de diferentes maneras... Unos le ponen comino y otros le ponen canela, Hasta un poquito de azucar y un ramo de hierba buena, Pero lo que a mi me gusta es tu sazon especial, Pues como tu bacalao yo no he probado otro igual!</i>	<i>Посмотри, как мне нравится, Как мне нравится треска, посмотри, Треска с картошкой... ...Треску готовят по-разному... Одни добавляют тмин, другие гвоздику, И даже немного сахара и лист мяты. Но та, что мне нравится, – с твоей особой приправой, такую, как твоя треска, я никогда не пробовал!</i>
---	--

Среди песенного фольклора, посвященного алкогольным напиткам – коста-риканская песня «Из тростника делают гуаро» (De la caña se hace el guaro), перуанская «Сеньора Чичера» (Senora Chichera), продающая чичиту (местный слабоалкогольный напиток), ирландская народная песня «Виски во фляге» (Whiskey in the jar) и др. Все они могут стать предметом отдельного исследования.

Изучение различных аспектов взаимодействия музыкальных и гастрономических традиций в культуре народов мира позволяет сделать следующие выводы.

1. Вербально-музыкальный и обонятельно-вкусовой синкретизм актуализирует внутренние связи человека и мира природы, непрерывный круговорот энергии как средство поддержания жизни.

2. Взаимодействие музыкального и гастрономического аспектов культуры несет экологическую направленность традиций питания на всех этапах (от процесса добывания пищи, включая этапы приготовления, потребления и «возврата» энергии в виде музыкально-творческого продукта).

3. Взаимосвязь музыкального и гастрономического компонента традиционной культуры создает живое пространство для трансляции и развития нематериального культурного наследия (национальных блюд, рецептов, песен, традиций, мифологических сюжетов, ценностей и др.).

Исследование выполнено при поддержке Междисциплинарной научно-образовательной школы Московского университета «Сохранение мирового культурно-исторического наследия».

Список литературы

1. Kumari P. & Dutta S. Changing Eating Pattern of Mising Food Culture // International Journal of Humanities & Social Sciences. – Vol.2. – 2012. – P. 211-219. https://www.researchgate.net/publication/228116835_Changing_Eating_Pattern_of_Mising_Food_Culture. Accessed 20 January 2021.
2. Kumari P. Food and nutrition: A study of the Misings of Assam // International Conference on Recent Research and Innovations in Social Science & Educational. – 2018. P. 1-7. <http://data.conferenceworld.in/OUCI-PSS19May18/1.pdf>. Accessed 23 January 2021.
3. Swargiari D. Food habits of the bodos and the misings a comparative study. – 2019. – P. 154-208. <https://shodhganga.inflibnet.ac.in/handle/10603/284923>. Accessed 10 January 2021.

Каин против Авеля. Историческое место и роль мяса в системе ценностей человека Cain versus Abel. The Historical Place and Role of Meat in the System of Human Values

ПАВЛОВСКАЯ Анна Валентиновна

доктор исторических наук, профессор,
зав. кафедрой региональных исследований,
Факультет иностранных языков и регионоведения,
МГУ имени М.В. Ломоносова;
тел.: (499) 783 02 64,
e-mail: ic_culture@ffl.msu.ru

В смешении мировых систем хозяйствования земледелие играло лидирующую роль, было, так сказать, доминантным признаком. Многочисленные племена варваров сначала усваивали смешанную модель: продукты охоты и скотоводства дополнялись зерновыми, а потом племена постепенно переходили на преимущественно земледельческую модель. Всеобъемлющая власть зерна не только не умалила роли мяса в жизни человека, но и придала ему особое значение и открыла новые горизонты. В нашей эре мясо обозначило четкое размежевание между оседлыми земледельцами и скотоводами-кочевниками. Между христианами, с одной стороны; мусульманами и иудеями, с другой. Между монахами и мирянами. Между богатыми и бедными. Мясо стало символом греха, искушения, испытания. И одновременно – радости, праздника и успеха. Отказ от мяса много веков воплощает идею моральной чистоты и силы духа. А в последние годы стал считаться еще и залогом здоровья. Однако увеличение производства и потребления мяса и мясных продуктов по-прежнему является символом государственного процветания и изобилия.

Ключевые слова: история еды, культура питания, еда как фактор самоидентификации, мясо в системе питания различных народов и социальных групп.

Agriculture played a leading role and was, so to speak, the dominant feature of the mixture of world economic systems. At first, numerous barbarian tribes adopted the mixed model: hunting and stockbreeding products were supplemented with grain; later the tribes gradually switched to a predominantly agricultural model. The all-encompassing power of grain did not only reduce the role of meat in human life, but gave it a special meaning and opened up new horizons. In our era, meat marked a clear distinction between sedentary farmers and nomadic pastoralists; between Christians, on the one hand, and Muslims and Jews, on the other; between monks and laymen; between rich and poor. Meat has become a symbol of sin, temptation, and trial and, at the same time, joy, feast and success. For many centuries, the rejection of meat embodies the idea of moral purity and fortitude. In the recent years, it has also become considered a godliness. However, the increase in production and consumption of meat and meat products is still a symbol of state prosperity and abundance.

Keywords: history of food, food culture, food as the factor of self-identification, meat in food systems of various peoples and social groups.

В древности земледелие и скотоводство тесно взаимодействовали и находились в определенном антагонизме с первобытным охотничьим миром. Затем наступило время разграничения и противостояния земледельцев и скотоводов, пахарей и пастухов. Каждая из этих групп пошла своим путем, совершенствуя и развивая необходимые в хозяйстве навыки. И те и другие зависели от сил природы, измеряли жизненные циклы погодными сезонами и определяли отрезки времени по небесным светилам. Но их системы хозяйствования и питания все больше расходились, а вслед за ними расходились и образ жизни, и культура, и менталитет.

Деление на скотоводов и земледельцев в период, который носит условное, но привычное название «наша эра», стало важнейшим фактором формирования пищевых систем в мире. Оставим в стороне уцелевших охотников и собирателей, число их было невелико (в процентном соотношении) даже до открытия подобных племен, приведшего к довольно быстрому уничтожению их традиционного образа жизни. За этим исключением практически все человечество по традициям питания разделилось на две большие группы, определявшиеся хозяйственным укладом и образом жизни – оседлых земледельцев и кочев-

ников-скотоводов. И одним из важных признаков принадлежности к той или иной группе как ни парадоксально стало не зерно – его не отвергали даже те, кто почти не употребляли его в пищу, – а именно мясо.

Обратимся к периодам гастрономического развития человечества. Первобытный мир был достаточно един: охота, собирательство, начало приготовления пищи, в первую очередь, с помощью прирученного человеком огня, постепенное развитие базовых кулинарных навыков, появление социальных ритуалов, связанных с приемом пищи. Древний мир стал эпохой «неолитической революции» или «неолитического чуда»: человек стал сам производить свою пищу, что повлекло за собой глобальные изменения в укладе жизни и мировоззрении человека, в конечном счете дав толчок к появлению древних цивилизаций в разных регионах мира. Античность ознаменовалась дальнейшим размежеванием трех базовых делений древнего мира (земледельцы – скотоводы – охотники) и формированием крупных региональных систем питания. Мир продолжал дробиться на части по пищевому признаку, земледельцы распространялись все шире, скотоводы удерживали и укрепляли позиции, а охотники стремительно отеснялись на рубежи обитаемого мира. Внутри каждой из групп складывались свои особенности: земледельцы разных частей света определялись в выборе преобладающего злака и жизненно важных добавок нему, скотоводы концентрировались на определенных видах скота и расширяли способы приготовления молочной продукции. Охотники и собиратели также не избежали узкой специализации по части базовых объектов охоты и собирательства: олени для одних, морские животные для других племен на севере Евразии, корнеплоды – в западной Африке, лососевые рыбы – на северо-западе американского континента и т.д.

На фоне этой общей картины античная эпоха стала ярким гастрономическим эпизодом. Она создала своего рода матрицу, модель пищевого и вкусового разнообразия, подняла социальное значение приема пищи, связала ее с конкретными религиозными праздниками и общественными ритуалами. Именно в это время еда становится важным фактором групповой идентичности – социальной, религиозной, этнической, племенной, объединяя людей, принадлежащих к одной группе, и отделяющей эту группу от всех остальных.

Большинство принципов, сложившихся в античный период, укреплялось и развивалось в последующую эпоху. Еда оставалась важней-

шим двигателем истории. Поиски новых возможностей производства пищи, как и конкретных продуктов питания, служили неисчерпаемым источником войн, стимулом освоения новых земель и поводом для Великих географических открытий. Пожалуй, самым ярким эпизодом является поиск специй, приведший к открытию половины земного шара. Еда оставалась важным политическим рычагом, а ее отсутствие – поводом для восстаний и революций. Искусство еды продолжало совершенствоваться и разнообразиться, также как и роль еды как вида искусства; в Средние века увлечение формой нередко шло в ущерб содержанию. Визуальная эстетика преобладала, побеждая вкусовые качества пищи (достаточно вспомнить живых птиц в пирогах). Деление на пищу богатых и пищу бедных продолжало углубляться и становилось все более значительным, охватив весь цивилизованный мир, то есть перешедший к производящему хозяйству, мир. Пища становилась универсальным социальным маркером: скажи, что у тебя на столе, и я скажу, кто ты. Одновременно с этим голод стал повсеместным явлением, не щадившим ни бедных, ни богатых, хотя все-таки сильнее всего ударявшим как ни парадоксально по производителям пищи. Широкое распространение получили и болезни, вызванные едой, причем в равной мере как ее дефицитом, так и избытком.

Вокруг государственных объединений, располагавшихся на землях, где в свое время возникли древнейшие цивилизации, основанные на земледелии, к началу новой эры сложился особый мир, который древние римляне вслед за греками называли «варварами». Правда, греки «варварами» называли всех, кто не говорил на греческом языке, а римляне – тех, кто не попал под благотворное влияние Рима. Однако в литературе это слово обычно используют по отношению к тем народам, которые не относились к цивилизациям древности, не имели государственных объединений, не знали земледелия или занимались им на самом примитивном уровне. Термин этот после крушения античной цивилизации сохраняется в переносном значении, используется по отношению к грубым и невежественным людям или народам, представляющим угрозу цивилизации в ее европоцентричном понимании.

Варвары – понятие крайне условное, оно включает в себя племена, этносы, народности, часто не имевшие между собой ничего общего, кроме противопоставления цивилизованному миру. Многие из них к началу рассматриваемого периода относительно недавно оставили

первобытный образ жизни, хотя элементы охотничье-собирающего уклада были им не чужды, они стремились обрести новую жизнь, приобщиться к уже сложившимся культурам, перенять у них знания и навыки. Но большинство из варваров были носителями скотоводческой хозяйственной и соответственно пищевой культуры, причем в ее кочевническом варианте.

Вся эта разнородная масса варваров, уже давно наносящая отдельные удары по развитым государствам древности, разоряя и опустошая их, но вместе с тем сохранявшая взаимовыгодные торговые отношения с ними, с IV века практически вся пришла в движение. Началось великое брожение народов, которое принято называть «переселением». Но понятие «переселение» – это, во-первых, мирное, а во-вторых, направленное перемещение с одного места на другое. Здесь же речь идет о народах, которые неожиданно стали бродягами, причем чаще всего агрессивными, претендовавшими на лучшие земли, возделанные и ухоженные тысячелетним трудом цивилизованных народов. И «бродили» варвары несколько веков, переходя с места на место, причем по всему известному в то время миру, претендуя не только на античное наследие, как это иногда представляется. Это длительное брожение и смешение народов, безусловно, оказало большое влияние на формирование их пищевых привычек. Оно привело к увеличению числа земледельческого населения в мире, так как многие варвары в конце концов «успокоились» и осели на занятых ими землях, перейдя к оседлому образу жизни и земледелию, используя навыки и знания победенных ими древнейших земледельцев.

Не успели государства бывших варваров найти свое место в новом мире, определить границы и сформировать культурные традиции, в том числе и пищевые, как возникла новая волна масштабных завоеваний, на этот раз со стороны преимущественно кочевых народов – тюрков, монголов, арабов, – привнесшая новые влияния и взаимодействия в вопросах питания. Ну и наконец, когда кочевые народы были оттеснены в определенные границы и перешли к устоявшемуся укладу, как будто в насмешку над установившейся относительной стабильностью европейские народы приступили к освоению так называемого «нового мира»: с XV века начинается период географических открытий и последовавшая за ним эпоха создания мировых империй, в еще больших масштабах, чем в древности.

На протяжении почти всего периода нашей эры продолжалось активное пищевое взаимодействие народов мира. На этом фоне все отчетливее становилось заметно и размежевание традиций питания различных групп. Внутри любой мировой империи, любого государственного объединения, включавшего разные этносы, неизбежно существовало противодействие государственной унификации, стремление сохранить свои особые традиции и обычаи. Чаще всего это было связано именно со сферой питания, как наиболее консервативной, в которой привычка была вопросом не только культурным, но и физиологическим. А также тесно переплелась с ритуальной-обрядовой стороной жизни, основанной на суевериях и предрассудках, областью культуры, не последнее место в которой также занимали пищевые традиции. Для многих народов, как варварских, так и цивилизованных, сохранение пищевых традиций стало важнейшим фактором самоидентификации, отличавших их от окружающего мира. В новую эру этот аспект был усилен еще и возникавшими мировыми религиями, в которых аскетический образ жизни, посты, запреты на определенные виды пищи, а часто даже на пользование определенной посудой становились ключевыми моментами в антитезе «свои – чужие».

Драматическое противостояние античного и варварского миров затронуло разные стороны жизни. Проявился антагонизм двух систем и в вопросах питания, причем он заметно нарастал по мере того, как античная цивилизация приходила в упадок. Римские авторы в эпоху расцвета республики, а потом и империи, потихоньку завоевывая варваров, позволяли себе восхищаться простотой их питания, видели в нем источник физической силы и крепости варваров. Когда же эта сила обернулась против самих римлян и стала стремительно заполнять собою все вокруг, включая и римские земли, стало расти и высокомерное презрение цивилизованного народа по отношению к дикарям-завоевателям.

Поэт, дипломат и епископ V века Сидоний Аполлинарий, родившийся в Галлии в семье, несколько поколений которой занимали высшие должности в Римской империи и верно ей служили, будучи «романизированным галлом», не скрывал своего презрения к германцам. В стихотворении к своему другу, римскому сенатору, он описывал свои злоключения во время пребывания среди диких и вероломных, по его мнению, бургундов. Писал свои стихи он естественно на ла-

тыни: «...живу я средь полчищ волосатых, // Принужденный терпеть германский говор // И хвалить, улыбаясь против воли, // Обожравшихся песенки бургундов, // Волоса умастивших тухлым жиром». Аполлинарий жалуется, что не может творить в окружавшей его грубой атмосфере: «И глаза твои счастливы, и уши, // Да и нос назову я твой счастливым, // Коль с утра в твоём доме не рыгают // Чесноком отвратительным и луком» [8, с. 296]. Стоит ли упоминать, что чеснок и лук, символы варварства для поэта, были любимыми приправами и в итальянских землях, и в Галлии, а для южной Франции, где родился поэт, со временем стали своего рода пищевым символом.

Не меньше страдал от дикости варваров на другом краю обитаемого мира китайский полководец Ли Лин, взятый в плен кочевым народом хунну в 99 году до н.э.: «Весь день я не вижу никого, одно отродье лишь чужое. В кафтане кожаном и юрте войлочной, чтобы защитить себя от ветров и дождей. Вонючая баранина, кумыс – вот чем свой голод, жажду я утоляю. Я ночью уже спать не могу и, ухосклонив, слышу где-то вдали переливы свистулек кочевников. Здесь кони пасутся и жалобно ржут...» [6, с. 157]. Известно, что, живя среди хунну, Ли Лин построил себе роскошный дворец и вообще не бедствовал, но тоска по родным китайским традициям и отвращение, испытываемое им к варварам были столь велики, что вылились в поэтические формы. Особенно трудно вероятно было принять чужую (варварскую!) систему питания: баранина и молочные продукты абсолютно чужды китайской гастрономической культуре.

Основой «старого» цивилизованного мира, представленного на рубеже эр древнейшими мировыми цивилизациями – ближневосточной, античной, китайской, остатками древнеиндийской – было зерно, дополняемое жизненно важными пищевыми добавками, которые как и виды зерна разнились в зависимости от региона. Пшеница – вино – масло – сыр; ячмень – пиво – мясо – финики; рис – молочные продукты – овощи, просо – соя – свинина: в каждой древней цивилизации с течением времени выработались свои устойчивые сочетания. И вот на эту сложившуюся систему обрушился шквал варварской пищевой культуры.

Что же представляла собой гастрономическая традиция варваров в первые века нашей эры? Каков был этот «варварский элемент», который, столкнувшись с античным в Европе, древнекитайским в Азии, древнемесопотамским на Востоке и т.д., дал жизнь новым мировым

традициям? Собственно «новые» варварские пищевые привычки представляли собой не что иное, как те самые старые традиции, от которых отказались много веков назад народы, ступившие на путь производящего хозяйствования, легшего в основу древнейших цивилизаций. По способам добычи пищи и ведения хозяйства варвары относились к трем группам: в большинстве своем это были скотоводы-кочевники, не знавшие земледелия (а именно зерно было символом цивилизации), в некоторых случаях вчерашние охотники и собиратели, а также ранние земледельцы, пользовавшиеся примитивными способами обработки земли. Последние в некоторых случаях заимствовали основы земледелия у древних цивилизаций, а в некоторых – вероятно пришли к этому самостоятельным путем.

Различным было отношение к еде. Для варваров прием пищи был прежде всего способом насыщения, продления жизни и получения силы. Для римлян же – источником наслаждения, способом получения удовольствия, которое надо было растянуть и которое обставляли массой обрядов и ритуалов социального и эстетического характера.

Основой варварской гастрономической системы было мясо и это, особенно на раннем этапе, не было пустым символом. Мясом, причем часто сырым, питались наиболее варварские, с точки зрения римлян, племена кочевников-скотоводов. Например, гунны. Древнеримский историк IV века описывает их как страшных чудовищ, которых можно «принять за двуногих зверей». Их облик – дикий и безобразный. Подобно диким хищным животным, они сильные и закаленные. Под стать их облику и внутреннему миру их пища, не «приспособленная ко вкусу человека», ведь гунны не нуждаются даже в огне для ее приготовления. В их питании есть элементы первобытности, они употребляют продукты собирательства («питаются корнями диких трав»), а основной пищей является мясо, много мяса («всякого скота»), причем полусырого, без тепловой обработки. Правда мясо это было преимущественно одомашненных животных: гунны издавна разводили лошадей, мясо которых и составляло важную часть их рациона. Занимались гунны и охотой на диких животных. Мясо варвары готовили следующим простым образом: его «они кладут на спины коней под свои бедра и дают ему немного погреть» [7; 10; 12].

Устрашающие описания гуннов возможно частично объясняются тем ужасом, который они в течение длительного времени наводили на

окружающие народы. А вот сведения о системе питания гуннов представляются вполне реалистичными. Схожим образом питались кочевники и в последующие века. Даже рецепт приготовления мяса *a la hun* сохранился до относительно недавнего времени (сегодня в Европе его более цивилизованную версию, хотя по-прежнему в сыром виде, называют «мясом по-татарски» или просто «тартаром»). Так, французский военный инженер Гийом Левассёр де Боплан, находившийся в XVII веке на польско-литовской службе, описывая быт и нравы татар, проживавших на территории современной Украины, отмечал то предпочтение, которое они отдают мясу вообще и конине в особенности. Он же приводит и популярный рецепт приготовления конины, мало чем отличающийся от того, который был записан за тысячу лет до этого: «заднюю часть, которую нарезают в самом мясистом месте как можно более крупными кружками, толщиной не более одного-двух дюймов, кладут на спину лошади, которую седлают повернувшись [кружка], подтягивая как можно теснее подпругу, затем садятся на лошадь и скачут два-три часа, продолжая поход в том же темпе, в каком движется все войско. Затем они соскакивают с лошади, расседлывают ее и переворачивают каждый свой кружок мяса, смачивая его собранной пальцем пеной лошади, боясь, чтобы оно не слишком засохло. Сделав это, они снова седлают лошадь, притягивая подпругу так же туго, как и раньше, и снова скачут два-три часа. И тогда мясо уже считается приготовленным по их вкусу, как бы тушеное» [2, с. 225].

Мясо преобладало в питании кочевников, находившихся на примитивной стадии пасторализма и нуждавшихся в постоянном поиске пастбищ. Неслучайно гуннов называли даже не варварами, а дикарями, подразумевая, что в «людей», то есть производителей своей пищи, они превратились не так давно. Для основной же массы скотоводческих народов-варваров основой питания были молочные продукты, мясо являлось хотя и жизненно важной, но преимущественно праздничной добавкой. Знаменитыми «млекоедом» были еще древнейшие варвары: киммерийцы и скифы. К началу новой эры молочными продуктами питались практически все варвары от Британских островов до границ Китая. Молочные, кисломолочные продукты, а также сливочное масло, хорошо известное по античным источникам как антифеза оливковому, – это весомый вклад варваров в гастрономическую культуру новой эпохи.

Однако часть варваров к началу эры уже владела навыками земледелия. Чаще всего оно было довольно примитивным и сочеталось с активным разведением скота, причем зерновые культуры являлись лишь добавкой к молочной и мясной пище, как, например, у германцев, описанных Тацитом, который указывал, что их пища простая – «дикорастущие плоды, свежая дичина, свернувшееся молоко», а главный напиток является забродивший ячменный или пшеничный отвар, то есть пиво.

Эти варвары-зерноеды считались в большей степени «своими», чем кочевники-мясоеды. Надо отметить, что прогресс многих народов в вопросах совершенствования земледелия был стремительным, чаще всего не без влияния римлян, одновременно распространявших и другие основы римской цивилизации – виноградное вино и оливковое масло. В этом вопросе пожалуй больше всех преуспели жители современной Франции, сначала галлы, а позднее завоевавшие их франки.

Главным мясным блюдом варваров-земледельцев, впрочем как и многих цивилизованных земледельцев, была свинина. Свинья являлась идеальным источником мяса для оседлых производителей зерна: не нуждалась в особом уходе или выгуле, питалась помоями, давала много мяса и что особенно важно – жира. Свиное сало было важнейшим источником жира, необходимым и достаточным дополнением к зерну и молочным продуктам. Оно прекрасно хранилось и малая толика его, добавленная в похлебку, меняла вкус и свойство пищи. Византийский врач при дворе короля остготов Теодориха Великого в первой половине VI века восхвалял франков, которые постоянно употребляли сало, «ибо тому, кто ест соленое сало сырым, никакого иного лекарства и не надо». Он также утверждал, что «благодаря этой пище и другая становится полезнее». Надо полагать, что древнегерманский правитель был крайне доволен советами своего врача: и кельты и германцы высоко ценили свинину и свиное сало. Хотя римляне также высоко ценили свинину, варвары смогли и в этом вопросе внести свой вклад в общеевропейскую систему питания. В частности, способы сохранения сала были им известны лучше, так же как и рецепты приготовления окороков, среди которых особенно славились те, которые производились на границе современных Франции и Швейцарии. Страбон отмечает, что галлы снабжали солониной Рим и большую часть регионов Италии [4, с. 111; 11, с. 183, 187].

Помимо этого варвары-земледельцы активно использовали различные зерновые культуры, прививая к ним вкус у разных народов. Если для Рима главенствующей культурой была пшеница, для Греции и Месопотамии – пшеница и ячмень, для Китая – просо и позднее рис, для индийской цивилизации – рис, то варвары, широко используя и эти культуры (в зависимости от региона), внедряли и другие. Германцам понравился овес, еще Плиний старший писал о том, что «народы Германии сеют его и живут одной овсяной кашей». Вероятно из степей Манчжурии постепенно распространялась гречка [9, с. 254; 13]. Рожь, хорошо известная еще на Ближнем Востоке в неолитическую эпоху, была спутницей, а точнее сорняком, сопровождавшим пшеницу и ячмень. А вот варвары-северяне – скандинавские и славянские племена – полюбили ее саму по себе, за ее выносливость и вкусовые достоинства.

Варвары внесли свой вклад в формирование новых мировых пищевых систем и в вопросах, касавшихся способов обработки и консервации пищи. Прежде всего в вопросах, связанных с приготовлением мяса: здесь и сыроедение, и сыровяление, и копчение, и жарка на открытом огне, в том числе и на шампурах, наподобие тех, которые мы видим на гобелене из Байё, созданном в конце XI века. Именно такими «шашлыками» Вильгельм Завоеватель пировал с сотоварищами перед отправлением в Англию для ее завоевания. Варвары возродили любовь к пресным лепешкам, причем из разных видов злаков. Они ввели в рацион большое разнообразие сквашенных продуктов, особенно важных для северных регионов, где овощи, фрукты и зелень были сезонно ограничены. Здесь сбраживание овощей, мяса, рыбы приобретало особенное значение для пополнения запасов витаминов и минералов. На севере отлично умели сушить рыбу, мясо, овощи и другие продукты, сохраняя их важные свойства в течение суровой зимы. Наконец, простота приготовления еды, характерная для варварских кулинарных приемов, без ухищрений и в каком-то смысле извращений цивилизации, находила отклик в средних и низших слоях цивилизованного общества, уставшего от чрезмерных изысков.

Варварские ритуалы, обряды, способы подачи блюд, особенно во время пиршеств, заметным образом повлияли на последующее формирование общеевропейской традиции. Строгая иерархичность раскладки за столом, особая роль вождя, начинавшего пиршество и ритуально угощавшего остальных участников, круговые чаши, изобилие

еды, представленной одновременно на столе, а не разносимой по-степенно, – все это часть культуры так называемых варваров, прижившаяся в ритуалах последующих эпох.

Дипломат, историк и писатель V века Приск Панийский в составе посольства Восточной Римской империи посетил царя гуннов Аттилу, вместе с которым они путешествовали по его северным землям, населенными, как называет их дипломат, «скифами», подвластными Аттиле. Знаменитый вождь и правитель гуннов, по словам готского историка Иордана, державший «в своей власти весь варварский мир» [5, с. 101], устроил пир для посетивших его дипломатов. Приск подробно описывает пиршественные ритуалы, подчеркивая ту строгость, с которой они соблюдались. Посреди комнаты на ложе сидел Аттила. По правую руку от него на креслах сидели самые почетные гости, по левую – менее почетные, включая византийских и римских посланников, причем Приск обиженно отметил, что знатный скиф сидел в их ряду ближе к царю, так что место тоже имело значение. Когда все расселись по ранжиру, виночерпий подал Аттиле кубок вина: «Приняв его, он приветствовал первого по порядку; удостоенный чести приветствия встал с места; садиться следовало лишь после того, как, пригубив кубок или выпив, Аттила отдавал его виночерпию. Севшему оказывали таким же образом честь все присутствующие, беря кубки и после приветствия отпивая из них». После того как всех по очереди приветствовали вином («Аттила почтил и нас таким же приветом по порядку мест»), были расставлены столы, причем таким образом, что можно было брать блюда, не вставая из-за стола.

К сожалению, византийский дипломат почти ничего не пишет о подаваемых блюдах, кроме мяса (Аттиле – королю варваров – полагалось есть именно его: Приск особо подчеркивает, что хлеб дали всем, кроме Аттилы, тому же – только мясо). Особо Приск уделяет внимание роскошной сервировке, подчеркивая, что сам Аттила был предельно скромен. Вообще страшный правитель гуннов явно вызывает у посланника античной цивилизации очевидное восхищение, хотя возможно и невольное.

Схожие традиции варваров описывали задолго до их судьбоносного вмешательства в жизнь античной цивилизации. Так, древние греки отмечали, что у галлов (речь идет о III веке до н.э.) во время пиров на столы кладется «множество ломтей хлеба и ставится много мяса из

котлов», но никто не приступает к еде, пока царь первым не отведа-ет пищи. Кельты, согласно описанию философа Посидония (I век до н.э.), усаживаются во время пира в круг, а в середину садиться самый влиятельный из них, превосходящий всех воинским умением, знатно-стью или богатством. По обе стороны от него рассаживаются осталь-ные, «согласно своему достоинству». Питье разносится по кругу. На столе – много мяса и немного хлеба [1, с. 199, 201].

Церемониальность варварских застолий, строгая иерархия, место и роль правителя на пиру (он начинает застолье, приглашает остальных присоединиться, сам лично посылает гостям вино или в некоторых слу-чаях еду), ритуальный прием вина после произнесения речей, а не просто как запивку к еде, и многие другие традиции стали еще одним вкладом варваров в новые привычки и обычаи, сложившиеся в нашу эру.

Смешение культур древних земледельческих цивилизаций и моло-дых варваров-скотоводов стало важной вехой в становлении мировых пищевых систем. Одновременно с этим шли процессы становления и оформления мировых религий, установивших четкие пищевые запреты и ограничения, жестко определивших круг ритуально-церемониальных блюд, основанных на тех культурах, в недрах которых они зародились, внедривших новые продукты и блюда среди тех народов, которые эти религии приняли. Религии стали важным фактором пищевой самоиден-тификации и мощным разграничителем в антитезе «свое – чужое».

Схожие процессы продолжились и в последующую эпоху Сред-невековья. Несмотря на то что великое переселение народов при-вело в итоге к образованию новых государственных объединений, со своими жизненными укладами и этнической основой, брожения и передвижения по миру в виде завоеваний, миграций, колонизаций и освоения незанятых земель не прекращались. Здесь и арабские за-воевания, и победы норманнского оружия, и монгольские нашествия, и набеги тюрков, и продвижение русского государства на восток, и ев-ропейские морские экспедиции и многое другое. Все это не прошло бесследно и оказало влияние на культуру народов, вовлеченных в эти процессы. В итоге мы можем говорить о том, что к концу Средневе-ковья не только сложились национальные государства, но и возникли национальные кухни, наряду с этническими и племенными. Причем кухни настолько стабильные в своей основе, что они сохранились практически нетронутыми вплоть до недавнего времени.

Наша эра – период все разрастающегося влияния зерна: на земле, на столе, в культуре. Ряд народов в период нашей эры практически перешел на зерновую монодиету, добавок к ней становились все мень-ше, а власть зерна все сильнее. Китайцы создали систему, в которой «фань» – основа питания в виде риса (а до этого проса) или изделий из муки – преобладала а «цай» – добавка к основе – была в обычной жизни минимальной. В России каши, похлебки и хлеб доминировали, а квашеная капуста, молоко, сметана и сало служили лишь неболь-шим дополнением к всеобъемлющему царству зерна.

Подобно наркотику, земледelec получил своего рода зависимость от зерновых продуктов, и неурожаи приводили к голоду, даже при на-личии и доступности других продуктов питания. Неурожай зерна стал восприниматься как божественная кара, а все попытки выжить были направлены на имитацию привычной пищи – хлеба, похлебки, каши.

Продвижение так называемой цивилизации сопровождалось и продвижением сельского хозяйства – в первую очередь в виде по-севных культур. Так, русские, придя в Сибирь, принесли многочис-ленным местным народам и привычку к зерну. Знаменитый русский писатель И. А. Гончаров, проехавший через всю Россию в середине XIX века (после путешествия на фрегате «Паллада»), подробно опи-сал в своих записках, как постепенно сельское хозяйство проникало в Якутию. «Местами поселенцы не нахвоятся урожаем. Кто эти по-селенцы? Русские. Они вызываются или переводятся за проступки из-за Байкала или с Лены и селятся по несколько семейств на новых местах... Я видел поселенцев по рекам Мае и Алдану: они нанимают тунгусов и якутов обрабатывать землю. Те сначала не хотели трудить-ся, предпочитая есть конину, белок, древесную кору, всякую дрянь, а поработавши год и поевши ячменной похлебки с маслом, на дру-гой год пришли за работой сами». «Теперь же, — пишет Гончаров, — многие якуты сами занимаются земледелием». Писатель описывает увиденное им под Якутском богатое хозяйство, которое вела якутская семья, разбогатевшей на торговле зерном. «Поля, пестреющие хле-бом», своим изобилием напомнили ему Волжские берега [3, с. 684].

Схожие процессы шли повсеместно, остатки охотничьих культур сдавались перед натиском зерновых изделий, так же как и кочевые на-роды, все больше включавшие в свой рацион вкусное, сытное, удоб-ное, дешевое зерно. Кухню монголов, одного из немногих народов

в современном мире, сохранивших верность скотоводческой традиции, нельзя уже представить без мучных блюд, ставших для этого народа традиционными: разных видов лапши, добавляемой к мясу, жареных во фритюре лепешек «борцок», крупных пельменей «бууза», жареных пирожков «хуушуур» и многого другого.

Однако это все не только не исключило мяса из рациона, жизни и культуры народов мира, но и придало ему особый статус и значение в новых условиях. Мясо стало своего рода определителем этнической, религиозной, экономической, социальной, хозяйственной, даже гендерной принадлежности. Скажи, какое мясо ты ешь, и я определю твое вероисповедание (другие продукты питания никак этого не отражают), географическое местоположение и способ хозяйствования. Скажи, какое количество мяса ты ешь, и я узнаю твой статус в обществе и финансовое положение. Скажи, в каком виде ты ешь мясо, и можно определить твой возраст и пол.

Зерно было пищей повседневности, без него многие народы в нашу эру не смогли бы существовать. Но мясо оставалось пищей праздничной и ритуальной и в этом плане ее значение только возрастало. Чем меньше было мяса в обычной жизни, тем выше был его статус. Мясо ассоциировалось с праздником, и любой праздник был немислим без мяса.

Домашние животные – это не только мясо. Это и великий дар природы – молочные продукты в самых разных видах. Вариации у разных народов значительны. Для кочевых народов молочные продукты стали основой питания. Для многих земледельческих народов, например, славян, – важнейшей добавкой к зерну.

Устойчивость праздничной и обрядовой культуры обеспечила и сохранение многих традиционных блюд. Свинина продолжает господствовать в рождественские праздники. Молочные продукты – на русскую Масленицу и европейские карнавалы. Ягненок у многих народов – на Пасху.

В нашу эру мясо обозначило четкое размежевание между оседлыми земледельцами и скотоводами-кочевниками. Между христианами, с одной стороны, мусульманами и иудеями, с другой. Между монахами и мирянами. Между богатыми и бедными. Оно стало символом греха, искуса, испытания. И одновременно символом радости, праздника и успеха.

Отказ от мяса много веков воплощает идею моральной чистоты и силы духа. А в последние годы стал считаться еще и залогом здоровья. Однако увеличение производства и потребления мяса и мясных продуктов по-прежнему является символом государственного процветания и изобилия.

Всеобъемлющая власть зерна не только не уронила роли мяса в жизни человека, но и придала ему особое значение, открыла новые горизонты.

Список литературы

1. Афиней. Пир мудрецов. Книги I-VIII. Т.1. – Москва, 2002.
2. Боплан Гийом Левассер де. Описание Украины. – Москва, 2004.
3. Гончаров И. А. Полное собрание сочинений. Т. 2. – Санкт-Петербург, 1997.
4. Закуска для короля, румяна для королевы. – Москва, 2008.
5. Иордан. О происхождении и деяниях гетов. – Москва, 1960.
6. Китайская классическая проза. – Москва, 1958.
7. Марцеллин Аммиан. История. Книга XXXI, 2. – Санкт-Петербург, 2000.
8. Памятники средневековой латинской литературы IV-IX веков. – Москва, 1970.
9. Плиний Старший. Естественная история. // Катон, Варрон, Колумелла, Плиний. О сельском хозяйстве. – Москва, 1937.
10. Приск Панийский. Готская история // Вестник древней истории, № 4. 1948.
11. Страбон. География. – Москва, 1964.
12. Томпсон Э.А. Гунны. Грозные воины степей. – Москва: Центрполиграф, 2010.
13. The Cambridge World History of Food. In 2 vols. V. 1. – Cambridge, 2000.

**«О любви не говори, о ней всё сказано»:
еда и любовь как культурный феномен**
«Do not Talk about Love, Everything is Said about it»:
Food and Love as Cultural Phenomena

ПАВЛОВСКИЙ Игорь Владимирович

доктор исторических наук, профессор,
кафедра региональных исследований,
Факультет иностранных языков и регионоведения,
МГУ имени М.В. Ломоносова;
тел: (495)783-02-60,
e-mail: igorpavlovskiyv@yandex.ru

В докладе рассматривается проблема не всегда объяснимого с точки зрения формальной логики употребления слова «люблю» в русском языке. В то время как в европейских языках даже нелитературное употребление слова «люблю» довольно регламентировано и нельзя сказать «я люблю помидоры», в разговорном стиле нашего языка это вполне допустимо и объясняется особенностями нашей региональной культуры.

Ключевые слова: любовь, еда, регион, Магия Земли.

The report examines the problem of the usage of the word love in the Russian language, which is not always explicable from the point of view of formal logic. While in European languages, it is impossible to say I love tomatoes as even the non-literary use of the word love is fairly regulated; in our language, it is quite acceptable in the colloquial style due to the peculiarities of our regional culture.

Keywords: love, food, region, earth magic.

У русского обывателя иногда можно услышать присказку «любовь-морковь». На первый взгляд странная связь продукта питания и высокопоэтического или страстного чувства человека к человеку, на худой конец – к Родине или же к любимому делу. На самом деле никакой стран-

ности здесь нет. При ближайшем рассмотрении вопроса оказывается, что такая связь весьма гармонична и естественна.

Есть много загадок в нашем родном языке, связанных с отношением термина «люблю» к предметам, к любви на первый взгляд никакого отношения не имеющим. Далеко не во всех языках можно позволить себе сказать о еде: «люблю». Как это «люблю гречку»? Это в фильме «Девчата» героя спрашивают в столовой: «Любишь её?» Герой пугается, думая, что его страсть к поварихе раскрыта и в ужасе переспрашивает: «Когой-то?» Вопросительный довольно отвечает: «Гречку». Одно и то же слово «люблю» в нашем языке можно в равной степени отнести и к девушке, и к гречневой каше. Случай довольно нечастый. Я пытался узнать, в каких ещё языках возможны такие «языковые перевёртыши». Вполне допускаю, что такие языки существуют, но пока мне подобного обнаружить не удалось. Везде у всех всё прилично и достойно: любить женщину, предпочитать еду. В крайнем случае можно сказать: «нравится». Откуда такая странность нашего родного языка?

Вспоминается старый советский анекдот. «Гоги, ты помидоры любишь? – «Есть – да, а так – нет». Оставим пока в покое юмористический смысл анекдота, констатируем факт, что помидоры можно любить. Можно любить девушку, а можно любить помидоры. Какая разница между этими любовями, а главное – какое сходство? Есть разница, но, что главное, есть и сходство, и это сходство касается непосредственно нашей региональной культуры.

На одном из симпозиумов «Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира» у меня был доклад о сакральном характере еды в нашей культуре. Процесс потребления еды для нас – не просто насыщение [1].

Это же объясняет и тот факт, что традиция фуршетных европейских аперитивов у нас не прививается. Что это за странная перебивка еды? У нас всё серьёзно – сели за стол и кушай всё, что на нём есть. У них – гастрономический ритуал: аперитив, дижестив. У них – атрибут удобства и наслаждения. У нас – событие и сюжет. У нас и каша из топора – сюжет. У них – нет. Французские солдаты периода походов А. В. Суворова через Альпы ели полный рацион вкусной и здоровой пищи. Несколько блюд. Обязательно мясо. Русский солдат обходился сухарями или простой похлёбкой. Потому что наестся сухарями так, чтобы воевать, – это Чудо, а это как раз и есть наша специальность. Для французского солдата

необходим набор продуктов, набор блюд, чтобы он осознал, что еда состоялась. Это такой атрибут культуры. Еда есть еда, в ней должен быть свой набор блюд. Даже если они минимальны по размеру. Для нас еда – сюжет: для общения, поминания, пополнения сил для боя. Мы пытаемся получить от Бога максимум для совершения своих подвигов, они – максимум для комфорта и изящества.

Наши пития и наша еда – это всегда запойность, не размеренность, отсутствие меры, где от нищеты до изобилия – один шаг. Как в чёрной дыре, где минус 5000 градусов до 1000000 одновременно. Еда у нас всегда событие и приключение с непредсказуемым завершением. Это и средство для выживания, и пир во время чумы, и общение с друзьями, и Праздник Победы. У нас в стране не только вечная военно-полевая медицина, но и вечная военно-полевая кухня. Солдат, которого в фильме «Они сражались за Родину» играл В. М. Шукшин, достаёт раков и варит их в ведре, которое он тоже достал чудом у крестьянки, – вот он случай, праздник вкуса. Мы вечные воины-священники, как калики перехожие. Военно-полевая кухня и одновременно молочные реки и кисельные берега, потому что всё это имеет сюжет, потому что это сценарий. А гастрономическая составляющая нашего стола будет всегда второстепенной.

Наши женщины, вышедшие замуж за финнов, никак не могут привыкнуть к тому, что финские мужья, придя с работы вечером домой, игнорируют семейное застолье, а, быстро съев бутерброд где-то в углу, садятся за телевизор. Такое священнодействие как семейный ужин и общение во время еды они не принимают. А для нас это само собой разумеющиеся вещи. И еда – не просто сакральное действие, а такое действие, которому мы отдаём силы своей души, своего сердца.

Мы едим сами с такой же страстью, как любим, влюбляемся, и от сотрапезников ожидаем того же самого. Как в любви, так и в еде мы бываем не просто страстны, а ненасытны. Кстати, эта особенность мешает нашим влюблённым заключать брачный контракт при женитьбе. В этом проявляется своего рода ненасытная жажда Бытия, жажда жизни, не просто присущая нашей культуре, а очень часто открыто заявляемая, демонстрируемая.

Трудно сказать, насколько правы те иностранцы, которые произнеся или написав фразу «любить по-русски», имеют в виду «Любовь без конца и без края». Но мы действительно не очень любим половинчатости. «Если друг оказался вдруг и не друг и не враг, а — так» – нам это никогда

не нравится. Попробуйте ответить хозяйке стола на её вопрос: «Ну как, вкусно?» – что-то типа: «Ну так... ничего, есть можно», – а потом посмотрите на выражение её лица.

Еда и любовь есть своего рода жертвоприношение нашей культуры на алтарь Жизни. В этом смысле они действия одного порядка. Человек, разучившийся любить, получать удовольствие от еды, автоматически теряет вкус к Жизни. «Ямщик, не гони лошадей! Мне некуда больше спешить, мне некого больше любить...» Так что никакого парадокса в том, что мы по отношению к гречке можем использовать высокое слово «люблю» нет.

Список литературы

1. Павловский И.В. Еда – портал в сакральное измерение // Материалы III международного симпозиума «Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира» [сборник статей]. – М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2017. – 448 с. С. 366-374.

Пищевые мифологемы в период пандемии Food Mythology of Pandemic Era

РАССАДИНА Софья Александровна
доктор философских наук, доцент,
профессор кафедры русского языка и литературы,
факультет фундаментальных и гуманитарных дисциплин,
Санкт-Петербургский горный университет;
тел.: (812) 328 82 83,
e-mail: sophia@rassadin.spb.ru

На фоне текущей пандемии, вызванной распространением COVID-19, стали интенсивно проявляться архаичные культурные паттерны. Видное место в этом ряду занимают различные способы борьбы с инфекцией с помощью продуктов питания. На протяжении 2020 года в информационном пространстве можно было наблюдать несколько волн «вирусного» распространения сведений о различных продуктах, которым приписывались свойства панацеи. Мы предлагаем рассмотреть пищевые концепции периода пандемии, получившие распространение в различных социокультурных стратах. Материалом для исследования служат сюжеты, представленные в СМИ, и публикации в социальных сетях. Теоретическая интерпретация рассматриваемого материала дана на основе комплексного культурологического подхода, сочетающего элементы социальной антропологии, психологии культуры и семиотического анализа.

Ключевые слова: пищевые мифологемы, архаизация культуры, психология культуры, оральная локус, пандемия, коронавирус.

The COVID-19 pandemic has made many archaic cultural patterns re-emerge. Most visible are various recommendations on how to fight the virus with food. All 2020 long, one could witness numerous “viral” waves of discussions around this or that food proclaimed as panacea. The article considers food concepts spread during the pandemic within various socio-cultural strata. The research is based on mass media coverage and social media pub-

lications. Those are theoretically interpreted through a comprehensive cultural approach that combines elements of social anthropology, cultural psychology, and semiotic analysis.

Keywords: food mythology, primitive magical beliefs in modern culture, cultural psychology, oral locus, pandemic, coronavirus.

Пандемия 2020-2021 гг., связанная с распространением COVID-19, вызвала к жизни архаические стратегии преодоления тревожности. Показательно, например, появление в сети Интернет заговоров от коронавируса (например, здесь: <https://100molitv.ru/silnye-zagovory/zagovor-ot-koronavirusa.html>; дата обращения 10.02.21); а также многочисленных объявлений о продаже оберегов от этой болезни. Торговля амулетами приняла настолько масштабный характер, что появился соответствующий юридический прецедент: в отношении одного из сайтов было принято судебное решение, согласно которому опубликованная информация признавалась запрещённой, так как она несёт «потенциальную угрозу жизни и здоровью граждан, а также безопасности государства» (<https://pravo.ru/news/227074/>; дата обращения 10.02.21). Тем не менее, поиск по ключевым словам *оберег от коронавируса* и синонимичным словосочетаниям на момент подготовки статьи давал тысячи результатов.

Видное место в ряду архаичных культурных паттернов, проявившихся в этом историко-культурном контексте, занимают различные способы борьбы с инфекцией при помощи продуктов питания. На протяжении 2020 года в информационном пространстве можно было наблюдать несколько волн «вирусного» распространения сведений о различных продуктах, которым приписывались свойства панацеи. Мы предлагаем рассмотреть пищевые концепции периода пандемии на основании методологии, включающей в себя элементы психологии культуры, семиотического анализа и социальной антропологии. Материалом для исследования служат сюжеты, представленные в СМИ, и публикации в социальных сетях.

Анализируя этот феномен с позиций психологии культуры, целесообразно обратиться к традиции психоанализа, который позволил рассматривать стимуляцию оральной зоны как одну из базовых форм психологической саморегуляции. Психоаналитические интерпретации оральной активности могут быть различны. Для нас важно развитие теоретического инструментария от З. Фрейда до Д. Винникотта. Основатель психо-

анализа ввёл понятие оральной стадии и обосновал понятие оральной фиксации для обозначения определённого комплекса проблем, удерживающих индивида на одной из стадий развития либидо [3, с.83]. Психоаналитики следующего поколения вносили свои коррективы в трактовку данного круга феноменов. Так, Э. Эриксон расширил понимание либидинальной стадии, описанной Фрейдом, и соотнёс её с формированием базового доверия (или недоверия) к окружающему миру. Таким образом, акцентуация орального удовольствия может трактоваться не только как фиксация или регресс, но и как компенсаторный механизм, создающий ощущение безопасности, что особенно значимо в тех случаях, когда окружающая реальность становится непредсказуемой и враждебной [5, с.186-199]. Особенно интересны в этом ключе идеи Д. Винникотта, представителя теории объектных отношений. Винникотт и его последователи рассматривали оральное удовольствие как прообраз различных культурных техник, которые человек использует для компенсации дискомфорта и восстановления психологического баланса. Оральная активность в этой концепции предстаёт как базовая стратегия, которая трансформируется в процессе инкультурации и порождает множество вариаций вплоть до способности наслаждаться искусством и поэзией [6, 8]. Это не временная стадия, которую можно (и нужно) перерастить, но первообраз культурных практик, сохраняющий при этом собственную значимость как один из универсальных методов преодоления стресса, снижения тревожности.

Итак, опираясь на положения психоанализа, мы можем объяснить, почему смещение фокуса на оральную зону является важнейшей реакцией на стресс и компенсирует утрату чувства безопасности. Эта глубинная реакция уходит корнями в ранний период онтогенеза, когда ребёнок получал пищу и успокаивался. Наиболее явственно базовые психологические структуры проявляются в архаических культурах. Можно говорить об особом пласте культурной мифологии, связанной с пищевыми табу и с пищевыми ритуалами. Одни виды пищи табуируются как вредоносные: избегая их, человек минимизирует стресс, создаёт иллюзию безопасности. Но также выделяются особые категории пищи, которым приписывается способность чрезвычайно благотворно влиять на физические качества и на судьбу человека. Таким образом реализуется первичный психофизиологический импульс вобрать в себя живительную силу прототипического идеального объекта, обрести «наполненность хорошим». В подобном ключе мы можем трактовать многочисленные обычаи

поедания тотема или иных субстанций, наделяемых «маной», описание которых дано ещё в классическом труде Дж.Дж. Фрэзера, посвятившего гомеопатической магии пищи отдельную главу своей книги [4, с.159-165]. И в этой связи интенсификация архаических поведенческих паттернов в обстоятельствах, обусловленных пандемией, может быть представлена как проявление универсального психологического механизма. Архетипический пример – *заговоренная вода от коронавируса*, которую, по сообщениям новостных каналов, россиянам предлагали купить на популярном ресурсе «Avito» (<https://ria.ru/20200306/1568260192.html>; дата обращения 10.02.2021; а также другие источники). Вот чистая магическая субстанция, не имеющая особых физико-химических свойств, в силу которых она могла бы терапевтически воздействовать на организм, но дающая то самое психологическое ощущение «вбирания в себя хорошего», на чём и основана долгая история этой устойчивой культурной мифологемы.

Далее мы предлагаем задействовать потенциал семиотики культуры, чтобы проанализировать факторы, повлиявшие на современный культурный контекст, в котором те или иные вещи наделяются магическими свойствами. Для примера рассмотрим сюжет одного из мемов, получивших распространение в социальных сетях, то есть в том пространстве, где рождаются современные мифологемы. Мем представляет собой изображение головки чеснока, сопровождаемое тематической надписью. Один из вариантов текста гласит: «Мощнейший оберег, который охраняет мою стену от коронавируса» (несколько иных вариантов представлены здесь: <http://memesmix.net/character/kak-zashchititsya-ot-koronavirusa>; дата обращения 10.02.2021). Визуальный мотив объединяет несколько планов означаемого: в общем культурном контексте чеснок воспринимается, с одной стороны, как традиционное средство, применяемое для профилактики и лечения простудных заболеваний, с другой стороны, как омолаживающее средство, действие которого граничит с магией, с третьей стороны, как общеизвестное магическое средство, оберегающее от нечистой силы. Любопытно, что одновременно получают «вирусное» распространение и альтернативные мемы, рационализирующие исходный дискурс. Например, изображение головки чеснока сопровождается таким текстом: «Ешьте по три головки чеснока в день. Может, от коронавируса это не поможет, но люди будут держаться от Вас подальше».

Проанализировав перечень продуктов, систематически рекомендуемых в качестве средства для защиты от коронавирусной инфекции,

можно заметить, что наряду с такими традиционными противостудными средствами, как чеснок, мёд, лимоны, в них фигурируют имбирь и куркума. В 2020 г. эти позиции в различных сочетаниях неоднократно упоминались в новостях в связи с тем, что выросший спрос, обусловленный «вирусным» распространением в Интернете информации об уникальных антиковидных свойствах того или иного продукта, периодически приводил к заметному росту цен. Например: «Лимоны и имбирь подорожали в Бурятии в 2,5 раза из-за коронавируса» (*Интерфакс*; опубликовано 01.04.2020; <https://www.interfax.ru/russia/701902>; дата обращения 10.02.2021); «Цены на имбирь и лимоны стали жертвами коронавируса» (*Ведомости*; опубликовано 05.04.2020; <https://www.vedomosti.ru/business/articles/2020/04/05/827172-tseni-na-imbir>; дата обращения 10.02.2021); «ФАС получает жалобы на рост цен на имбирь, лимоны и чеснок из-за коронавируса» (*Коммерсант*; опубликовано 06.04.2020; <https://www.kommersant.ru/doc/4315605>; дата обращения 10.02.2021). Социальные сети бурно отреагировали на сложившуюся ситуацию. Появились мемы с такими текстами: «Страны ОПЕК договорились с понедельника добывать имбирь», «Убирался в морозилку, нашёл имбирь. Обменяю на 2-х комнатную квартиру» и т. д.

О масштабах информационной ситуации, сложившейся в связи с распространением информации о продуктах, обладающих антикоронавирусными свойствами, свидетельствует тот факт, что этому вопросу уделил своё внимание директор программы ВОЗ по чрезвычайным ситуациям в области здравоохранения Майкл Райан. На брифинге в Женеве он заявил, что есть имбирь и лимон для поддержания здоровья можно, однако лечебный эффект этих продуктов против коронавирусной инфекции COVID-19 не доказан (<https://ria.ru/20200401/1569467574.html>; дата обращения 10.02.2021). В российском информационном пространстве также находятся выступления медиков и чиновников в сфере здравоохранения, приглашённых СМИ для того, чтобы прокомментировать и/или опровергнуть тиражируемые в сети Интернет мифологемы (например, <https://www.tatar-inform.ru/news/health/02-04-2020/glavnyy-infektsionist-minzdrava-rt-imbir-chesnok-i-limon-ne-spasut-ot-koronavirusa-5733403>; дата обращения 10.02.2021). Соответствующие разъяснения были опубликованы и на портале «Роскачество» (<https://rskrf.ru/tips/rassledovaniya/fitoterapiya-protiv-covid-19-pochemu-travy-imbir-i-chesnok-ne-pomogut-v-borbe-s-virusom/>; дата обращения 10.02.2021).

Вместе с тем, в июне 2020 года РИА «Новости» опубликовало информацию о том, что в Государственной Думе «подготовили рекомендации по применению альтернативной медицины для профилактики COVID-19: авторы документа предлагают использовать БАДы, добавлять в еду куркуму, кориандр...» (<https://ria.ru/20200611/1572780988.html>; дата обращения 10.02.2021). И осенью 2020 года вновь появилась информация о том, что россияне продолжают в большом количестве покупать антикоронавирусные продукты (*Известия*; опубликовано 29.09.2020; <https://iz.ru/1066548/evgeniia-pertceva/osenniaia-komplektsiia-rossiianeskupaiut-maski-perchatki-imbir-i-limon>; дата обращения 10.02.2021).

В ряду антикоронавирусных продуктов особое место занимает имбирь и куркума. Нас интересует контекст, в силу которого именно эти пряности оказались наделены уникальными антиковидными характеристиками. Обратившись к тому, как характеризуются эти продукты на популярных сайтах, представленных на первых страницах результатов поиска, можно увидеть, что как имбирь, так и куркума наделяются свойствами панацеи, способной излечить заболевания практически всех органов и систем человеческого организма. Эти свойства указываются и в том случае, если продукты упоминаются в качестве пряностей на сайтах, посвящённых гастрономии и кулинарии. Приведём типичные примеры. «Имбирь повышает устойчивость организма к различным вирусам и инфекциям; улучшает пищеварение, а также холестерина и жировой обмен, уменьшает газообразование; подавляет тошноту любой природы (укачивание, отравление), слабость, головокружение; расслабляет спазмированную мышечную ткань; способствует процессам обновления в организме, хороший антиоксидант; усиливает выработку тепла в организме, оказывает согревающее воздействие; уменьшает вязкость крови (диетологический сайт Еда+: <https://edaplus.info/produce/ginger.html>; дата обращения 10.02.2021). «Современная медицина активно использует противовоспалительные и антисептические свойства куркумы. По этой причине куркума полезна при лечении заболеваний желудочно-кишечного тракта, в частности, метеоризме и хронической диарее. [...] По сути, куркума – это прекрасное средство для укрепления иммунитета [...] эта пряность укрепляет иммунную систему, уничтожает вирусы и бактерии, а также помогает быстрее восстановиться после операции, серьезной болезни или хронического обострения. Известно и положительное влияние куркумы на состав крови. В частности, куркума нор-

мализует уровень сахара и холестерина в крови, а также способствует образованию новых кровяных клеток. [...] Еще одно полезное свойство куркумы – она эффективно уменьшает отеки и потому используется для лечения артрита, колита, атеросклероза, мигреней и даже воспалительных заболеваний глаз. Эффективна куркума и при борьбе с крапивницей, астмой, простудных заболеваниях, кашле и кровоточивости десен. [...] Кроме того, куркума защищает организм от опухолей и снижает риск появления рака» (кулинарный сайт *Повар.Ру*: https://povar.ru/wiki/polza/poleznye_svoistva_kurkumy-662.html; дата обращения 10.02.2021).

В целом этот дискурс вписывается в парадигму современной культуры, испытывающей особый интерес к различным суперфудам [2]. И подпитывается особым интересом к восточной медицине. Достаточно часто полезные свойства имбиря и куркумы описываются с позиций традиционной медицины, чаще всего – с позиций Аюрведы. Эти пряности наделяются «тёплыми», «согревающими» свойствами, чем и обусловлено их применение для лечения перечисленных выше заболеваний, проистекающих от преобладания «холодных» и «влажных» сущностей. О востребованности данной тематики свидетельствует, в частности, книга Г. Михайлова «Куркума-целитель. Большая книга лучших рецептов», опубликованная в 2014 году издательством «АСТ» в серии «Восточная медицина. Лучшее». Определённую роль в актуализации этого контекста могло сыграть то, что совет принимать пряности (в частности, имбирь) в качестве средства от коронавируса, в российском информационном пространстве был атрибутирован китайскому врачу Лю Хуншену (например, в публикации РИА «Новости»: <https://rsport.ria.ru/20200317/1568636989.html>; дата обращения 10.02.2021). Таким образом, перед нами открывается довольно широкий культурный контекст, который объединяется с некоторыми значимыми смысловыми импульсами, возникающими в актуальной ситуации. Можно сказать, что рекомендуемые средства, наделяемые свойствами панацеи, не являются открытием пандемии. В определённых зонах информационного пространства они пользовались подобной репутацией и ранее. Однако психологическая ситуация, спровоцированная пандемией, способствовала тому, что рекомендации, распространявшиеся ранее по тематическим каналам, оказались на гребне информационной волны и соответствующие сюжеты заполнили социальные сети и новостные каналы.

Интересный аспект состоит в том, что параллельно с публикациями, описывающими исключительные целебные свойства лимонов, имбиря, куркумы и т. п., появились публикации, в которых этим продуктам сопоставлялись или даже противопоставлялись продукты местного, российского происхождения. Здесь мы вступаем в область социокультурного анализа и социальной антропологии, поскольку перед нами любопытный пример того, как в стрессовой ситуации актуализируется универсальная оппозиция своё / чужое, особо остро воспринимаемая в отечественной культуре. Если для одной части аудитории Интернета положительно маркированными оказываются практики, ассоциирующиеся с реалиями иных культур (например, с восточной медициной), то у другой части виртуальной аудитории оказываются востребованными публикации, в которых говорится о преимуществах отечественных традиций гастроотерапии.

Например, издание «СуперОмск» опубликовало статью под заголовком «Омский врач объяснила, какие продукты вместо имбиря и лимона лучше употреблять против коронавируса». Привлечённый журналистами врач-гинеколог (sic!) говорит: *«Имбирь и лимон не являются традиционными продуктами для нашей культуры»* (курсив мой – С.Р.). У нас есть продукты, более привычные для организма. Неспецифический иммунитет можно поддержать другими природными компонентами. Например, в шиповнике содержание витамина С в несколько раз выше, чем в лимоне. Можно купить замороженную черную смородину, она даже при шоковой заморозке сохраняет достаточное количество витамина. Нельзя забывать и про чеснок» (публикация от 31.03.2020; https://superomsk.ru/news/86917-omskiy_vrach_obyasnil_kakie_produkty_vmesto_imbirya/; дата обращения 10.02.2021). Почти в то же время екатеринбургская «Облгазета» публикует материал под заголовком «Имбирь против капусты – что лучше для иммунитета во время пандемии коронавируса?» Журналистская подводка строится вокруг риторического вопроса: «[Имбирь] против авитаминоза? Интересно. *Медики старой закалки всегда советовали* (курсив мой – С.Р.) против авитаминоза капусту – свежую или квашеную». В роли приглашённого эксперта в этом случае выступает диетолог Центра медицинской профилактики Екатеринбурга, который поясняет: «В 100 граммах квашеной капусты содержание витамина С в несколько раз выше, чем в таком же количестве имбиря. Так что ажиотаж вокруг этого корня не очень понятен. А больше всего витамина С, который так важен для иммунитета человека, содержится

в зелёных овощах. В той же зелёной петрушке и укропе его в 1040 раз больше, чем в имбире. Даже в обычном луковом перце, которое каждый из нас способен вырастить у себя дома на подоконнике, витамина С будет больше, чем в имбире» (публикация от 13.04.2020; <https://www.oblgazeta.ru/society/health-care/108075/>; дата обращения 10.02.2021).

В приведённых примерах присутствует рациональная аргументация, апеллирующая к объективным характеристикам упомянутых продуктов. И вместе с тем мы видим, что в основе дискурса лежит противопоставление традиционных местных продуктов и новомодных заимствований, каковое в обоих текстах предпосылается рациональным доводам и определяет набор аргументов. Положительными свойствами в этом контексте наделяются продукты, имеющие коннотации *своего, родного*.

Концептуальный инструментарий для анализа подобных тенденций мы находим в работах П. Бурдье, продемонстрировавшего роль повседневных практик в процессах социокультурной идентификации, когда индивидуальный выбор в пользу тех или иных предпочтений становится способом артикуляции социокультурных различий. Особое значение работ этого исследователя состоит в том, что он принимал во внимание не только ментальные, но и телесные аспекты социокультурной идентификации, утверждая, что идентичность реализуется в форме габитуса, в рамках которого социально предписанные практики ощущаются как психологически и физиологически предпочтительные [1, с. 115]. Этот принцип отчётливо прослеживается на примере пищевых предпочтений, когда вкусной и благотворно влияющей на организм представляет еда, соответствующая сложившемуся типу самоидентификации [7, с.180-185]. Соответственно, дискуссии о полезных свойствах тех или иных продуктов, вызванные пандемией, с позиций социологии культуры и социальной антропологии могут быть рассмотрены как способ артикуляции идентичностей, по отношению к которому рациональные аргументы всегда вторичны.

Даже рекомендации ВОЗ, которые носят характер рациональных диетологических предписаний, дают основание усмотреть в них отражение социальных дистинкций. Рассматриваемые рекомендации опубликованы на сайте Европейского регионального бюро ВОЗ и адресованы тем, кому надлежит соблюдать режим самоизоляции (<https://www.euro.who.int/ru/health-topics/health-emergencies/coronavirus-covid-19/publications-and-technical-guidance/noncommunicable-diseases/food-and->

[nutrition-tips-during-self-quarantine](https://www.euro.who.int/ru/health-topics/health-emergencies/coronavirus-covid-19/publications-and-technical-guidance/noncommunicable-diseases/food-and-nutrition-tips-during-self-quarantine); дата обращения 10.02.2021). Рекомендации включают в себя ряд стандартных советов по рациональному питанию: не переедать, ограничить потребление сахара, соли, жиров, включить в рацион достаточное количество клетчатки и воды. Также приведён список рекомендуемых продуктов: фрукты и овощи, бобовые, цельнозерновые продукты, сухофрукты, орехи, яйца, молоко длительного хранения с низким содержанием жира, овощные и рыбные консервы. В заключение опубликованы три рецепта блюд, приготовленных из рекомендованных продуктов португальским поваром Нуно Кейроз Рибейру специально для этой страницы: котлетки из грибов и зеленого горошка, рагу из зеленого горошка, паста с овощами и консервированным тунцом.

Как видим, и набор продуктов, и предлагаемые блюда носят почти вегетарианский характер (исключение – рыбные консервы). И в этом, кроме возможной пользы облегчённого питания для людей, лишённых физической активности в условиях карантина, просматриваются элементы социальной семиотики. Поскольку такой стиль питания в целом может ассоциироваться с образом жизни «белых воротничков», людей, не занятых физическим трудом и располагающих возможностью выбирать стратегию питания, руководствуясь не только критерием экономической доступности. Таким образом, полезные свойства приписываются пище, ассоциирующейся с более высоким социальным статусом, что семиотически сближает данный текст с мифологемами, используемыми в рекламном дискурсе.

Характерным примером того, как рациональные рекомендации переводятся в план социальных мифов, является дискуссия, спровоцированная публикацией в Инстаграме телеведущей Е. Малышевой (<https://www.instagram.com/p/CGpAegdGI-5/?igshid=39610fkornbt>; дата обращения 10.02.2021). В материале, озаглавленном «3 суперпродукта против коронавируса», речь шла о том, что дефицит цинка, селена и витамина D приводит к более тяжёлому течению различных заболеваний. Соответственно, в список «суперпродуктов» попали печень трески (как источник витамина D), бразильский орех (как источник селена) и устрицы (как источник цинка). Обсуждение, начавшееся в комментариях к этому посту и вылившееся в серию публикаций на других ресурсах, строилось вокруг того, что рекомендуемые продукты недоступны среднестатистическому жителю нашей страны. Видимо,

ключевым стимулом стало упоминание устриц, которые у современных россиян ассоциируются с роскошью. Например, в публикации под заглавием «Елена Малышева посоветовала россиянам есть устрицы, чтобы не заразиться коронавирусом» собраны такие высказывания сетевых комментаторов: «Большая часть населения России не может позволить себе данные продукты. Только по праздникам»; «Зашла в "Магнит", устриц нет. Видно, пенсионеры расхватили»; «Фуа-гра и мраморная говядина тоже при коронавирусе помогают?»; «А ещё акульки плавнички...»; «Раньше в аптеку ходили, а теперь за устрицами в люксовый магазин» (<https://tvk6.ru/publications/news/53660/>; дата обращения 10.02.2021).

Таким образом, выбранная методология позволила нам проанализировать разнообразные сюжеты, в которых получили отражение пищевые мифологемы, вызванные к жизни угрожающим распространением коронавирусной инфекции. Психология культуры даёт нам возможность увидеть в этих сюжетах проявление базовой психологической потребности, ставшей особенно значимой в условиях тотального стресса. Семиотика культуры проясняет исторический контекст формирования магико-мифологических ассоциаций. Социокультурная антропология позволяет нам увидеть, как в процессе формирования пищевых мифологем актуализируются социальные дистинкции, влияющие на выбор определённой стратегии питания в период пандемии.

Список литературы

1. Бурдье П. Практический смысл. СПб.: Алетейя, 2001.
2. Смирнова Г.Е. Superfoods в современной российской культуре: гастрономические практики и полезные продукты // Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира: Материалы III международного симпозиума. М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2017. С. 261-272.
3. Фрейд З. Три очерка по теории сексуальности // Фрейд З. Психология бессознательного. М.: Просвещение, 1989. С. 62-98.
4. Фрэзер Дж. Дж. Золотая ветвь: Исследование магии и религии: В 2 т. Т. 2: Гл. XL-LXIX. М.: ТЕРРА-Книжный клуб, 2001.
5. Эриксон Э. Детство и общество. СПб.: Ленато, АСТ, Фонд «Университетская книга», 1996.

6. Bollas C. The aesthetic moment and the search for transformation // Transitional objects and potential spaces: Literary uses of D. W. Winnicott. N.Y.: Columbia University Press, 1993. Pp. 40-49.

7. Bourdieu P. Distinction: A social critique of the judgement of taste. Cambridge (Mass.): Harvard University Press, 1984.

8. Winnicott D. W. The maturational processes and the facilitating environment. London: Karnac Books Ltd, 2007.

Сюжет «Гостеприимство Авраама» в западноевропейской живописи

"The Hospitality of Abraham" Plot in Western European Painting

РУЦИНСКАЯ Ирина Ильинична

доктор культурологии, профессор,
профессор кафедры региональных исследований,
Факультет иностранных языков и регионоведения,
МГУ имени М.В. Ломоносова;
тел.: (499) 783 04 62,
e-mail: irinaru2110@gmail.com

В западной художественной традиции известный библейский сюжет о трех путниках, явившихся Аврааму, интерпретировался преимущественно как застольная сцена. Она представляла собой подробное повествование о событии и содержала множество деталей. В докладе исследуются основные подходы к изображению данного сюжета, их трансформации во времени.

Ключевые слова: гостеприимство, библейский сюжет, живопись.

In Western artistic tradition the well-known biblical story of three travelers who appeared at Abraham's tent was interpreted mainly as a prandial scene. It represented an accurate account of the event and contained many details. This article examines the main approaches to the depiction of this plot and their transformation in time.

Keywords: hospitality, biblical story, painting.

Как известно, в Библии описано множество примеров проявления высших человеческих добродетелей: мужества, терпения, преданности, почитания старших, трудолюбия, доброты. Не последнее место в этом ряду занимает гостеприимство. Его статус в традиционных культурах чрезвычайно высок. Не случайно, поэтому, что образцовое проявление данной добродетели демонстрирует праотец Авраам – персонаж, в библейском тексте наделенный исключительными чертами.

Библия, а точнее, 18 глава Книги Бытия, дает нам необыкновенно подробное, детальное описание того, как это гостеприимство было проявлено:

1. И явился ему (Аврааму) Господь у дубравы Мамре, когда он сидел при входе в шатер (свой), во время зноя дневного.

2. Он возвел очи свои и взглянул, и вот, три мужа стоят против него. Увидев, он побежал навстречу им от входа в шатер и поклонился до земли,

3. и сказал: Владыка! если я обрел благоволение пред очами Твоими, не пройди мимо раба Твоего;

4. и принесут немного воды, и омоют ноги ваши; и отдохните под сим деревом,

5. а я принесу хлеба, и вы подкрепите сердца ваши; потом пойдите (в путь свой); так как вы идете мимо раба вашего. Они сказали: сделай так, как говоришь.

6. И поспешил Авраам в шатер к Сарре и сказал (ей): поскорее замеси три саты лучшей муки и сделай пресные хлебы.

7. И побежал Авраам к стаду, и взял теленка нежного и хорошего, и дал отроку, и тот поспешил приготовить его.

8. И взял масла и молока и теленка приготовленного, и поставил перед ними, а сам стоял подле них под деревом. И они ели» (Быт.18).

А дальше они предсказали ему, 99-летнему старцу и его жене Сарре, которой исполнилось 89 лет, что через год у них будет сын.

Так и случилось. Родился долгожданный сын, которого назвали Исааком.

За этим, столь любовно и подробно прописанным сюжетом, и в богословии, и в научной литературе, и в изобразительном искусстве закрепились определения «Гостеприимство Авраама», хотя, казалось бы, акценты могли бы быть расставлены совершенно иначе. Например, сюжет мог быть назван «благовестием Аврааму и Сарре», ведь все застольное гостеприимство патриарха, это, по сути, только преамбула для дальнейшего события: один из его гостей обещает, что через год Сарра родит наследника. И это не просто рождение долгожданного сына. Это исполнение божьего завета, божьего обещания патриарху благословить его, возвеличить его имя и произвести от него великий народ. Этот завет был дан несколько раз. Однако о каком великом народе могла идти речь, когда брак Авраама с Саррой оставался бесплодным. И вот теперь, когда обещано рождение сына, великое могло свершиться.

Тем не менее сюжет получил название «Гостеприимство Авраама», указывая на особую значимость именно этого аспекта, именно этого эпизода в общем повествовании.

Данный библейский сюжет, как и другие, на протяжении многих веков вызывал жаркие споры богословов. В центре дискуссий стояли два вопроса. Первый: кто были те путники, которых принимал Авраам. Этот вопрос не столь важен для нашего исследования, поэтому кратко скажем, что существовало и существует три основных варианта ответа на него. Согласно одной из них: это были три ангела, посланные Богом. Данная точка зрения распространена в основном в иудейской традиции. Называются даже имена этих ангелов: Гавриил, Михаил и Рафаил. Две других трактовки разрабатывались в святоотеческой литературе. Согласно второй, это был Бог и два ангела. Согласно третьей, самой распространенной в христианстве, и особенно – в православии, и подробно обоснованной еще в VI веке – это было первое явление Святой Троицы, первое откровение человеку о триединстве божества: в трех ангелах видели Бога-отца, Бога-сына и Бога-святого духа.

Самым одухотворенным и самым возвышенным воплощением этого взгляда в искусстве стала икона Андрея Рублева «Троица». За образами трех рублевских ангелов всегда видели три ипостаси новозаветной Троицы.

В западноевропейской живописи гости Авраама изображаются иногда в виде трех простых путников, но чаще всего в виде трех ангелов, в образах которых можно прочитывать ту или иную из перечисленных выше трактовок.

Однако, как было указано выше, данный аспект для нас не очень важен. Важнее другой вопрос, на протяжении многих веков вызывавший жаркие споры богословов. Он вызван фразой из текста: «сам стоял подле них под деревом. И они ели». Они ели. Как могли ангелы или боги есть? В средние века данная фраза вызывала смущение умов. Например, «Иустин говорил, что «ангелы питаются на небесах и не могут питаться пищей, подобной той, которую употребляет человек» (Разговор с Трифоном иудеем. LVII). «Разделение пищи с божественными гостями... создало проблему, поскольку это противоречило общим убеждениям о природе ангелов. По этой причине отцы Церкви подчеркивали, что ангелы на самом деле не ели, а только «выглядели едящими» или «притворялись»,

что едят, так как они так же появились в образе мужей, но только «притворялись» мужами» [3].

Некоторые христианские авторы трактовали эту фразу как аллерию, говорили об аллегорическом вкушении пищи. Однако большинство богословов все же склонялись к тому, что это было действительное и реальное ее принятие, наподобие того, как вкушал пищу Иисус Христос, когда являлся своим ученикам уже после Своего воскресения, в своей уже преображенной плоти, проходившей даже через запертые двери (Все это описано, например, в евангелии от Луки (Ев. от Луки 24: 42-43).

То есть это было реальное застолье в доме Авраама.

Художникам надо было данную фразу визуализировать. И это не представляло собой проблему. Вообще-то изображение жующего человека – редкость в живописи, особенно в средневековой или в живописи раннего нового времени. Изображая любую трапезу, художники просто показывают людей за столом. В библейской сцене эта художественная традиция позволяла уходить от необходимости давать однозначный ответ на сложный вопрос. Гости принимают и оценивают гостеприимство хозяина, а едят ли – это уже вопрос, на который живопись может не отвечать. И если мы посмотрим на самые ранние изображения, например, на мозаики церкви Санта-Мария-Маджоре, созданные в 432-440 гг., то увидим, что гости величественно сидят за столом, на который Авраам выставляет угощения. Подобная композиция бесконечное количество раз повторялась в средневековых манускриптах, в настенных росписях и мозаиках, и на полотнах художников.

Однако в XVII веке появились иные трактовки, отступающие от художественной традиции. Так, на картине, которая приписывается флорентинскому художнику Якопо Виньяли один из ангелов подносит ко рту ковш, очевидно принимая из рук Авраама воду или, как прописано в Библии – молоко. Дальше – больше. На картине неизвестного голландского художника средний ангел держит в руках бокал с вином. И это не единственный пример. На картине, которая приписывается Виллему ван Херпу также средний ангел держит бокал из тонкого стекла, предназначенного отнюдь не для молока или воды. Авторская вольность удивляет. Во-первых, как мы видели, ни о каком вине в библейском тексте не упоминалось. Во-вторых, ангелы впервые явно начинают проявлять внимание к тому, что находится на столе. Художники начинают вовлекать гостей Авраама в трапезу. Возвышенное, торжественно-отрешенное пребыва-

ние за столом сменяется сценой, все более наполняемой бытовизмами, земными реакциями.

В этом контексте свою собственную, уникальную трактовку предложил Рембрандт ван Рейн.

Художник много раз обращался к данному сюжету. Одна из его известнейших работ «Авраам, принимающий странников», датирована 1646 годом. Глубина, философское мышление Рембрандта, как всегда, поражают. Из библейского текста понятно, что первоначально Авраам видел в своих гостях только путников, но позже, когда прозвучало предсказание о рождении сына, он осознал, что перед ним не простые люди. Рембрандт разворачивает перед зрителем этот процесс узнавания и процесс постепенного преобразования человеческой плоти. Ближний ангел, изображенный со спины, – одет в одежду странника, рядом с ним лежит посох, его крылья сложены за спиной. У второго ангела – крылья уже расправлены, что выступает знаком проявления его ангельской природы. Он ест! Мы видим, что он подносит кусок ко рту. Телесная природа его еще до конца не утрачена. Но третий ангел уже полностью явил свою божественную природу – и это не только расправленные крылья, но и исходящее от него небесное сияние. И он, конечно же, уже не смотрит на стол. Еда, наряду с другими приметами, становится индикатором степени ухода от земной оболочки к божественной природе. Рембрандт разворачивает перед зрителем удивительную сцену, пребывающую на границе двух миров – материального и духовного, человеческого и божественного.

Помимо двух упомянутых остро дискуссионных вопросов, богословов волновала еще одна проблема, которая представляет интерес для нас в рамках гастрономического дискурса: что ели путники? Казалось бы, здесь нет никакой проблемы, в Библии четко названо, что приготовил Авраам: «пресные хлебы», «теленка нежного», «масла и молока».

С пресным хлебом все понятно: хозяйева спешили, у них не было времени делать тесто на закваске, поэтому был приготовлен пресный хлеб, который можно изготовить за считанные минуты. Широко распространенный среди иудеев, пресный хлеб в последствии станет одним из символов иудейской пасхи.

А вот сочетание теленка и молока, казалось бы, должно вызывать недоумение.

Как известно, иудеи тщательно избегают смешивать молочные и мясные блюда. Эта традиция основывается на Моисеевом Законе, который гласит: «Не вари козленка в молоке матери его» (Исход 20: 19). Но, этот запрет был дан намного позднее. А в жизни Авраама законы кашрута еще не были обязательными. Тем не менее на данную тему можно найти очень много рассуждений в раввинистической литературе. Что же касается европейских художников, существовавших в рамках христианской традиции, то их данный аспект тревожил мало. Главными, а долгое время единственными продуктами на столе были представлены хлеб и мясо. Молоко и масло не изображались не потому, что авторы хотели указать на несовместимость данных продуктов на столе патриарха, а потому что стремились сохранить и донести сакральное отношение к еде. Стол был своего рода жертвенником. И на нем долгое время не изображали профанные объекты. Только те, которые имели сакральный смысл и значение.

Современные исследователи феномена гостеприимства в архаических культурах все чаще пишут о тесной связи между угощением – важнейшей частью ритуала гостеприимства и жертвоприношением. Еще О.М. Фрейденберг указывала: «Между едой за домашним столом и церковной литургией нет разницы бытового или религиозного содержания в нашем, современном смысле» [4, с. 55]. В раннехристианском и средневековом искусстве эта близость была репрезентирована особенно наглядно.

Так в мозаиках в церкви Сан-Витале в Равенне, выполненных в VI веке, художник отказывается от традиционной двухчастной композиции, какую мы видели в церкви Санта-Мария-Маджоре, где первый эпизод посвящен встрече путников Авраамом, а второй – собственно застолью. Вместо него в едином пространстве совмещаются два эпизода, которые в Библии значительно разнесены во времени. Первый – «Гостеприимство Авраама», а второй – «Жертвоприношение Авраама», когда патриарх, по божьему требованию готов принести в жертву того самого сына Исаака, рождение которого предсказано за этим столом. И Исаак, как агнец, приготовленный к закланию, переключается с тем агнцем, которого подает Авраам своим гостям. Тема жертвенности, жертвоприношения звучит в этом рассказе особенно отчетливо, проходит через все его эпизоды.

В православном искусстве эта тема со временем стала основной: на уже упоминавшейся нами иконе Андрея Рублева на столе стоит только

одно блюдо с жертвенным агнцем и этот агнец уже символизирует жертвенность не Авраама, а самого Бога-отца, отдавшего во искупление грехов человеческих на заклание своего сына.

Мы видим, что весь этот сюжет – это постоянное и сложнейшее балансирование между материальным и духовным и еда нем – не просто угощение, а величайший символ жертвы, жертвоприношения. В православном искусстве эта тема звучит во всей своей чистоте, она не отягощена никакими материальными, бытовыми контекстами. В западноевропейском искусстве художники не стремились к предельной символичности языка. Они хотели сохранить то особое, свойственное библейскому тексту сочетание самого возвышенного и духовного с самым обыденным, то свойство, когда через самые простые, повседневные приметы проступают божественные смыслы. Поэтому сюжет, описанный в Книге Бытия, разворачивается в работах европейских мастеров во всех деталях.

У данного сюжета есть еще один аспект. Вся история про гостеприимство Авраама вписывается в широко распространенные мифологические представления о том, что человек, оказавшийся на пороге дома, может быть Богом или посредником между богами и людьми. Мотив Бога-гостя, посещающего людей, встречается в ведийских текстах; его происхождение относят к общеиндоевропейской эпохе. Он был распространен в греческой мифологии. Его яркий пример – миф о Филемоне и Бавкиде – бедной престарелой паре, которых под видом обычных путников посетили Зевс и Гермес. Старики Филемон и Бавкида им оказали радушный прием, в отличие от остальных жителей села. За что в итоге были вознаграждены и богатством, и желанной участью – умереть в один день. На картинах европейских художников данный сюжет появлялся очень часто. Когда смотришь на эти работы, не всегда с первого взгляда даже различаешь их с гостеприимством Авраама, настолько композиция и приметы радушного гостеприимства между собой схожи.

«Позже во многих европейских странах получает распространение поверье, что Иисус Христос со своими апостолами и святые ходили по земле, переодевшись в лохмотья, и испытывали людское милосердие» [2, с. 41]. Да и сам апостол Павел взывал к христианам: «Страннолюбия не забывайте, ибо чрез него, не зная, оказали гостеприимство ангелам» (Евр. 13,2) – имея, конечно же, в виду Авраама и Сарру.

Гостеприимство в традиционных культурах выступает как обмен дарами. А в случае, когда гостеприимство оказано богам или божественным посланникам, ответный дар становится особенно ценным: гостеприимство Авраама венчается дарованием ему сына, а Филемону и Бевкиде – богатством и желанной земной участью. То есть мы опять возвращаемся к архаическому восприятию гостеприимства как ритуала, имеющего сакральное значение.

Однако по мере того, как происходила секуляризация культуры, менялись и трактовки сюжета, все более очевидно утрачивая глубокую символичность, сущая поле трактовок и превращаясь в иллюстрацию библейского текста. Начиная с XVII века еда на столе становится просто едой, угощением, знаком щедрого гостеприимства патриарха.

Мы уже говорили, что описание приема Авраамом гостей всегда рассматривалось как высший образец проявления гостеприимства, как «образ идеального приема гостей»

Святые отцы обращали внимание на сам характер библейского описания, на частое использование слов «побежал», «поспешил». Вот как комментировал этот текст святой Иоанн Златоуст: «смотри, как все делается со скоростью, с пламенным усердием, с радушием, с радостью и большим удовольствием!.. Сам все делает и предлагает! Он даже не признал себя достойным сесть вместе с ними, но, когда они ели, он стоял пред ними под деревом. Какое величие страннолюбия! Какая глубина смирения!» (Творения т.14, кн.1, с.114)

И живопись, сосредотачиваясь на теме гостеприимства, демонстрирует представление своей эпохи о том, что есть идеальное гостеприимство богатого человека. И поскольку представления о гостеприимстве и его приметы, атрибуты, нормы менялись во времени, художники, все более и более сосредотачиваясь именно на этом аспекте, неизбежно начинали дополнять библейский текст.

Прежде всего на столе появляется дорогая серебряная посуда, сосуды из тонкого стекла, которых не могло быть у Авраама. Новые продукты: помимо вина – фрукты, оливки. Помимо тарелок появляются блюда разной формы, инкрустированные кувшины, приборы.

Так, на картине ученика Рембрандта, прекрасного нидерландского художника Гербранда ван ден Экхаута «Авраам и три ангела» (1656 г.). Три путника сидят возле большого каменного дома, на высоких ступенях которого виден павлин, а вдали копошатся слуги. Стол покрыт до-

рогой, шитой золотом скатертью. Он ломится от яств. Три юных босоножих ангела смотрятся оборванцами рядом с богато одетым Авраамом. Его платье из парчи и бархата также расшито драгоценными нитями, на голове – роскошный головной убор, типа тюрбана. Он весь – олицетворение достатка, довольства жизнью, чувства собственного достоинства. Богатый накормил бедных, сильный пригрел слабых. Он не склоняется перед ангелами, хотя в знак радушия, прижал руку к сердцу, в а стоит величественно и расслабленно. Кажется, он даже взирает на них слегка снисходительно.

Вся сцена предстает как предельно профессионально выполненная иллюстрация к рассказу о жизни патриарха. И, кажется, нет ничего неожиданного в происходящем, жизнь кипит, павлины ходят, Авраам не теряет представительности и чувства реальности. Еда и стол здесь – элементы антуража, детали в общей цепи рассказа о мирной жизни патриарха.

На картине Питера Ластмана построек нет. Представлен деревенский пейзаж и даже – редкий случай: нет стола. Гостям накрыто угощение на дорогом ковре. Помимо хлеба и мяса – видны маслины, плетеные бутылки для вина, стеклянный бокал.

Фигура Авраама выпрямляется. Он е предстает не предупредительно склоненным, а стоящим в полный рост, исполненным чувства собственного достоинства.

Гости на картинах XVII века тоже утрачивают свою величавую неподвижность и фронтальность. «Пассивность, неподвижность гостя соответствуют его высокому статусу» [1, с. 121]. Но они обретают все большую подвижность: разговаривают между собой, интересуются едой, стоящей на столе.

Казалось, европейское искусство утратило ощущение сакрального, возвышенно-трепетного.

Однако ситуация вновь изменилась на рубеже XIX-XX веков, когда художники утратили интерес рассказу, к подробному повествовательному описанию. Самый яркий пример совершившегося переворота – картины Марка Шагала, этого, согласно по всем энциклопедиям, французского художника XX века. Впервые за всю историю изображения данного библейского сюжета, когда, казалось бы, были испробованы и созданы все возможные композиционные варианты – он создает нечто никем прежде не создаваемое. М. Шагал сажает трех ангелов за стол спиной к зрите-

лю. Они заслоняют собой стол. Впервые он отодвинут на второй план. За белоснежными крыльями ангелов зритель может рассмотреть только отдельные детали застолья. От характерной живописной легкости, даже небрежности Шагала, от наивно-детской трактовки вдруг возвращается ощущение чуда, утраченного за бытом, за рассказом, за передачей исторически точных деталей. Вдруг ясно и естественно ощущается божественное присутствие.

Сделав круг, живопись вновь вернулась к мифологичности, символичности языка как наиболее адекватного для точной передачи библейского сюжета.

Как видим, данный библейский сюжет оказался сложным для его художественной визуализации. Столь характерное для Библии сочетание божественно-великого, мироздатного с предельно бытовым, повседневным создавало своеобразную художественную ловушку. Художники либо становились бытописателями, либо, напротив, пренебрегали библейским рассказом и обращались исключительно к символическому плану изображения.

От рассказа о гостеприимстве – к символу троицы. От еды как знака гостеприимства и радушия – к еде как евхаристическому символу. Между этими двумя полюсами на протяжении 15 веков колебалась европейская живопись, актуализируя тот или иной аспект, тот или иной подход.

Список литературы

1. Байбурин А.К., Топорков А.Л. У истоков этикета: Этнографические очерки. Л.: Наука. Ленинградское отд-ние, 1990.
2. Ватолина Ю. В. Гостеприимство как антропологический феномен: автореферат дис. ... доктора философских наук. СПб., 2014.
3. Грипу Э., Сперлинг Х. Ангелы в гостях у Авраама: иудейская и христианская экзегеза 18-19 глав Книги Бытия // URL: <https://bog-slov.ru/article/6028809> (дата обращения: 16.09.2020).
4. Фрейденберг О.М. Поэтика сюжета и жанра. М.: Лабиринт, 1997.

Языковое конструирование гастрономической картины мира в PR-текстах компании Nestlé S.A.

Linguistic Construction of Gastronomic
Worldview in PR-Texts of Nestlé S.A.

СЕРГИЕНКО Полина Игоревна

кандидат филологических наук,
преподаватель кафедры английского языка
для гуманитарных факультетов,
Факультет иностранных языков и регионоведения,
МГУ имени Ломоносова;
тел.: +7(495) 9395082
e-mail: poserg@bk.ru

В настоящей работе рассматриваются некоторые способы лингвистического выражения основных концептов, служащих для формирования гастрономической картины мира, которая в свою очередь является частью общих лингвокультурологических представлений народа. Исследование проводится на материале англоязычных пресс-релизов крупнейшей международной компании-производителя продуктов и напитков Nestlé S.A. Языковое конструирование концептов, применяемое PR-специалистами в своей деятельности, служит целью воздействия на аудиторию. Приемы убеждающей речи PR-дискурса способствуют формированию определенной картины мира посредством языкового выражения основных идей, ценностей и предпочтений общества.

Ключевые слова: гастрономическая картина мира, PR-дискурс, пресс-релиз.

The present work reviews peculiarities of gastronomic concepts and their linguistic realization in PR discourse thus contributing to the formation of the general linguocultural concepts pertaining to the English speaking world. The research is conducted with regard to the linguistic features of press releases of the giant producer of beverages and drinks, Nestlé S.A. The

linguistic construction of gastronomic preferences employed by PR councilors includes appeals to cultural and ethical values which serve the means of influence on the public. Different stylistic devices and language means used in PR texts help creating a certain worldview, as perceived by the communicators and the company they serve.

Keywords: gastronomic worldview, PR discourse, press release.

Как отмечают исследователи, культурная глобализация XXI века охватывает все сферы – от высокой художественной до повседневной [2]. Стандартизации подвергаются сферы развлечения, бизнеса, бытовой культуры, традиций потребления и гастрономических предпочтений. Но в то же время, исследователи настаивают на том, что даже употребляя одинаковую еду и напитки (We might eat Big Macs, drink Coca Cola and use the Internet), мы все по-разному мыслим. Для специалистов в области PR локальный уровень культуры оказывается более значимым, чем глобальный [6, с. 118]. Известный нидерландский профессор социальной психологии Г. Хофстеде подчеркивает важность сохранения собственной культуры при взаимодействии в плюрикультурном обществе, поскольку именно эти навыки обеспечат выживание в будущем: “In our globalized world most of us can belong to many groups at the same time. But to get things done we still need to cooperate with members of other groups carrying other cultures. Skills in cooperation across cultures are vital for our common survival” [3]. Исследователи также говорят о необходимости учитывать поликультурность межкультурной коммуникации [1, с. 8]. PR-практики призывают придавать особую важность принципу «Act global, think local» [6], который принимает во внимание существующие различия между сформированными рынками США, Великобритании, Японии, бурно развивающимися рынками Бразилии и Китая и новыми рынками Вьетнама и Таиланда

В настоящем исследовании мы обратимся к PR-деятельности крупнейшей компании-производителя продуктов для питания взрослых и детей по всему миру – Nestlé S.A. Швейцарская транснациональная компания, производящая растворимый кофе, минеральную воду, детское питание, шоколад, мороженое, бульоны и т.д., сумела преодолеть критику и побороть бойкоты, вызванные недовольством потребителей в связи с продвижением детского питания в качестве замены материнского молока, использованием детского труда на плантациях какао и производством

и продвижением на развивающихся рынках бутилированной воды. Направленная коммуникация со стороны компании нацелена на формирование положительного образа компании и качестве ее продуктов. Еда, как древнейший способ воздействия на людей [2], используется компаниями для создания определенного образа, продвижения стереотипного мышления и конструирования реальности. Неслучайно, в сложное для всего человечества время в условиях угрозы распространения коронавирусной инфекции в 2019-2020гг. лауреатом Нобелевской премии мира за 2020 год стала Всемирная продовольственная программа ООН – World Food Programme (WFP), за усилия в борьбе с голодом во всем мире, а также за вклад в улучшение продовольственной ситуации и предотвращение использования угрозы голода в качестве орудия войны и конфликтов [4].

Рассматривая пресс-релизы крупнейшей продовольственной компании и производителя-гиганта Nestlé S.A. на предмет реализации в них ключевых концептов, мы сталкиваемся с наиболее яркими проявлениями и языковыми реализациями национальной идеи, выраженной на лексическом уровне в единицах гастрономической тематики. Основной идеей компании является формула Good food, good life, основной задачей которой является донести до аудитории мысль о том, что хорошая еда эквивалентна хорошей жизни. Данный концепт получает реализацию в различных ситуативно-обусловленных фреймовых структурах, раскрывающих концепт хорошей жизни (приравненный в терминах компании к хорошей еде).

Образ хорошей жизни конструируется при помощи различных лингвистических средств, напрямую или косвенно связанных с продуктами, производимыми компанией или ее деятельностью. Так, в годовом отчете о деятельности компании за 2019 год – Annual Review 2019, представленном для ознакомления, можно отметить, что акцент делается на улучшении качества жизни и стремлении к здоровому будущему – Nestlé. Enhancing quality of life and contributing to a healthier future [5]. Другими словами, концепт хорошей жизни выражается при помощи фрейма «здоровье». В том же отчете авторы текста говорят о том, что современные потребители руководствуются новой идеологией (a new food ideology), включающей в себя стремление потреблять здоровую органическую еду, растительные белки и другие простые ингредиенты (with trends toward more natural and organic foods, plant-based proteins and simpler, healthier ingredients). Этому стремлению способствуют действия компании пере-

смотреть состав своих продуктов: In total, we introduced around 1400 new products worldwide and reformulated 4000 products to improve nutritional value. Boosting organic growth through fast innovation.

Другой тенденцией, которую можно проследить в пресс-релизах компании, является научный подход в сочетании различных компонентов продукции, учитывающий предпочтения вегетарианцев или людей, подверженных пищевой аллергии. В пресс релизе, посвященном бренду конфет Rowntree's *Fruit Pastilles*, известному в Великобритании, говорится о том, что в линейке продукции появились конфеты, которые используют сгущенное молоко, отличное от животного, подходящее для веганов, а также другие компоненты новых рецептов, которые понравятся людям, внимательно относящимся к составу конфет: The new vegan friendly recipe will be used across the full range of *Fruit Pastilles* sweets, starting with sharing bags from October. Fruit Pastilles join Nestlé's expanding range of vegan products, which include Jelly Tots, Carnation vegan condensed milk and Nescafé Gold dairy alternative lattes [5].

Как становится очевидно из данного примера, тенденция учитывать предпочтения веганов сохранится и даже расширится в будущем. Штаб-квартира компании Nestlé в Швейцарии в конце лета 2020г. объявила о поглощении подразделением Nestlé Health Science медицинской фармакологической компании Aimmune Therapeutics Inc., основной деятельностью которой является поиск решений для борьбы с серьезными видами пищевой аллергии у детей в возрасте от 4-х до 17 лет: Aimmune's Palforzia is the first and only FDA-approved treatment to help reduce the frequency and severity of allergic reaction to peanuts, including anaphylaxis, in children aged 4 through 17. The acquisition is an extension of NHS's food allergy portfolio, creating a broader spectrum of solutions for children living with food allergies [5]. С точки зрения лексических средств, применяемых в данном пресс-релизе, отмечается использование профессиональной медицинской терминологии и научной лексики для конструирования фрейма научного подхода к здоровому, правильному питанию: FDA-approved treatment, to help reduce the frequency and severity of allergic reaction, anaphylaxis, food allergies, acquisition, an extension to portfolio, NHS (National Health System) etc. Апеллирование к государственной системе здравоохранения, научным достижениям и профессиональному подходу, авторы текста стремятся убедить аудиторию в том, что хорошая жизнь – это еще и правильный подход к питанию и выверенный состав любимых продуктов.

Безусловно, одно из наиболее ярких представлений концепта хорошей еды являются фреймовые реализации, передающие радость и праздник. Для иллюстрации данного положения приведем отрывок из пресс-релиза бренда печенья Munchies, популярного в Великобритании на протяжении уже более 60-ти лет: *Cookies and cream is a classic combination for a reason, and we believe our delicious white chocolate makes it unbeatable! We are always looking for new ways to innovate and delight fans, and we hope they love this new sharing block as much as we do!*" [5].

Пресс-релиз использует лексические средства передачи радостных чувств яркого вкуса: *delicious, white chocolate, cookies and cream, unbeatable, to delight fans*. Радость от еды в данном случае представляется потребителю как один из важных компонентов хорошей еды, а следовательно, по формуле компании, и хорошей жизни. Той же цели служат и представления концепта хорошей еды – это фреймовые конструкции, передающие праздник и торжества. В пресс-релизе компании Nestlé, посвященном рождественским вариантам продукции известных брендов KitKat Santa, AERO Dreamy Snowbubbles and Milkybar Reindeer, представлены известные сладкие угощения, которые в 2020 году будут выполнены в виде фигурок Санта Клауса, оленя и снежных шаров. Данная PR-кампания широко использует невербальные средства – символы католического праздника Рождества (*Santa, snowbubbles, gingerbread, Christmas pudding*), оказывающие воздействие на потребителей своей формой и яркой упаковкой, а также при помощи лингвистических приемов выражения ярких эмоций и ощущений праздника, которые традиционно составляют содержание культурологического концепта праздника.

Еще одним важным фреймом представления хорошей жизни в пресс-релизах компании Nestlé является идея сохранения окружающей среды и разумного потребления. Из многочисленных официальных заявлений компании становится очевидным ее стремление к новым разработкам, направленным на биоразлагаемые упаковки, участие в кампании против вырубки лесов, сокращение загрязнения пластиком, использование технологии переработки и т.д. *This year Nestlé has continued to make progress on its ambition to have 100% of its packaging recyclable or reusable by 2025. In June, Smarties sharing block in recyclable paper packaging was launched. The packaging is made from a coated paper that is widely recyclable and is the first time the technology Nestlé pioneered to launch its YES! bars – enabling paper to be used on high speed production lines previously designed*

*for plastic or laminate packaging – has been used for such widescale production [5]. В приведенном пресс- релизе говорится о том, что у компании есть амбициозный план перевести 100% упаковок в перерабатываемые и безопасные для окружающей среды. Авторы пресс релизов несколько раз повторяют основную проблему и пути ее решения: *recyclable packaging, made from coated paper, to pioneer the technology, enable paper to be used, previously designed for plastic or laminate packaging.**

В современной ситуации угрозы распространения коронавирусной инфекции и объявленной Всемирной Организацией Здравоохранения 17 марта 2020 года пандемии, компания Nestlé также предлагает свое решение, способствующее улучшению качества жизни людей. Вопросы сохранения окружающей среды и выживания человека становятся во главу угла коммуникационной деятельности правительственных и деловых организаций. Компания Nestlé предлагает стратегию, которая направлена на сохранение жизни и здоровья людей, а также поддержание бизнеса как основы экономической стабильности: *The COVID-19 crisis is having an extraordinary and far-reaching impact on all our lives... We have three key priorities: safeguarding the health and wellbeing of our people, ensuring business continuity to meet consumer needs and supporting communities all over the world with local relief efforts [5].* Пресс-релиз перечисляет конкретные меры, которые предпринимает компания в своем стремлении оказать помощь людям, как потребителям своей продукции, так и деловым партнерам. Языковые средства указывают на активные действия, направленные на выполнение данного плана: *to face serious challenge, to create enormous uncertainty, to continue to be a dependable business partner, to adapt to the evolving situation, to extend payment terms, to offer prompt and pragmatic assistance, to help restart the business, “always open for You’ initiative, to suspend rental fees for coffee machines, to offer free products etc.* Глагольные структуры, эмоциональные прилагательные и яркие эпитеты указывают на сопереживание, которое проявляет компания и ее стремление оказать помощь в борьбе с угрозой. Авторы текстов стремятся создать определенный образ совместных усилий и успешной победы над сложной ситуацией.

В целом, рассматривая пресс-релизы компании Nestlé на предмет лингвистического конструирования гастрономической картины мира, мы можем сделать вывод о том, что компания последовательно выстраивает PR-коммуникацию с аудиторией на основе идеи о том, что хорошая

жизнь человека – это хорошая еда. С точки зрения концептуально-фреймового анализа, хорошая еда, приравненная к хорошей жизни, состоит из нескольких ситуативно-обусловленных представлений данного концепта, создаваемых фреймами здорового образа жизни, научного подхода к правильному питанию, радости и праздника, а также защиты окружающей среды и социальной ответственности компании в период пандемии. Рассмотренный текстовый материал позволяет говорить о языковом конструировании гастрономической картины мира, направленной на убеждение аудитории в определенной последовательности выверенных действий и потребление правильных продуктов. Создаваемые в сознании носителей языка основные идеи здорового образа жизни, устойчивого развития (sustainability) и социальной ответственности являются основными направлениями эволюции современного общества, которые в том числе благодаря деятельности PR-специалистов запечатлеваются в памяти многогранного англоязычного социума.

Список литературы

1. Молчанова Г.Г. Когнитивная поликодовость межкультурной коммуникации: вербалика и невербалика. Москва. 2014.
2. Павловская А.В. Межкультурная коммуникация в глобальном мире. Новый подходы/ Межкультурная коммуникация в новой эпохе: теория и практика. Сборник научных трудов. 2019. Екатеринбург: Уральский государственный педагогический университет. С.6-18.
3. Hofstete, G., the Official Webpage // URL: www.geerthofstede.nl (дата обращения 10.10.2020).
4. MLA style: The Nobel Peace Prize 2020. NobelPrize.org. Nobel Media AB 2020. Mon. 2 Nov 2020. <https://www.nobelprize.org/prizes/peace/2020/summary/>
5. Nestlé, The Official Webpage // URL: www.nestle.com (дата обращения 10.10.2020).
6. Wolstenholme S. (ed.). Introduction to Public Relation. Pearson Education Limited. 2013.

Культурно-исторические предпосылки становления и развития регионального бренда Galicia Calidade

Cultural and Historical Preconditions for the Formation and Development of the Regional Brand Galicia Calidade

СИЛЬВЕРСТОВА Валентина Аркадьевна

кандидат географических наук,
доцент кафедры региональных исследований,
Факультет иностранных языков и регионоведения,
МГУ имени М.В. Ломоносова;
тел.:(499) 783 04 62,
e-mail: lametta@mail.ru

Брендинг территорий и региональных продуктов является одним из наиболее важных аспектов изучения исторического и культурного наследия территории, формирует имидж и идентичность бренда, связанного с территорией, позволяет оценить возможности его продвижения, стратегический потенциал развития. Galicia Calidade представляет собой общественную организацию, созданную правительством в целях продвижения традиционных галисийских продуктов и отражает сущность устойчивого развития и региональной экономики Галисии, консолидирующей культурно-исторические особенности региона.

Ключевые слова: бренд, продвижение продуктов, качество, региональные особенности, традиции и культура развития Galicia Calidad.

The branding of territories and regional products is one of the most important aspects of studying the historical and cultural heritage of a territory, forms the image and identity of a brand associated with a territory, allows us to assess the possibilities of its promotion, strategic development potential. Galicia Calidade is a public organization created by the government to promote traditional Galician products and reflects the essence of sustainable

development and the regional economy of Galicia, consolidating the cultural and historical characteristics of the region.

Keywords: brand, product promotion, quality, regional characteristics, traditions and culture of development, Galicia Calidad.

Одним из важнейших векторов развития любого региона является повышение его конкурентоспособности. Региональный продукт представляется неотъемлемой частью реалий мирового рынка. Сегодня в Испании каждое автономное сообщество имеет собственный туристический бренд, к примеру, La Rioja, Islas Canarias, Andalucía, Extremadura. Такие бренды фиксируют региональные уникальные ценности, которые становятся проводником не только для внешнего туризма, но и для внутреннего, а вместе с тем влияют на **бренд территории**, т.е. её привлекательность для бизнес-сообщества, жителей, талантливых кадров. Регистрацией и продвижением региональных продуктов королевства занимается организация Origen España (Испанская Ассоциация Наименований Происхождения). Она была основана в 2008 году для защиты интересов производителей качественной агропродовольственной продукции, имеющей устоявшиеся традиции и уникальную репутацию [13]. Среди зарегистрированных наименований упомянуты фрукты, овощи, мясная продукция, морепродукты, масла и уксусы, сыры определённого регионального происхождения, представляющие широкую сельскохозяйственную вариативность испанского производства.

Galicia Calidade представляет собой общественную организацию, созданную правительством в целях продвижения традиционных галисийских продуктов. Почти за 25 лет своего существования компания пережила лишь один крупный кризис, заложивший основы поиска новых стратегий развития и выхода на новые рынки. Наиболее ярким решением возникших противоречий стал ребрендинг, включивший в себя новый стиль логотипа (стилизованная ракушка виейра) и расширение идентичности организации до её ориентированности на инновации и рынок экспорта. Вместе с тем, проявила себя и стержневая идентичность Galicia Calidade, основанная на соблюдении традиций качественного производства галисийских товаров и укреплении их индивидуальности на рынке. Ключевыми её характеристиками в рамках организации является взаимовлияние концептов «Галисия» и «Качество», сформулированных в неразрывной связи друг с другом.

Логотип бренда Galicia выполнен шрифтом, вдохновлённым галисийско-португальской традицией витиеватой средневековой каллиграфии и представлен цветовым рядом синих и зеленых оттенков, ассоциирующим хроматические признаки идентичности и образа Галисии. Они связаны, в свою очередь, с географическими особенностями региона (океан и лес). Слоганом компании является "¿Me guardas el secreto?", который основан на мистификации региона и стремлении создать психологическую взаимосвязь с туристом [6].

Благодаря своей туманной загадочности, Галисия развивалась на стыке реальности и мифа, традиции, зародившиеся в древности, до сих пор глубоко почитаемы в регионе и являются неотъемлемой частью его репутации. Монолитная мозаичная культура Галисии существовала ещё во времена до нашей эры. Активно развивались керамическое, а затем и металлургическое производства, шла активная торговля с другими поселениями, расцветала сельскохозяйственная деятельность, и вместе с тем формировалось искусство [15].

В VI веке до н.э. кельты принесли в Галисию культуру, развитую ими на территориях Шотландии, Ирландии, Халлайна (Австрия), Бретани (Франция), значительно обогатили и развили сельское хозяйство, существенно повлияли на идентичность региона [7]. Что характерно для Галисии сегодня – это её суеверная, мистическая сущность. Значительным наследием язычества, а теперь одним из важнейших элементов туристической спекуляции (особенно ярко выражено в г. Кангас) [4], являются ведьмы (meigas). Несмотря на латинское происхождение слова, сама идея берёт начало в кельтских легендах, согласно которым ведьмы (друидессы) обитали у источников, рек, в лесах.

Популярным туристическим аттракционом является распитие языческого священного напитка queimada galega, для приготовления которого используется традиционный алкогольный напиток орухо, сахар, а также цедра апельсина. В ходе его приготовления необходимо читать определённые заклинания, которые защищают от злых духов, болезней, невзаимной любви. Сегодня такой напиток можно встретить на пути Святого Иакова: считается, что церемония распития кеймады положительно влияет на командный дух путешественников [14]. Также стоит упомянуть о галисийском свадебном хлебе – la gagueifa – и одноимённой сельской церемонии ритуальных песнопений.

Римляне, пришедшие в Галисию в конце I тысячелетия до н.э., были наслышаны от кельтских наёмников о богатствах и красоте галисийской земли. Они основали города и поселения, способствовали освоению плодородных сельскохозяйственных угодий [3]. Культурное наследие римлян выражено в хорошо проработанной инфраструктуре: дороги, мосты, акведуки, города и поселения, маяки, стены города Луго, шахты, которые сегодня являются культурным достоянием региона.

Галисийская культура является источником социального и экономического развития региона. Она основывается не только на традиционном наследии древних поселенцев, кельтов и римлян, но также отражает межкультурное влияние Средних веков, Америки XIX века и Европы XX века.

Культурное и историческое наследие широко запечатлелось в традиционных фиестах, проводимых на территории Галисии [8]. Они посвящены галисийским продуктам, таким как вино Албариньо на одноимённом фестивале, festa do pulpo de Carballiño (осьминог), festa do Marisco (морепродукты), сыры (feira do queixo), перцы (Fiesta del Pimiento) и многие другие.

Галисийская культура сохранила свои исторические очертания, основанные на трёх главных опорах: древней дольменной, кельтской и римской. Региональное сообщество сохранило не только культурные традиции, но и промыслы, характерные для региона. Сегодня они являются частью политики развития региональных брендов.

В 1991 году была запущена институциональная программа по продвижению тех галисийских продуктов, которые имели постоянный успех на рынке. На первом этапе кампании были сформированы шесть групп продуктов, являющихся яркими представителями галисийского производства: текстильная индустрия, кожевенное производство, каменные орнаменты, украшения, вино, сельскохозяйственные и морские продукты. Для того, чтобы аккумулировать все перечисленные промыслы и продукты, представлялось необходимым разработать слоган и логотип, которые бы использовались на административном уровне [2].

В качестве эмблемы была выбрана ракушка моллюска виейра (vieira gallega), который традиционно вылавливается в Галисии и имеет свою нишу на рынке. Изображение выполнено в голубых и белых цветах, характерных для галисийского флага [10].

По Д. Аакеру [Аакер, 2008], символ, имеющий сильный визуальный имидж, вбирает в себя значительную часть идентичности бренда. С его

точки зрения, «яркое наследие и традиции также могут представлять сущность бренда» [1, с.112]. В данном случае мы имеем яркий комплекс ассоциаций, предопределённый особенностями исторического развития региона: ракушка является религиозным и экономическим символом.

Логотип трижды подвергался ребрендингу. Существующий ныне был разработан в 2006 году в связи со сменившейся идентичностью бренда вследствие кризиса организации – теперь её развитие было частью большой программы инновации и модернизации галисийского сообщества. Согласно заявлению Администрации, Galicia Calidade имела целью облегчить выход региональных продуктов на национальный и международный рынки, и также предоставить максимально выгодные условия для приобретения товаров данной марки для жителей региона [9].

Государственная компания Galicia Calidade (Унитарное Акционерное Общество) управляется и представляет свои услуги будучи подведомственным учреждением Галисийской Хунты (La Xunta de Galicia) и подчиняется Министерству Торговли. С начала своей официальной деятельности организация подтвердила сертификат качества для более чем 50 компаний и 300 продуктов из наиболее репрезентативных секторов галисийского производства.

Марка Galicia Calidade может быть использована только в качестве дополнительной гарантии, но не может заменять марку самого производителя. Продукты, на которые распространяется гарантия качества, подлежат внешнему контролю со стороны органов и представителей Galicia Calidade, которым должен быть предоставлен свободный доступ на производство и образцы продукции. Марка Galicia Calidade присваивается только тем продуктам и услугам, которые отличаются наиболее высоким качеством, по сравнению с аналогичными продуктами, произведёнными в Галисии, таким образом организация занимается отбором лучших представителей региональных брендов.

Galicia Calidade сертифицирует качество продуктов и услуг галисийского происхождения, дизайнера и производства выдающегося качества в следующих категориях:

- 1) Сельскохозяйственные продукты и продукты питания, произведённые в Галисии;
- 2) Продукты питания, которые производятся на основе галисийского сырья в том случае, если находятся в пределах социально-экономических интересов Галисии (молочные продукты, древесина и т.д.);

3) Сервисные компании;

4) Продукты, производимые галисийскими компаниями и обеспечивающие добавленную стоимость (новшества, традиции и т.п.) в таких отраслях как мода, кораблестроение, автомобилестроение и т.п.

Стать участником программы Galicia Calidade могут компании, 1) расположенные на территории Галисии, 2) имеющие централизованное производство, либо 3) занимающиеся обработкой продукции в регионе.

Важно отметить, что требования индивидуальны для каждого сектора производства. Со стороны Galicia Calidade наблюдение за качеством осуществляется регулярно.

Качество галисийских продуктов защищается не только со стороны организации, но и с юридической точки зрения: закон, принятый в 2005 году, подтверждает [16], что товары, производимые в регионе, исторически отличаются высоким качеством и нуждаются в дополнительной защите.

Соответствующие меры способствуют не только продвижению репутации региона, но и напрямую воздействуют на экономику, поддерживая сельское население и влияя на заселённость отдельных районов. Кроме того, отмечается значимость экологичного производства в целях защиты галисийской природы [16].

Основными секторами сертифицированного галисийского производства являются вино, сыры, традиционные ликёры, мясная продукция, другие продукты питания (такие как хлеб, мёд, каштаны, перец) и морепродукты. Указанные типы продуктов говорят о том, что в Галисии сформированы особые условия для их производства. К примеру, винная индустрия берёт своё начало с римских времён и связана с регионами, омываемыми реками Силь и Миньо, бухтами Риас Бахас. Производство сыра располагается в провинциях Луго и Ла-Корунья и основывается на местном крупном рогатом скоте. Моллюск, выловленный в водах Галисии, обладает особым вкусом и текстурой, чему также способствуют особые взаимоотношения региона с окружающей средой.

Galicia Calidade демонстрирует внимательно отношение не только к товарам, которые она продвигает, но также заинтересована в сохранении исконных галисийских традиций производства, поддержании экологического благосостояния региона, заботе о внутренней аудитории бренда, продвижении продукции на национальном и международном рынках. Указанные свойства организации значительно увеличивают предложение ценности.

Galicia Calidade – это государственная компания, которая занимается поддержкой региональных производителей, которые в свою очередь составляют уникальное сочетание характерных промысловых черт, формирующих региональную идентичность. Таким образом, региональный бренд Галисии является неотделимым от своих исторических корней. Важной составляющей его продвижения являются принципы соблюдения традиций, экологии производства и обработки, оригинального галисийского происхождения.

На уровне страны Галисия имеет устоявшуюся репутацию аграрного региона. Его традиционные промыслы поддерживаются на национальном уровне, некоторые из них, имеющие маркировку D.O.P. (Denominación de Origen Protegida), представлены под маркой Origen España, включая говядину, сыр и мидии галисийского происхождения [12]. В 2016 году Galicia Calidade была представлена на выставке Superior Taste Award (Мадрид), на которой хамон Selecta de Coren занял главную награду, подтверждающую его выдающееся качество и вкус на национальном и международном уровнях [5].

Промоакции, направленные на продвижение Галисии на национальном рынке, часто граничат с выходом на международный рынок, о чём свидетельствуют выставки, в которых организация принимает участие. Такие события представляют собой дополнительную возможность для поиска новых рынков сбыта продукции, формирования связей с другими организациями, в том числе и иностранными, и в целом положительно влияет на осведомленность о бренде Galicia Calidade и Галисии.

Галисийские вина являются традиционным элементом экспорта региона. В 2015 году на выставке ProWein в Германии были представлены вина охраняемого наименования места происхождения и сертифицированные маркой Galicia Calidade. Для Галисии немецкий рынок является одним из наиболее потенциальных с точки зрения экспорта, уступая место только Великобритании, Италии и Франции [11].

Galicia Calidade позиционирует себя как компания, принимающая участие в социокультурной жизни общества. В первую очередь, организация сама является источником событийной деятельности, организуя общественные мероприятия такие как кулинарные шоу и дегустации, а также оказывая сопровождение событиям регионального масштаба. Регистрация новых компаний является публичным мероприятием, кото-

рое становится частью новостной ленты на официальном сайте и других СМИ (La Voz de Galicia, Faro de Vigo и иные).

Компания позиционирует себя как индикатор качества, потому её причастность к любому рода событиям общественной жизни Галисии переносит систему ценностей, развитую в корпоративной практике организации, на социокультурный базис региона, таким образом, оказывая влияние на региональное сообщество.

В ходе преодоления весомых стереотипов, укоренившихся в прошлом, в настоящее время Испания занимает активную позицию по отношению к собственному национальному бренду, что в результате задаёт благоприятный социально-экономический фон для деятельности локальных организаций по продвижению региональных продуктов и своих территорий. Особенности социокультурного развития региона Галисии закладывают потенциал для развития имиджа территории, при их объективном анализе и гибкости решений на всех уровнях реализации бренда нации на примере. что позволяет региону продвигать свой новый образ как на внутреннем рынке, так и за рубежом.

Список литературы

1. Аакер, Дэвид А. Создание сильных брендов: [пер. с англ.] / Дэвид Аакер. – М.: Изд. дом Гребенникова, 2008. – С. 439.
2. Consellería De Economía Y Facenda "Decreto 382/1994, do 15 de decembro, polo que se crea a sociedade Galicia Calidade, S.A." от 15.12.1994 № 382 // Diario Oficial De Galicia. 1994 г. № 248.
3. CUANDO GALICIA FUE ROMANA // Galicia Única URL: <http://www.galiciaunica.es/cuando-galicia-fue-romana/> (дата обращения 10.01.2021)
4. Diez lugares de la Galicia Mágica (II) // Traveler URL: <https://www.traveler.es/naturaleza/articulos/diez-lugares-de-la-galicia-magica-2/4620> (дата обращения 10.01.2021)
5. El jamón Selecta de Coren consigue el premio Superior Taste Award, con la calificación de sobresaliente // Galicia Calidade URL: <https://www.galiciacalidade.gal/ES/noticia-detalle/El-jamon-Selecta-Coren-premio-Superior-Taste-Award-sobresaliente> (дата обращения 10.01.2021)
6. El secreto de la marca Galicia // Faro de Vigo URL: <https://www.farodevigo.es/sociedad-cultura/2010/12/16/secreto-marca-galicia/500810.html> (дата обращения 10.01.2021)

7. Isolina y Manuela Sánchez Regueira Galicia entre la historia y la leyenda // BOLETÍN AEPE Nº 32-33. Centro Virual Cervantes, 2017. С. 27-34.

8. Fiestas populares «made in Galicia» // ABC Galicia URL: <https://www.abc.es/local-galicia/20130117/abci-fiestas-galicia-populares-201301171152.html> (дата обращения 10.01.2021)

9. Galicia Calidade cambia de logo para actualizar su imagen // La Voz de Galicia URL: https://www.lavozdeg Galicia.es/noticia/sociedad/2006/07/26/galicia-calidade-cambia-logo-actualizar-imagen/0003_4974678.htm (дата обращения 10.01.2021)

10. La Xunta actualiza la imagen visual de 'Galicia Calidade' y gastará 1,1 millones para relanzarla // europa press URL: <https://www.europa-press.es/galicia/actual-00245/noticia-xunta-actualiza-imagen-visual-galicia-calidade-gastara-11-millones-relanzarla-20060726125004.html> (дата обращения 10.01.2021)

11. La Xunta y el Igape promocionan los vinos de las cinco denominaciones de origen gallegas en ProWein // Galicia Calidade URL: <https://www.galiciacalidade.gal/ES/noticia-detalle/La-Xunta-Igape-promocionan-vinos-gallegos-feria-ProWein> (дата обращения 10.01.2021)

12. Socios // Asociación Española de Denominaciones de Origen URL: <http://www.origenespana.es/socios/> (дата обращения 10.01.2021)

13. Qué es Origen España // ORIGEN ESPAÑA URL: <http://www.origenespana.es/que-es-origen-espana/> (дата обращения 10.01.2021)

14. Queimada Galega // Alberguedebarcelos URL: <http://www.alberguedebarcelos.com/post/queimada-galega> (дата обращения 10.01.2021)

15. Vicente Risco , Historia de Galicia. Vigo: Galaxia, 1978. – С. 256.

16. Xunta de Galicia "LEY 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega." от 18-02-2005 № 2 // Diario Oficial de Galicia. 2005 г. № 49.

Физиологическая потребность в пищевых веществах в современных условиях

Physiological need for food substances in modern conditions

СРОСЛОВА Нина Викторовна

кандидат медицинских наук, доцент,
доцент кафедры медико-биологических
и психологических основ физического воспитания,
Факультет физической культуры и спорта,
РГУ имени С.А. Есенина;
тел.: +7 (910) 561 93 46,
e-mail: n.sroslova@yandex.ru

Все нормы питания физиологически обоснованы и базируются на основных принципах рационального питания. Периодически эти нормы пересматриваются в связи с изменениями характера труда, образа жизни, уровня физической активности населения, изменения климатических условий и производства новых переработанных продуктов. В статье рассматриваются вопросы потребности человека в пищевых веществах в современных условиях.

Ключевые слова: ассортимент пищевых продуктов, нормы питания, рациональное питание.

All nutrition standards are physiologically justified and based on the basic principles of rational nutrition. These standards are periodically reviewed due to changes in the nature of work, lifestyle, level of physical activity of the population, changes in climatic conditions and the production of new processed products. The article deals with the issues of human need for food substances in modern conditions.

Keywords: assortment of food products, nutrition standards, rational nutrition.

В последние десятилетия питание населения характеризуется преобладанием продукции предприятий быстрого приготовления, сладких

безалкогольных напитков, полуфабрикатов, а также продуктов, подвергнутых консервированию, длительному хранению и интенсивной технологической обработке. Кроме того, рацион современного человека характеризуется утратой разнообразия, увеличением потребления рафинированных и высококалорийных продуктов, избыточным потреблением жира и добавленного сахара.

В последние годы несколько повысился и уровень знаний населения о здоровом питании, но зачастую резкие и необоснованные ограничения в потреблении некоторых пищевых продуктов и тяга к соблюдению диет оказывают негативное влияние на состояние здоровья современного человека и вызывают необходимость формирования у населения навыков рационального питания [1].

Все нормы питания физиологически обоснованы и базируются на основных принципах рационального питания. Рацион должен иметь надлежащий химический состав, то есть оптимальное количество сбалансированных нутриентов. Нормы питания рассчитаны на определенные группы населения и зависят от возраста, пола и характера трудовой деятельности. Несмотря на это пищевой рацион здорового человека должен учитывать его индивидуальные особенности, образ жизни и степень физической активности, культурные традиции и обычаи в области питания, погодные (климатические) условия, ассортимент местных продуктов.

Одним из важнейших требований, предъявляемых к пищевому рациону – разнообразие пищи за счет широкого ассортимента продуктов и различных приемов их кулинарной обработки. Рациональные нормы потребления пищевых продуктов, отвечающие современным требованиям здорового питания, представляют собой среднестатистические величины основных групп пищевых продуктов, включая их ассортимент в килограммах на одного человека в год. Таким образом, они учитывают не только химический состав и энергетическую ценность пищевых продуктов, но и обеспечивают необходимую потребность человека в пищевых веществах и энергии за счет разнообразия потребляемой пищи.

Значительные изменения факторов внешней среды (характер труда и быта, образ жизни, уровень физической активности населения, изменения климатических условий и

производство новых переработанных продуктов и др.), влияющих на организм человека, вызывают необходимость периодического пересмотра норм питания и основных положений теории рационального пи-

тания в соответствии с реальными потребностями человека в современных условиях [1].

В настоящее время действуют рекомендации по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям здорового питания, утвержденные Приказом Министерства здравоохранения РФ от 19 августа 2016 г. № 614, которые заменили действующие до этого рекомендации от 02.08.2010 [2,3].

Важнейшее условие, обеспечивающее рациональное питание – разнообразие пищевых продуктов. Наличие достаточно большого разнообразия пищевых продуктов обусловило необходимость объединить их в несколько основных групп:

1. Хлеб и зерновые продукты.
2. Мясо и мясопродукты.
3. Рыба и рыбопродукты.
4. Молоко и молочные продукты.
5. Овощи и фрукты.
6. Яйца.

Особенности питания в современных условиях вызывают необходимость выделения также таких категорий, как кондитерские изделия, сахар, соль поваренная, масло растительное (табл. 1).

Таблица 1

Рекомендации по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям здорового питания

<i>N n/n</i>	<i>Наименование продуктов</i>	<i>2016г кг/год/человек</i>	<i>2010г кг/год/человек</i>
1.	<i>Хлебные продукты (хлеб и макаронные изделия)</i>	96	95–105
2.	<i>Картофель</i>	90	95–100
3.	<i>Овощи и бахчевые</i>	140	120–140
4.	<i>Фрукты свежие</i>	100	90–100
5.	<i>Сахар</i>	24	24–28
6.	<i>Мясопродукты</i>	73	70–75
7.	<i>Рыбопродукты</i>	22	18–22

8.	<i>Молоко и молокопродукты всего в пересчете на молоко</i>	325	320–340
9.	<i>Яйца (штук)</i>	260	260
10.	<i>Масло растительное</i>	12	10–12
11.	<i>Соль поваренная</i>	1,8	2,5–3,5

Влияние на пищевой статус человека соблюдение норм потребления отдельных групп пищевых продуктов, рассмотрим на примере ассортимента фруктов (табл.2).

Между разными фруктами и ягодами нет существенных различий по количеству содержащихся в них основных пищевых веществ. Они содержат много воды – 75–95 %.

Большая часть фруктов и ягод бедны белками, содержат ничтожное количество жиров, мало углеводов, но они очень разнообразны: сахара, фруктоза, глюкоза, клетчатка, пектин и другие компоненты пищевых волокон. Витаминов группы В в большинстве овощей, фруктов и ягод мало, а витамины А, Д и В12 вообще отсутствуют. Аскорбиновая кислота (витамин С) разрушается при нагревании, воздействии кислорода, солнечного света, длительном хранении. Это свидетельствует о том, что не следует противопоставлять отдельные фрукты и ягоды, так как отличия по химическому составу у отдельных плодов не столь велики, чтобы это сказывалось в повседневном питании.

Таблица 2

Рациональные нормы потребления фруктов

<i>Наименование</i>	<i>кг/год/чел</i>
<i>Фрукты свежие, в том числе:</i>	100
<i>виноград</i>	6
<i>цитрусовые</i>	6
<i>косточковые</i>	8
<i>ягоды</i>	7
<i>яблоки</i>	50
<i>груши</i>	8

<i>прочие фрукты</i>	5
<i>сухофрукты в пересчете на свежие фрукты</i>	10

Незаменимыми продуктами питания человека являются молоко и молочные продукты. Пищевые вещества молока находятся в сбалансированном состоянии и легко усваиваются.

Коровье молоко содержит около 3% белка, 3,6 % жира и 4,8% углеводов. Молоко большинства лактирующих сельскохозяйственных животных относится к казеиновому, в котором белки представлены главным образом казеином, который составляет 81,9% от общего количества белков молока.

Молоко и молочные продукты являются основным источником усвояемого кальция и фосфора, в небольших количествах в молоке представлены почти все витамины, ферменты и гормоны. Сравнительный анализ пищевой и биологической ценности коровьего и козьего молока показывает, что небольшие различия в содержании основных пищевых веществ не столь существенны, чтобы оказать влияние на пищевой статус человека, учитывая достаточно высокую физиологическую потребность в них взрослого населения (табл. 3).

Таблица 3
Пищевая и биологическая ценность молока

<i>Химический состав молока (на 100г)</i>	<i>Коровье</i>	<i>Козье</i>	<i>Физиологическая потребность для взрослого населения</i>
Белок	3.2 г	3.0г	65–117 г/сут. для мужчин, 58 до 87 г/сут. для женщин.
Жир	3,6г	4.2г	70–154 г/сут. для мужчин 60–102 г/сут. для женщин
Кальций	122 мг	143 мг	500–1200 мг/сут.

Основная биологическая ценность растительных масел заключается в высоком содержании липидов, полиненасыщенных жирных кислот (ПНЖК) и витамина Е. Основными компонентами липидов являются жирные кислоты, содержание которых во всех растительных маслах примерно одинаково, и составляет около 95%. В оливковом масле содержится меньше ПНЖК и витамина Е, но преобладает олеиновая кислота, которая положительно влияет на состояние сердечно-сосудистой системы (табл. 4).

Таблица 4
Пищевая и биологическая ценность растительных масел

<i>Показатель (на 100г)</i>	<i>Подсолнечное масло</i>	<i>Оливковое масло</i>
<i>Липиды, г</i>	99,9	99,8
<i>ПНЖК,г</i>	59,8	12,1
<i>Токоферолы (вит Е) ,мг</i>	67,0	13,0

Основная ценность большинства зерновых продуктов заключается в высоком содержании в них углеводов, количество которых составляет более 60% и представлено преимущественно в виде крахмала. Химический состав основных видов зерновых культур характеризуется сходными показателями, несколько отличается овес, который отличается более высоким содержанием жира и меньшими – углеводов. Поэтому зерновые продукты рассматриваются в первую очередь в качестве источника углеводов, а также растительного белка, витаминов группы В и минеральных веществ (табл. 5).

Таблица 5
Пищевая и биологическая ценность зерновых культур (%)

<i>Зерновая культура</i>	<i>Углеводы</i>	<i>Белок</i>	<i>Жир</i>	<i>Влага</i>
<i>Пшеница, рожь, кукуруза, ячмень, гречневая и др.</i>	60–70	10–12	2–4	13–14
<i>Овес</i>	до 50	11	5–6	

Таким образом, в питании человека должны присутствовать продукты из основных групп, которые являются источником определенных пищевых веществ независимо от их ассортимента. В связи с этим следует придерживаться общепринятых рекомендаций – в сутки необходимо употреблять около 100 г фруктов и около 400 г овощей. Желательно, чтобы в питании ежедневно присутствовало не менее трех видов фруктов и ягод. Из общего количества жиров около 30% должны составлять жиры растительного происхождения.

Среди общего количества белка животный белок должен составлять 55%, полисахариды 80% от всей суммы углеводов.

Также следует учитывать, что можно заменить источники основных пищевых веществ в соответствии с нормами взаимозаменяемости продуктов. Например, 100 г картофеля (по углеводам) можно заменить на

190г свеклы; 100 г молока (по белку) на 20 г творога или 10 г сыра; 100г мяса (по белку) на 120 г рыбы или 145 г яиц.

Особенно это актуально при диетотерапии. При сахарном диабете взаимозаменяемость пищевых продуктов по углеводам важна для количественной и качественной оценки пищевого рациона. В качестве критерия количества усвояемых углеводов используют «углеводную единицу», которая соответствует 25 г ржаного хлеба. Она может быть заменена на 60г картофеля, 110 г свеклы, 150г моркови или на 80 г зеленого горошка.

Таким образом, только разнообразный продуктовый набор основных группы пищевых продуктов обеспечивает сбалансированное поступление всех пищевых веществ и обеспечивает рост, оптимальное развитие, полноценную жизнедеятельность, способствует укреплению здоровья и профилактике неинфекционных заболеваний, включая диабет, болезни сердечно-сосудистой системы, инсульт и рак. Здоровое питание на протяжении всей жизни – важнейший элемент сохранения и укрепления здоровья нынешних и будущих поколений, а также непереносимое условие достижения активного долголетия.

Список литературы

1. Срослова Н.В., Акульшин П.В. Некоторые особенности пищевого рациона и режима питания здорового человека в современных условиях /Н.В. Срослова, П.В.Акульшин // Материалы IV Международного научно-практического симпозиума (15 – 17 ноября 2018 Москва), «Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира». – М.: «Новое Время», 2019. – С377-382.

2. Об утверждении Рекомендаций по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям здорового питания: [утверждены Приказом Министерства здравоохранения РФ от 19 августа 2016 г. № 614]. – Москва, 2016.

3. Об утверждении Рекомендаций по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям здорового питания: [утверждены Приказом Минздравсоцразвития РФ от 02.08.2010 N 593н]. – Москва, 2016.

Духовно-смысловая и практическая параллели в культуре питания алтайцев Spiritual, Semantic and Practical Parallels in the Eating Culture of Altains

СУМАЧАКОВА Айана Николаевна

кандидат сельскохозяйственных наук, доцент,
доцент кафедры агротехнологий
и ветеринарной медицины,
Горно-Алтайский государственный университет;
тел.: (388) 222 40 38,
e-mail: sayana1972@rambler.ru

Традиционная культура питания алтайцев несет в себе одновременно практическое и духовно-смысловое значение. Сложившиеся правила ведения хозяйства с приготовлением и приемом пищи и ее последующей утилизацией имеют сакральное значение для алтайцев и показывает их рациональное отношение к еде и природе.

Ключевые слова: традиции питания, алтайская кухня, технология производства.

Traditional eating culture of Altains has practical and spiritual and semantic significance simultaneously. Prevailing rules and of household with cooking and eating food and its further disposal has a sacral value for Altains and show their rational attitude towards food and nature

Keywords: eating culture, Altain cuisine, technology of production.

Многолетнее исследование алтайской кухни привело к убеждению, что изучение технологии производства, переработки, хранения, оценки качества и потребления продуктов питания требует параллельного описания как с практической, так и смысловой и духовной сторон. Потому как, они воспринимаются в мировоззрении алтайцев в равной степени и неотъемлемо друг от друга. Однако такой подход приводит к ряду проблем, так как изучаемые вопросы выходят за рамки естественнонаучных

дисциплин, а при одностороннем освещении не получается передачи информации в полном объеме.

При проведении исследований одной из главных проблем, оказалось то, что различные источники по изучаемой теме большей частью представлены в виде фольклорных, этнографических, исторических данных описательного характера. А естественно-прикладной информации было очень мало и во многих случаях вовсе отсутствовала. Поэтому сбор материала по изучаемой теме большей частью проводится в полевых условиях. Для получения достоверных результатов в исконно традиционном виде информантами являются люди пожилого и преклонного возраста. Исследования ведутся с одновременным приобретением практических навыков и умений по изготовлению исследуемого продукта питания, особо ценным является сбор материала по исчезающим технологиям приготовления национальной пищи.

Нами исследовательские работы проводятся на основе комплексного подхода по следующим направлениям:

- изучение технологии производства, переработки и хранения алтайских продуктов питания;
- систематизация и классификация;
- изучение химического состава и пищевой ценности;
- реконструкция исчезающих продуктов питания;
- изучение духовного и смыслового значения пищи;
- научно-популярные работы с населением по исследуемой теме.

Сложившиеся правила ведения хозяйства с приготовлением и приемом пищи и ее последующей утилизацией имеют сакральное значение для алтайцев и показывает их рациональное отношение к еде и природе.

Прежде всего, в повседневной жизни алтайцев уважительное и бережное отношение можно проследить к воде – в переводе на алтайский язык «суу». Например:

- Человек пришедший за водой мысленно, а иногда вслух благодарит источник за то, что он и его семья имеют возможность пить воду – «*алкыш быйанын айдат*».

- Воду можно брать в утреннее и дневное время суток. Если человек вынужден набирать воду вечером или ночью, то он объясняет на то причину и просит прощения (считается, что в это время вода отдыхает).

- К источнику принято приходить с добрыми мыслями и в хорошем настроении, это способствует получению положительной энергии.

- Нельзя перешагивать начало родника. Такое же правило относится ко всей кухонной утвари и еде.

- Принято набирать воду по течению источника, в противном случае теряется сила воды «*суунын кучи чыгар*». При этом следует зачерпывать по направлению во внутреннюю сторону кисти руки, что также сохраняет положительную энергию воды. Такое же правило относится ко всей пище в повседневной жизни.

- Возле источника следует соблюдать чистоту. Иначе может произойти уменьшение силы источника «*суунын кучи чыгар*», вплоть до того, что источник может высохнуть «*суу соолып калар*».

В общем, если рассматривать отношение алтайцев к воде с современной точки зрения, то можно предположить, что она воспринимается как живая субстанция с информационной памятью и энергетикой.

В традиционной национальной кухне любого народа есть излюбленные блюда, дошедшие до нас из глубины веков практически в неизменном виде. Баранина для алтайцев, кочевого в прошлом народа, была незаменимым и жизненно важным продуктом, который по сей день присутствует не только в ежедневном рационе, но и во всевозможных торжествах и религиозных обрядах [3].

Полезные свойства, натуральность, высокие вкусовые и пищевые качества блюд, изготавливаемых после убоя барана, бесспорны. Например, один из алтайских деликатесов – вареная кровяная колбаса «кан» употребляется в пищу только в свежем виде. В ней содержится значительное количество железа в легкоусвояемой гемовой форме, именно поэтому это блюдо употребляется как эффективное профилактическое и лечебное средство от анемии [7 с.34].

Печень – кладовая витаминов, особенно А, В2, В6, В12, РР, макро и микроэлементов, холина и т.д. В давние времена ее употребляли в пищу сразу после жарки на открытом огне в виде шашлыка «*тиштеген буур*». Полезна она при анемии, лучевой болезни, истощении организма, пониженной кроветворной способности. Поскольку в 100 г содержится до 350 мг фосфора, печень прекрасно нормализует состояние нервных тканей мозга [2].

Это подтверждается трудами ряда ученых. Например, при Воронежской государственной технологической академии исследуются лечебно-профилактические продукты с использованием нетрадиционных видов сырья, т.е. крови и печени сельскохозяйственных животных. Разраба-

тываются технологии и рецепты продуктов, которые позволяют осуществить немедикаментозную профилактику анемий различной этиологии и рационально использовать ценные ресурсы мясной отрасли [7 с.37].

По древним традициям, передаваемым из поколения в поколение, прием пищи у алтайского народа имеет духовный компонент, что очень ценно в современном мире [1]. Мнения ученых многих стран мира сводятся к тому, что одной из причин ожирения населения с его негативными последствиями для здоровья является отсутствие духовной составляющей в питании [6].

У алтайцев убой барана согласно обычаям, начинается с того, что человек объясняет, с какой целью он забивает животное и просит на то разрешения. Забой на повседневное питание и торжество проводят по древней технологии методом разрыва грудной аорты «*ёзён сойгон кой*», позволяющей максимально рационально использовать в все пищевые продукты, то есть не только мясо, но и кровь, и субпродукты.

В традициях алтайцев существует определенная этика трапезы. Перед употреблением отваренного мяса – «*тепиш*» глава каждой семьи угощает «Духа огня», совершая определенный обряд. Все члены семьи ожидая главу семьи вместе с ним мысленно благодарят «Духа огня», а через него божественные силы – «*Алтай кудай*». После трапезы алтайцы говорят: «*Тойгон-ток, толу-куруй, ток санаа*», что приблизительно означает – благодарю, насытился физически, мысленно и духовно.

На различных торжествах самому старшему члену семьи или уважаемому гостю подают отварную голову «*баиш*» или грудинку «*тёиш*» «*тепишинин бажы*», которые ассоциируются в народе с мудростью, почетом и уважением.

Когда готовят шашлык из мякоти грудинки «*керзен*» и шашлык из печени «*тиштеген буур*» и делят на кусочки так, чтобы досталось каждому члену семьи. Это является знаком дружбы и единения.

По народной этике употребления мяса в пищу дурным тоном считается выбрасывать не до конца обглоданные кости. В этой связи существуют поверья. Например, у юноши, пренебрегающего данным правилом, будет неряшливая жена, а у девушки – некрасивые дети. Также нельзя выбрасывать целые кости. По обычаю, кости следует разрубать и съедать костный мозг «*тилик*», так как все в природе должно быть чистым. По сей день считается: у того, кто выбросил целую кость, не будет вестись

хозяйство (поверье). Вместе с тем исследования современных ученых свидетельствуют о полезных свойствах сухожилий, связок, хрящей, костного мозга [2, 4].

В праздник по случаю рождения ребенка «*койу кочо*» оставляют и отваривают шейную часть барана целиком. Отец именинника угощает всех кусочками мяса и аккуратно объедает мясо с позвонков баранины «*чельдеп тят*», не разделяя их. Затем, высушив эту «гирлянду», подвешивает ее на деревянной жерди над очагом в аиле «*керен*». Этот обычай означает, что у ребенка в жизни «хребет будет крепим», чтобы малыш рос счастливым, выносливым, сильным, умеющим выдерживать невзгоды и трудности жизни.

Лопатку «*тярын*» баранины в старину не выбрасывали, ее клали в укромный уголок, а в случае необходимости шли с ней к «*шаману*» (ясновидящему), который использовал ее для предсказаний.

Кость предплечья «*кары*» символизировалась с попутчиком, другом, оберегом и собеседником. Одинокие путники, пастухи носили ее за пазухой. По преданию, длинными вечерами, когда разводили костер, они доставали эту косточку и ставили рядом с костром, тень от нее напоминала человека. С ним общались, советовались и доверяли ему самое сокровенное.

Таким образом, традиционная культура питания алтайского народа постоянно культивируется. Бытие складывается из непрерывного диалога с окружающим миром и самим собой, что приводит к развитию его мировоззрения и духовному обогащению.

Знакомство со сборниками трудов «Еда и культура» мне стало очевидным объективностью многих проблем, некоторые из которых были приведены выше. В частности, Анна Валентиновна Павловская в работе «Нужна ли нам наука о еде?» отмечает «...все, что связано с едой, многогранно, разносторонне и заполняет наш мир». Автором рассматривается ряд проблем в традиционной культуре питания как в общемировой практике, так же и в нашей стране [5, с. 7].

Вопрос о необходимости создания науки о еде был необходим и поставлен очень своевременно. Так как грамотно поставленные цель и задачи этой науки со своей методологией с учетом специфики дисциплины позволят проводить исследования с получением максимально достоверной информации о исконно традиционном питании каждой народности.

Список литературы

1. Дьяконова В.П. Алтайцы. Г-А Республиканское книжное издательство «Юч-Сумер», 2001.
2. Житенко П.В. Кирилук, Б.И. Обработка и оценка животноводческого сырья / М.: Россельхозиздат, 1993.
3. Муйтуева В.А. Традиционная пища Алтай-Кизи (обряды и представления) / Горно-Алтайск: Горно-Алтайская типография, 2007.
4. Манжесов В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции / В.И. Манжесов, Е.Е. Курчаева, М.Г. Сысоева [и др.] / СПб.: Троицкий мост, 2012.
5. Павловская А.В. Нужна ли нам наука о еде? / Еда и культура [сборник статей]. – М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2015.
6. Суразакова С.С. «Алтайцы» / Горно-Алтайск: Научно-исследовательский институт алтаистики Р-А, 2014.
7. Шугаева Е.Н., Базитова З.Н. Переработка и применение крови животных в продуктах лечебно-профилактического назначения // Хранение и переработка сельхозсырья / М.: Изд. «Пищевая промышленность», № 3/2015. С. 34 – 39.

Языковые средства номинации неприятного вкуса сырой рыбы в китайской и русской лингвокультурах

Language Means of Nominating The Unpleasant Taste Of Raw Fish in The Chinese and Russian Linguocultures

СЮЙ Идань

аспирант кафедры лингвистики,
перевода и межкультурной коммуникации,
Факультет иностранных языков и регионоведения,
МГУ имени Ломоносова;
тел.: +7 (905) 558 64 79,
e-mail: milaxu@yandex.ru

Статья посвящена изучению способов номинации неприятного вкуса сырой рыбы в китайской и русской лингвокультурах и их дистрибуции. Методами исследования выступают этимологический, семантический, ономазиологический, контекстуальный и сопоставительный анализ. Результаты показывают, что в китайской лингвокультуре данное свойство находится на стыке категорий вкуса и запаха. Оно вербализуется зафиксированной лексической единицей 腥, в которой совмещены 'вкус' и 'запах'. В русской же лингвокультуре такое качество не категоризируется отдельно, и, таким образом, оно вербализуется при помощи свободных словосочетаний для описания данного явления.

Ключевые слова: сопоставительная лингвистика, номинация, неприятный вкус сырой рыбы, китайский, русский.

This article is devoted to language means of nominating the unpleasant taste of raw fish in the Chinese and Russian linguocultures and their distribution. The research methods include etymological, semantic, onomasiological, contextual and comparative analyses. The results prove that in the Chinese linguoculture, this property belongs to the categories of taste and

smell at the same time. It is verbalized regularly by the lexical unit 腥, which combines 'taste' and 'smell'. While in the Russian linguoculture, such property is not categorized separately, and thus it is only verbalized irregularly by unfixed phrases.

Keywords: comparative linguistics, nomination, unpleasant taste of raw fish, Chinese, Russian.

1. Введение

В XXI в. все более важным фактором в мировом развитии становится феномен глобализации, под которым понимается процесс усиления взаимосвязи и взаимовлияния основных направлений развития мирового сообщества [3]. С одной стороны, этот процесс объединяет экономическую, религиозную, политическую и культурную жизнь различных народов [1], а с другой – он позволяет выявить национальную специфику в самых разных аспектах, в том числе в гастрономической культуре и традициях питания.

Столкновение китайской и русской лингвокультур раскрывает ряд культурно-значимых дифференциальных черт каждого из двух народов в области гастрономии, в том числе особенностей восприятия вкуса и его вербализации. Под термином номинация понимается процесс и результат образования языковых единиц, служащих для вычленения и именования фрагментов действительности, что приводит к формированию понятий о них. Формы номинативных единиц включают слова, словосочетания, фразеологизмы и предложения [4, с. 336]. Отметим, что номинативные единицы, как средства объективации реалии, не только отражают существенные признаки денотатов, но и содержат национально-культурные компоненты, которые зафиксированы в их этимологии, семантике, а также в сочетаемости и условиях употребления.

Что касается неприятного вкуса сырой рыбы, это – характерное свойство, воспринимаемое человеческими рецепторами и каналами, отвечающими за ощущение вкуса и обоняния. Иными словами, данная характеристика воспринимается одновременно как вкус и запах. В настоящее время в науке нет единого мнения об его происхождении. Большинство ученых предполагают, что проявление этого вкуса вызвано разными причинами, в том числе окислением жиров, микробиологической порчей, животными и растительными метаболитами [15, с. 254–255]. Этот вкус, неотделимый от запаха, в основном присущ таким часто употребляемым

в повседневной жизни продуктам, как: 1) рыба, рыбные изделия и другие морепродукты; 2) мясо и мясные изделия; 3) кровяные изделия; 4) молоко и молочные изделия; 5) бобы и бобовые изделия; 6) яйца [7, 9, 10, 11, 12]. Химическая основа подобного вкусового ощущения различается в зависимости от сорта продуктов.

В китайской лингвокультуре данное свойство входит в категорию вкуса и запаха, оно регулярно объективируется лексемой 腥. Однако, в русской лингвокультуре оно не воспринимается как вкусовое качество, тем более в русском языке оно вербализуется не регулярно с помощью ряда свободных словосочетаний.

2. Методы и материалы

В ходе исследования прежде всего проведен этимологический, семантический и ономазиологический анализ, с помощью которых выделены народные представления об изучаемом вкусе и его существенных признаков в сознании носителей китайского языка. После этого, зафиксированная номинация вкуса в китайской лингвокультуре и свободные словосочетания в русском языке, употребляемые для передачи подобной информации при отсутствии соответствующей категории в русской лингвокультуре, анализированы с целью определения условий их употребления. На следующем этапе полученные результаты рассмотрены с точки зрения сопоставительного анализа, который позволил раскрыть ряд национально-дифференциальных черт.

Иллюстративный материал исследования включает в себя: 1) авторитетные толковые словари на китайском и русском языках; 2) китайско-русские переводовеческие словари; 3) лингвистические корпуса: русского языка (Национальный корпус русского языка), китайского языка (BCC现代汉语语料库); китайско-русский параллельный корпус (俄汉翻译语料库检索系统); 4) Интернет как корпус языковых данных¹: результаты ключевых запросов в поисковых системах (Яндекс и 百度).

¹ Под термином Интернет как корпус (Web as corpus) понимается использование совокупности всех доступных в Интернете текстов или определенной части из них как корпус. Он отмечен значительным количеством языкового материала в необработанном виде. Ключевым словом служит запрос поисковой системы. Под термином онлайн корпус (Corpus on the Web) подразумевается традиционный лингвистический корпус, созданный по заданным правилам и служащий определенной цели, загруженный в Интернет для повышения доступности и удобства использования [14, с. 16–19].

3. Номинация неприятного вкуса сырой рыбы в китайской лингвокультуре

В китайской лингвокультуре неприятный вкус сырой рыбы представлен иероглифом 腥. Этот иероглиф по семантико-словообразовательной природе является составной идеограммой, смысл которой связан со значением входящих в него элементов. Такой тип иероглифов способен раскрывать внутреннюю связь между предметами и явлениями разных категорий, между значением и обозначением, а также позволяет четко отражать абстрактные понятия [18].

По этимологическому составу иероглиф 腥 можно разделить на две части – «月» и «星», среди которых «月» означает «организм животных», а «星» указывает на произношение идеограммы. Далее также можно разделить «星» на два ключа – «日» и «生», последний из которых означает «характеристику предметов» [16]. Таким образом, этимология лексемы 腥 демонстрирует, что изначально эта номинативная единица обозначала «некую характеристику организма животных».

В настоящее время лексема 腥 как прилагательное в прямом значении трактуется как «像鱼的气味 / запах, свойственный рыбе (здесь и далее перевод наш – С.И.)» [17]; или как «腥气 / рыбный запах» [13].

В китайской лингвокультуре лексема 腥 способна вербализовать соответствующее качество в любых типах дискурса. Например:

1. 晚饭时,爸爸还隔三差五地从油脂麻花的公文包里,拎出一个裹了好几层的塑料袋,说:“快点吃,还热乎着哪。要不一会儿凉了,腥。”(Во время ужина, отец иногда вытаскивает из замасленного портфеля пластиковый пакет нескольких слоев и говорит: «Ешь, пока горячее. Потом вкус становится неприятным рыбным.») [最晚的晚报];

2. 我寂寞无聊,忍不住好奇心,取出一九药丢进嘴里。我本以为里面的光会剑一样把我刺穿,风会从肚子里陡然而起,把我刮到天上。但我尝到的是满口鱼腥。(Мне было скучно. Я взял пилюлю и ее поставил в рот от любопытства. Думал, что свет внутри пилюли меня протыкал как меч, а ветер дул в животике и меня унесло в небо. Однако, все, что я чувствовал – это неприятный вкус сырой рыбы во рту.) [尘埃落定];

3. 基于此,本文对鱼制品腥味产生的机制和调控措施的研究进展进行了综述。(На данной основе, в настоящей статье реферирована механизм происхождения и мер контроля неприятного вкуса сырой рыбы

в рыбных изделиях.) [鱼制品腥味产生机制及调控措施研究进展].

Так, в примере (1) номинация 腥 употребляется в разговорно-бытовом дискурсе, в примере (2) – в художественном дискурсе, а в примере (3) – в научном дискурсе.

4. Номинация неприятного вкуса сырой рыбы в русской лингвокультуре

В отличие от китайской лингвокультуры, в которой свойство неприятный вкус сырой рыбы наряду со вкусом баранины категоризируется как сочетание вкуса и запаха, в русской лингвокультуре данная категория не выделяется.

Под категоризацией понимается процесс отнесения познаваемого объекта к некоторому классу, в качестве которого могут выступать названия предметов, эталоны поведения, и, в нашем случае, сенсорные и перцептивные образы [5]. В результате категоризации и концептуализации происходит формирование когнитивной структуры, т.е. обобщенной формализованной ментальной модели. Поскольку именно в ходе таких процессов «сенсорные данные, выступающие в качестве сигналов информации, трансформируются центральной нервной системой, мозгом, преобразуются в виде ментальных репрезентаций разного типа и удерживаются в памяти человека с тем, чтобы их можно было извлечь и снова пустить в работу» [2, с. 81–84]. Языковые средства как внешняя форма, вербализующая когнитивную структуру, формируются в результате категоризации и концептуализации. В связи с этим, в китайской лингвокультуре неприятный вкус сырой рыбы вербализуется зафиксированной лексической единицей, а в русской лингвокультуре зафиксированного вербализатора не существует в соответствии с отсутствием результата категоризации. Однако, при необходимости передачи подобной информации, особенно для описания заимствованного из других лингвокультур явления, употребляются следующие свободные словосочетания:

1) неприятный вкус, неприятный привкус.

Лексема неприятный в прямом значении определяется как «не нравящийся своими качествами, противный» [6]; или как «не нравящийся своими качествами, причиняющий неудовольствие, противный» [8]. Она позволяет выразить отрицательное отношение говорящих к этому вкусу. Однако, она не является эквивалентом номинации 腥 в связи с тем, что лексема неприятный способна описать любое

вкусовое качество или сочетание вкусовых компонентов, вызывающее неприятное ощущение у субъекта восприятия, а вкус сырой рыбы – это лишь один из многих вариантов.

В русской лингвокультуре номинации неприятный вкус и неприятный привкус в основном употребляются в разговорно-бытовом дискурсе. Например:

Большинство не ест речную рыбу именно из-за этого неприятного привкуса и запаха. [Рыба пахнет тиной. Не беда. Расскажем, что делать].

2) *рыбный вкус, рыбный привкус, привкус рыбы.*

Данные словосочетания образуются на основе слова *рыба* в значениях «1. позвоночное водное животное с конечностями в виде плавников, дышащее жабрами; 2. часть туши (тушки) такого животного, употр. в пищу» [6]. Они подчеркивают главный источник этого вкуса. Отметим, что среди таких номинаций привкус отличается от вкуса тем, что это «посторонний вкус в каком-н. кушанье, что-н., вызывающее дополнительное вкусовое ощущение» [8].

В русской лингвокультуре словосочетания *рыбный вкус, рыбный привкус* и *привкус рыбы* в основном употребляются в разговорно-бытовом и художественном дискурсах. Например:

(5) *Рыбный вкус получается от кормления коров рыбной мукой или от поения водой с водорослями.* [Вкус, цвет и запах молока высшего сорта];

(6) *Такие яйца имеют рыбный привкус и могут употребляться самостоятельно либо в качестве одного с ингредиентов блюда.* [10 разновидностей самых необычных съедобных яиц];

(7) *Кислород исправно поступал в легкие, хоть и имел привкус рыбы и морской соли.* [Метро 2033: Путь проклятых].

Так, в примерах (4), (5) и (6) соответствующие номинации употребляются в разговорно-бытовом дискурсе, в примере (7) – в художественном дискурсе.

5. Выводы и заключение

Исходя из изложенных выше аргументов, приходим к следующим выводам:

1) В китайской лингвокультуре *неприятный вкус сырой рыбы* воспринимается одновременно как вкус и запах. Однако, в русской

лингвокультуре это свойство не категоризуется в связи с тем, что в общем в русской лингвокультуре вкус не сочетается с запахом;

2) в китайской лингвокультуре это свойство объективируется регулярно с помощью номинации *腥*, происхождение которой демонстрирует народные представления о нем и его существенные признаки. В китайской лингвокультуре *腥* употребляется без ограничений по дистрибуции;

3) в русской лингвокультуре данное свойство не входит в категорию вкуса. Оно вербализуется не регулярно при помощи ряда свободных словосочетаний, среди которых наиболее употребляемыми является *неприятный, рыбный вкус, рыбный привкус* и *привкус рыбы*. Эти номинативные единицы в основном используются в разговорно-бытовом и художественном дискурсах для обозначения инокультурного явления.

В целом, настоящее исследование подтверждает, что концепт ВКУС в китайской лингвокультуре шире, чем в русской. Представленные результаты позволяют выявить культурно-значимые особенности восприятия и вербализации информации носителями китайского и русского языков в области вкусового ощущения. Выделенные дифференциальные черты подтверждают влияние лингвокультурологических факторов на познание объективного мира носителями разных языков.

Список литературы

1. Глебов Г.И., Милаева О.В. Современные международные отношения. Пенза: Издательство Пензенского государственного университета, 2010.
2. Краткий словарь когнитивных терминов. Отв. ред. Е.С. Кубрякова. М.: МГУ, 1996.
3. Ланцов С.А., Ачкасов В.А. Мировая политика и международные отношения. М.: Аспект Пресс, 2011.
4. Лингвистический энциклопедический словарь. Отв. ред. В.Н. Ярцева. М.: Советская энциклопедия, 1990.
5. Микешина Л.А. Энциклопедия эпистемологии и философии наук. М.: Канон+, 2009.

6. Ожегов С.И. Толковый словарь русского языка // URL: <https://gufo.me/dict/ozhegov> (дата обращения: 15.09.2020).

7. Сюй И. Различия в языковых средствах для обозначения вкуса в русском и китайском языках // Сборник материалов II Международной научно-практической конференции «Язык. Культура. Перевод. Коммуникация». Отв. ред. В.В. Робустова. М.: КДУ. 2018. Вып. №2. С.278–281.

8. Ушаков Д.Н. Толковый словарь русского языка // URL: <https://gufo.me/dict/ushakov> (дата обращения: 15.09.2020).

9. Forss D.A. Fish Flavor in Dairy Products // Journal of Dairy Science. 1964. №47 (3). P.245–250.

10. Li X., Huang M., Song J., Shi X., et al. Analysis of fishy taint in duck eggs reveals the causative constituent of the fishy odor and factors affecting the perception ability of this odor // Poultry Science. 2019. №98 (10). P.5198–5207.

11. Lunden A., Marklund S., Gustafsson V., Andersson L. A nonsense mutation in the FMO3 gene underlies fishy off-flavor in cow's milk // Genome Res. 2002. №12(12). P.1885–1888.

12. Marble D.R., Hunter J.E., Knandel H.C., Dutcher R.A. Fishy flavor and odor in turkey meat // Poultry Science. 1938. №17(1). P.49–53.

13. 大辞海 // URL: http://dacihai.com.cn/search_index.html?_st=1&keyWord=腥 (访问日期: 19.09.2020).

14. 梁茂成. 什么是语料库语言学. 上海: 上海外语教育出版社, 2018.

15. 吴静, 黄卉, 李来好, 杨贤庆等. 鱼制品腥味产生机制及调控措施研究进展 // 食品与发酵工业. 2019. №45(24). 第254–261页.

16. 象形字典 // URL: <http://www.vividict.com/Public/index/page/details/details.html?rid=8989> (访问日期: 19.09.2020).

17. 在线新华字典 // URL: <http://xh.5156edu.com/html3/14072.html> (访问日期: 19.09.2020).

18. 张治东. 试论“会意”及其造字思维特征 // 宁夏大学学报 (人文社会科学版). 2014. №6. 第1–7页.

Гастронимы английского языка как отражение современной культуры

Gastronyms of the English Language as Reflection of Contemporary Culture

ТАГАНОВА Татьяна Александровна

кандидат филологических наук, доцент,
доцент кафедры иностранных языков,
Ивановский государственный университет;
тел: +7 9036322240,
e-mail: ttaganova@mail.ru

В статье анализируются новые слова и выражения, связанные с традициями приготовления еды в современном англоязычном мире. Делается попытка через анализ новых слов понять, как именно меняется современное общество, его традиции и культура. Материалом послужили онлайн словари современного английского языка, которые быстро реагируют на появление неологизмов, в том числе сферы «еда».

Ключевые слова: гастроним, неологизм, онлайн словарь.

The article deals with new words and expressions, connected with traditions of food making and consumption in contemporary English speaking world. Through the analysis of new words, an attempt to understand how the society is changing is made. The material was taken from online dictionaries of the English language, which quickly react to the changes in the language.

Ключевые слова: gastronym, new words, online dictionary.

Сфера еды, застолья и праздников является ключевой для любой лингвокультуры. Именно слова и понятия, обозначающие названия блюд, традиций застолья, праздников, способны представить нам культурный опыт нации, раскрыть ее глубинные устои и обычаи, пролить свет на национальный характер. Они, несомненно, являются тем, что Ю.С. Степанов в свое время назвал «константами» [2, с. 84]. Блю-

да национальной кухни не видоизменялись столетиями, а традиции застолья мало зависели от веяний времени. В современную эпоху глобализации, развития технологий, увеличения темпа жизни даже такая незыблемая, казалось бы, сфера, как национальная гастрономия, оказывается подвержена изменениям. Судить об этом нам помогает, прежде всего, язык, который последовательно фиксирует и отражает все нововведения и преобразования в жизни общества. Язык сегодня меняется с необычайной скоростью, новые слова появляются с заметной частотой. При этом данное явление одинаково справедливо как для русского языка, который активно заимствует англоязычные слова, адаптируя их, вводя в обиходную речь, так и для английского, который, как никогда ранее, активно эти слова производит. В данном исследовании обратимся, прежде всего, к англоязычным гастронимам. Под гастронимами понимаются слова и концепты сферы «еда». Это и названия блюд, и обычаи, связанные с приемом еды, и приспособления, и места для их приготовления и употребления [3, с. 38]. Именно англоязычные гастронимы, появившиеся в речи за последние 20 лет, позволят нам судить о том, как менялись традиции приема пищи, и, возможно, сделать выводы о новых тенденциях в развитии англоязычного общества, многие из которых, вероятно, будут импортированы русскоязычной реальностью.

Современная языковая ситуация англоязычного мира отмечена таким интересным явлением, как неологизация. Появление большого количества новых слов отражает целый ряд внешних и внутренних процессов. В первую очередь, это появление новых явлений и предметов, связанных с научно-техническим и информационным прогрессом, новыми реалиями экономики и социально-политической жизни. Большие миграционные потоки также влияют на состав языка, обогащая его заимствованной лексикой. Мигранты неизбежно несут часть своей культуры в принимающую страну, демонстрируя новые феномены и явления, для которых в принимающей культуре нет эквивалентных слов. Внутрисистемные языковые процессы связаны, прежде всего, с отказом от идеи некой академичности языка, с более «вольным» и свободным обращением с ним, с набирающим популярность словотворчеством. Это наблюдение вытекает из того обстоятельства, что неологизмы редко оказываются собственно новыми словами. Чаще хорошо известные слова или части слов (суффиксы, корни

и префиксы) складываются в новые сочетания, группы слов, создавая новый концепт. Такое словесное творчество чрезвычайно характерно для сегодняшних лингвистических процессов.

Проиллюстрируем сказанное выше результатами исследования особенностей англоязычных гастронимов. Не секрет, что печатные справочные издания на сегодняшний день не успевают за изменениями в языковой среде. Поэтому именно словари в сети способны дать наиболее полное представление о появляющихся словах. Современные справочники в сети интернет предлагают значительно более широкие возможности, чем перевод или описание входной единицы. Сайты словарных изданий нередко содержат такие функции, как занимательные уроки, кроссворды, обучающие видео, занимательную грамматику. Одним из интересных решений даже самых академичных и авторитетных издательских домов стало ведение блогов и секций новых слов. Некоторые из таких страниц, как, например, *Buzz Word* – секция издательства Macmillan, фиксирует слова, которые уже появляются на страницах или сайтах газет, то есть имеют определенное распространение. Справочник ведется профессиональными лексикографами и содержит неологизмы, потенциально способные войти в словник общенационального языка. Другие приложения являются по сути полем для читательского творчества, объектом «волонтерской лексикографии» [1, с. 30]. Такие открытые словари (например, *Macmillan Open Dictionary*) полностью формируются читательской аудиторией, и содержат скорее окказиональные единицы, которые, тем не менее, небезынтересны в силу того, что отражают определенный срез и слепок времени. Подобные единицы способны четко и остроумно передать определенные коннотации, ощущения и отношения к явлению, витающие в обществе на определенном этапе его развития. Стоит отметить и тот факт, что отдельные единицы, представленные открытыми словарями, со временем входят в основной словник.

Достаточно обширная выборка позволила сделать вывод о том, какие именно гастронимы появляются сегодня в английском языке. К 2015 году точное количество неологизмов сферы «еда», собранное автором, составляло 101 по словарю *Macmillan Open Dictionary*, 792 единицы отобраны из словаря *Merriam-Webster Open Dictionary* [3]. За последние пять лет коллекция гастронимов пополнилась на 150

единиц (*Merriam-Webster Open Dictionary*); также было проанализировано 150 лексем из справочника *Cambridge New Word*. Ранее не изучались данные секции *Macmillan Buzz Word*, 50 лексем этой группы было рассмотрено в данном исследовании.

По результатам анализа вышеупомянутых словарей удалось зафиксировать следующие группы гастронимов: **названия определенных диет**, режимов приемов пищи: *clean eating* (диета, основанная на потреблении сырых продуктов), *paleo diet* (диета, основанная на представлениях о рационе доисторических людей), *food desert* (отсутствие доступа к здоровой еде), *mono meal* (блюдо из одного продукта, считаемое более здоровым, чем пищевое разнообразие); **названия пищевых привычек людей**: *bivalvegan* (человек, который ест моллюсков, веря, что они не страдают от того, что их едят), *chickenarian* (тот, кто ест только мясо курицы и никакое другое), *ecoterian* (тот, кто ест низкоуглеводную пищу), *locapour* (человек, потребляющий алкогольные напитки только местного производства), *meaterarian* (тот, кто ест только мясо), *skangatarian* (человек, потребляющий только растительную пищу и мясо кенгуру), *teaist* (знаток чая); **лексемы, отражающие проблемы борьбы с лишним весом**: *bariatrics* (связанный с ожирением), *bariatrics surgery* (операция по избавлению от ожирения), *body shaming/fat shame* (публичная критика слишком полных людей); **лексемы, иллюстрирующие прием еды в ситуации нехватки времени**: *al desko* (обед за рабочим столом), *dilunch* (= dinner + lunch: поздний ланч); **наименования новых блюд англоязычных стран**: *veggie disc* (гамбургер без мяса), *hocho* (горячий шоколад), *splosh* (британский английский – чай), *parkin* (выпечка); **наименования блюд, ставших известными благодаря миграции в англоязычные страны**: *sando* (японский сэндвич), *ракога* (жареный хлеб), *chai* (чай со специями), *galette* (французская выпечка), *ugali* (африканское блюдо из маиса); **новые типы ресторанов**: *brestaurant* (ресторан, где официантки носят вызывающие наряды, акцентирующие грудь), *gastropubbery* (кухня, сочетающая отличное расположение ресторана и качественную еду), *sweeter* (магазин, продающий сладости), *sober bar* (бар без алкогольных напитков); **названия новых технических гастрономических приспособлений**: *botijo* (контейнер для охлаждения воды летом), *cookbook* (электронная кулинарная книга), *foodoir* (мемуары + кулинарная книга), *lazy Susan* (вращающееся блюдо, на

котором сервируется еда), *kegerator* (холодильник для пивных кег); **наименования новых способов обработки и приготовления еды**: *bluicing* (*blender* + *juice* – взбить сок в блендере, добившись смузи), *chafe* (передержать тесто), *microburn* (сжечь или пережарить в микроволновой печи), *swalty* (*sweet* + *salty* – соленое и сладкое одновременно); **названия новых традиций и церемоний**: *brown bag* (принести свою еду), *firstovers* (остатки еды от обеда, сервированного тому, кто был приглашен, но не смог на нем присутствовать), *food rage* (крайнее недовольство качеством еды, например, в ресторане), *food rave* (собрание друзей, соседей с едой); **названия алкогольных напитков, способов их производства и потребления**: *LALAS* (*low alcohol, low sugar*), *beered out* (уставший от потребления пива), *dirty martini* (мартини с оливковым маслом или оливкой), *drunkorexia* (тенденция мало есть и много выпивать), *zythology* (изучение традиций пивоварения); **лексемы, отражающие культуру потребления кофе**: *dalgona coffe* (смесь растворимого кофе, сливок, сахара), *cheapuccino* (дешевый капучино из машины), *coffee name* (имя, которое пишется на стаканчике кофе, так как собственное имя слишком сложное), *latte art* (художественное оформление пенки кофе); **социально-политические термины, связанные с едой**: *food-insecure* (питающийся нерегулярно), WFP (*World Food Program* – всемирная продовольственная программа); **научно-популярные термины**: *fregetable* (научно классифицированные как фрукты, используемые как овощи продукты, например, помидоры), KASAL (белая субстанция, эмульгатор для плавленого сыра), *Organoleptinomics* (отрасль биотехнологии, изучающая вкус, внешний вид, запах продукта); **слова, включающие гастронимы, но обозначающие понятия, не связанные с питанием**: *digital nutrition* (процесс самоубеждения, предполагающий, что компьютерные технологии не вредны), *sandwich generation* (поколение, балансирующее работу и заботу о детях с одной стороны и родителях с другой) [см. 4, 5, 6, 7].

Представленные выше группы неологизмов дают нам интересную информацию и повод к размышлению о том, как меняется окружающая реальность в начале XXI столетия. Рассматривая тенденции развития общества, проиллюстрированные данными лексемами, нельзя не обратить внимание на явный акцент на здоровом образе жизни, диетах, особом отношении к здоровому питанию, поддержа-

нию стабильного веса. Некоторые лексемы, например, отражающие пищевые пристрастия людей, могут вызывать удивление и улыбку, однако они являются определенным маркером ценностных изменений в обществе. Приведем пример одной из таких лексем:

seaganism a vegan diet which includes sustainable seafood (веганская диета, состоящая из даров моря).

Статья содержит историю слова, а также лексемы, отражающие ряд других «странных» пищевых привычек: *The term seagan(ism) is of course a blend of sea and vegan(ism), coined in 2016 by US food writers Amy Cramer and Lisa McComsey in connection with a related cookery book, Seagan Eating (Tarcherperigee 2016). It follows in the footsteps of several other variations on the theme, including freegan (someone who uses food which has or is going to be thrown away – proponents are often vegan/vegetarian) and beegan, a vegan who happily eats honey. More recently, there's also evidence for the terms bivalvegan, describing a vegan who eats particular 'bivalve' shellfish like oysters and mussels, and entovegan, which – brace yourselves – is a vegan who eats certain kinds of insect.* (Термин «сиганизм» – несомненно, сочетание слов sea и vegan(ism), впервые употребленное в 2016 году авторами, пишущими о еде, Эми Крамер и Лизой МакКомси, в связи с книгой Seagan Eating. Это слово следует в ряду других, включая freegan (тот, кто использует еду, которую следует выбросить...), began (вегетарианец, употребляющий мед). Недавно появились и слово bivalvegan, обозначающее вегетарианца, употребляющего устриц и моллюсков, entovegan, что значит «вегетарианец, употребляющий некоторых насекомых») [6].

Очевидно, что тема здорового питания становится центральной, а эмоции от отсутствия здоровой еды сравниваются с «гласом вопиющего в пустыне»:

food desert an area where there is little or no access to healthy food (район, где трудно найти здоровую еду) [4].

Одной из явных тенденций, означенных выше, является ориентированность на мультикультурное сообщество, в котором культура, привычки, в том числе и гастрономические, представителей сосуществующих вместе народов играют значительную роль. Заимствованная лексика, означающая блюда национальных кухонь, представлена в изобилии. Одновременно с этим появляются новые блюда и в англо-

язычном мире, а также новые способы приготовления и употребления хорошо известных блюд. Интересно отметить, что способы эти часто так или иначе также связаны с тенденциями здорового питания:

veggie disc a type of food similar to a hamburger but not containing meat, made by pressing together small pieces of vegetables, seeds, etc. into a flat, round shape (бутерброд, похожий на гамбургер, но без мяса, готовится из сложенных вместе овощей, зерен) [4].

Отдельно можно выделить лексемы, обозначающие прием пищи набегу, в ситуации нехватки времени; обед превращается в ужин, да и тот сервируется за рабочим столом. Работа занимает все время современного человека, определяет его распорядок и ритм жизни. Яркой иллюстрацией этой реальности является следующая словарная статья:

al desco refers to eating lunch at your desk rather than having a real break (from 'al fresco', eating outside). I have so much work to do, I'll have to eat al desco today (обеденный перерыв не отходя от рабочего стола. У меня столько работы, придется обедать аль деско) [5]. Сама лексема является ироничным вариантом словосочетания alfresco lunch – обед на свежем воздухе.

Напитки не менее важны в нашей жизни, чем еда. Употребление алкоголя традиционно воспринимается не только как употребление напитка непосредственно, но и как социальное мероприятие. Тем более удивительно, что лексем, обозначающих алкогольные напитки, не так много – 33. Это обстоятельство вполне укладывается в означенную выше тенденцию разумного отношения к здоровью, в то же время, указывает на нехватку времени современного человека, на отсутствие возможностей и желания праздного времяпрепровождения. Кофе становится таким же социальным явлением, поводом к дружеской встрече, к общению, вероятно, более продуктивному, нежели в ситуации употребления алкогольных напитков. Появляются и безалкогольные бары, настраивающие, вероятно, на деловые беседы людей, ведущих здоровый образ жизни:

sober bar a bar where no alcoholic drinks are served («трезвый бар» – бар, где не подаются алкогольные напитки) [6].

Заметной тенденцией остается внимание активных граждан к политическим и социально-экономическим явлениям, что выражается в появлении значительного количества лексики, в том числе гастро-

нимов, обозначающих термины политики, техники, других отраслей науки. Осведомленность о глобальных и локальных проблемах, интерес к техническим новинкам, несомненно, связан с развитием информационных технологий в целом, с доступностью информации и аналитического материала по самым разным сферам человеческой деятельности. Гастронимы этой группы обозначают как непосредственно термины, связанные с приемом пищи, так и явления, далекие от кулинарии. В этом случае слово, обозначающее продукт или процесс питания предполагает аллюзию, как, например, в следующей словарной статье:

sandwich generation the generation of people who care for their parents as well as support their own children. You may be among the 20 million people caught in what's called the 'Sandwich Generation'. That's the growing number of people taking care of their children and aging parents at the same time. (Сэндвич-поколение – поколение, заботящееся о родителях и детях. Возможно, вы один из 20 миллионов тех, кто входит в понятие «сэндвич-поколение». Растущее число таких людей заботится о детях и одновременно о стареющих родителях) [5].

Глубокий анализ и понимание политической ситуации привел к появлению следующего словосочетания:

blood avocado an avocado that has been grown in an area controlled by a drug cartel (=a criminal group that produces illegal drugs) and that forces farmers to give that group a percentage of their income from growing the fruit («кровавый авокадо» – авокадо, выращенный в районе, контролируемом наркокартелем, что вынуждает фермеров отдавать ему часть своего дохода) [4].

Данная словарная статья вскрывает целый ряд преступных тенденций и явлений при помощи хорошо известного гастронима. Новое понятие емко и точно обращает внимание на проблемы наркотиков, контролирование бизнеса со стороны преступных группировок, проблемы местных фермеров.

Неологизмы сферы «еда» стоят в ряду самых интересных новых слов. В силу того, что обозначают они ежедневные ритуалы, понятные процессы и феномены, лексемы-гастронимы могут дать представление о современном англоязычном обществе в целом. Гастронимы рассказывают не только о современных блюдах, продуктах, напитках, но поднимают и более глубокие проблемы, такие как здоровье и работа,

образ жизни, жизнь в мультикультурном обществе, научно-технические прогресс, политика и социум. На данный момент по приведенным выше лексемам мы можем судить о процессах, происходящих в англоязычных странах. Однако, не исключено, что наряду с другими хорошо известными импортированными нами культурными явлениями англо-американской реальности, некоторые из перечисленных выше понятий, а значит лексем, станут хорошо знакомыми русскоязычному обществу.

Список литературы

1. Карпова О.М. Волонтерская лексикография (на материале Толково-энциклопедического словаря “Florence in the Works of World Famous People” // Вестник московского государственного областного университета. Серия: Лингвистика. 2020. №1. С. 29-34.
2. Степанов Ю.С. Константы: словарь русской культуры. М.: Академический проект, 2004. 982 с.
3. Таганова Т.А. Гастронимы современного английского языка: структурные и семантические особенности // Известия вузов. Серия «Гуманитарные науки». 2016. №7 (1). С. 38-41.
4. Cambridge New Words: URL: <https://dictionaryblog.cambridge.org/category/new-words> (дата обращения: 05.02.2021).
5. Macmillan Buzz Word: URL: <https://www.macmillandictionary.com/buzzword/entries/zoom.html> (дата обращения: 05.02.2021).
6. Macmillan Open Dictionary: URL: <https://www.macmillandictionary.com/open-dictionary/latestEntries.html> (дата обращения: 05.02.2021).
7. Merriam Webster Open Dictionary: URL: <http://nws.merriam-webster.com/opendictionary> (дата обращения: 08.10.2015).

Гастрономические праздники и фестивали: региональные особенности

Gastronomic Holidays and Festivals: Regional Features

ТАРАБАНОВА Татьяна Анатольевна

кандидат исторических наук,
доцент кафедры региональных исследований,
факультет иностранных языков и регионоведения
МГУ имени М. В. Ломоносова;
тел: +7 (915) 168 15 03,
e-mail: tatarabanova@gmail.com

Гастрономические праздники и фестивали стали частью праздничной культуры современных городов, они привлекательны для туристов, локальные предприниматели представляют свою продукцию, горожане сходятся и съезжаются для неспешных прогулок вдоль палаток и рядов с угощениями. В центре нашего внимания будут формы организации, программы мероприятий и организации досуга посетителей на рождественских ярмарках в Москве. Статья посвящена изучению особенностей социокультурной ситуации столичного региона России сквозь призму гастрономических фестивалей.

Ключевые слова: традиции питания, взаимодействие культур, праздничная культура.

Gastronomic holidays and festivals have become part of the festive culture of modern cities, they are attractive for tourists, local entrepreneurs present their products, citizens come together and gather for leisurely walks along the tents and rows of treats. Our focus will be on the forms of organization, programs of events and leisure activities for visitors at Christmas fairs in Moscow. The article is devoted to the study of the peculiarities of the socio-cultural situation of the capital region of Russia through the prism of gastronomic festivals.

Ключевые слова: food traditions, interaction of cultures, festive culture.

Традиции питания жителей играют важную роль в праздничной культуре региона. Ценностные представления и их трансляция молодому поколению включают в том числе и практики совместной трапезы, определенные культурой предпочтения и запреты, в том числе и календарные, на те или иные продукты, ингредиенты, время совместной трапезы. Испокон веков совместное употребление пищи в культуре региона – это не только удовлетворение физиологической потребности в утолении голода, но и социализация представителей сообщества, а в праздничной культуре еще и сакрализация принадлежности человека к данному сообществу людей, к данной культуре. Необозримое многообразие национальных традиций питания при их складывании предопределялось в первую очередь географией, климатом, складывавшимися навыками обработки продуктов питания, традициями агрокультуры. Миграционные процессы приводят не только к включению новых сельскохозяйственных культур, продуктов в рацион питания, но также и к приданию изначальным традициям потребления пищи роли консерванта, хранителя культурной идентичности представителей той или иной социокультурной общности, что и находит свое отражение в ярком региональном многообразии национальных традиций питания.

Именно это многообразие региональных национально-религиозных традиций, в том числе в сфере питания, интерес к поиску новых идей через знакомство с другой культурой стало основой интенсивного развития туризма и индустрии гостеприимства в современном мире. Взаимодействие и взаимовлияние гастрономических культур позволяет и сохранить национальную кухню, и дать импульс к самореализации творческой энергии тех, кто профессионально погружен в тему, дать пищу для размышления об общем и особенном в культуре питания разных народов, найти пути цивилизованного преодоления конфликтов через взаимопонимание. Организация тематических программ с целью знакомства с национальными традициями питания, производства продуктов и приготовления блюд, привлечение туристов программами гастрономических фестивалей стало частью деятельности туристических операторов. Крупные региональные центры и мегаполисы, городские агломерации привлекая туристов с целью развития экономики обращают серьезное внимание на сферу общественного питания, понимая, что оригинально и эффективно отстро-

енная система продвижения национальных традиций питания привлечет в регион и туристов, и инвестиции.

Гастрономические праздники и фестивали стали частью праздничной культуры современных городов, они привлекательны для туристов, локальные предприниматели представляют свою продукцию, горожане сходятся и съезжаются для неспешных прогулок вдоль палаток и рядов с угощениями. Специалитеты и удовольствия от общения за общей едой, гастрономическое наслаждение от пищи привлекают людей, дают почву для создания интересных бизнес-проектов в области не только ресторанного бизнеса, организации повседневного питания, но и в сфере просвещения, образования через организацию мастер-классов, обучение основам кулинарии. Не забудем и то, что новые досуговые формы продвижения национальной кухни и ознакомления с традициями питания способствуют включению в совместную деятельность горожан разных возрастов, профессий, социального статуса. Это важно для поддержания культурной идентичности, самопрезентации региона.

В центре нашего внимания будут формы организации гастрономических фестивалей, программы мероприятий в их рамках и организация досуга и питания посетителей на рождественских ярмарках в Москве. Статья посвящена изучению особенностей социокультурной ситуации столичного региона России сквозь призму гастрономических фестивалей.

Московское правительство за последние годы реализовало целый ряд проектов с целью организации непрерывной череды познавательных и востребованных туристами событий, праздников, фестивалей. «Московские сезоны» как наиболее показательный проект имеет целью превратить Москву в город привлекательный для туристов в любое время года. Попытаемся рассмотреть самое яркое из этих событий и самое богатое с точки зрения национальных традиций питания, а именно фестиваль «Путешествие в Рождество», который проводится в столице России с 2013 года. Оставив за рамками данного сообщения целый ряд интересных с регионоведческой точки зрения вопросов, сосредоточимся на собственно гастрономической составляющей этого уже ставшего едва ли не самым популярным проекта, а именно попытаемся разобраться в том, какое место занимают, какую роль играют гастрономические проекты в его программе,

какие гастрономические традиции отражены в событиях фестиваля, как отражены традиции московские, российские, традиции регионов России (этнические) в проектах фестиваля. В заключительной части рассуждений попытаемся сделать выводы о том, как отражаются особенности социокультурной ситуации страны в гастрономической программе фестиваля.

В своих рассуждениях по теме статьи мы будем опираться на данные официального сайта фестиваля «Путешествие в Рождество» [1], программа мероприятий фестиваля на официальном сайте мэра Москвы, интервью организаторов фестиваля московским СМИ [2], официальные пресс-релизы о событиях фестиваля [3], личные наблюдения и отзывы о фестивале блогеров также важны для выводов по поставленным вопросам, поскольку дают взгляд целевой аудитории, то есть посетителей и участников проекта. Сопоставление заявленных целей и конкретных результатов позволяет увидеть как положительные позиции в реализации фестиваля, так и выявить перспективы развития проекта, его социокультурный потенциал.

Согласно неоднократно озвученным организаторами целям фестиваля, Москва именно в Рождество должна привлекать все больше туристов. Речь идет как об иностранцах, так и о россиянах, а также собственно москвичах, которые в историческом центре столицы зачастую все те же туристы. Интересен факт смены логотипа фестиваля, что говорит о трансформации концепции проекта. С момента организации новогодних проектов в 2013 году слоган «Лучший город зимы» с узнаваемыми морозными узорами и следами коньков на льду в 2019 году сменяется логотипом «Путешествие в Рождество» и дополняется слоганом «Москва – столица Нового года, Москва – столица Рождества». Не просто лучший, но столичный, главный и единственный для празднования Нового года и Рождества город.

Под стать претензиям и размах в программе и содержании мероприятий. Этот слоган, судя по рекламе и географии участников, должен отразить лидирующие позиции Москвы в привлечении туристов на новогодние и рождественские праздники, продемонстрировать взаимодействие России и её столицы с праздничной культурой Европы. Так в программе гастрономической составляющей читаем: «Целый месяц москвичи и туристы будут смотреть яркие уличные представления, наслаждаться праздничным убранством города, пробовать вкусные блюда

и выбирать подарки для друзей и родных. Москва приглашает производителей и продавцов украшений и игрушек, а также кафе и рестораны принять участие в этом событии. ... в фестивале могут принять участие кафе и рестораны, которые готовят новогоднее и рождественское меню.» многочисленные рекламные щиты привлекают посетителей, в том числе гастрономическими изысками: «Настоящий пир ждет гурманов и на площади Революции. Здесь в меню фаршированный поросенок, енисейская стерлядь, кролик на вертеле, новогодний салат в вафельных стаканчиках, рождественская свинина с можжевельником и розмарином, блины с медом, чебуреки с творогом и изюмом, греческий новогодний пирог «Василопита» и мандариновый кекс.

На Тверской площади ресторанные шале расположатся неподалеку от катка. После активного отдыха можно будет пообедать щами из квашеной капусты, тушенным в казане мясом или вкусными овощными блюдами. Для быстрого перекуса можно взять вафельный рожок с бужениной, рождественскую колбаску с грушей и традиционные пончики с сахарной пудрой. А запить все это предлагается чаем из самовара или ароматным какао.

На улицах Рождественке и Школьной точно понравится любителям блинчиков. На первой площадке гостям предложат блины «Сказочный лес» (с сыром маскарпоне и сое из лесных ягод) и «Венский штрудель» (с карамелизованными яблоками, кедровыми орешками и корицей), а также имбирные пряники и чай: с клюквой, с облепихой или, к примеру, с имбирем и лимоном. А на второй – блинчики с соленой карамелью, радужные (разноцветные) блины, черные блинчики, венские вафли и горячий шоколад». [4] Ярко оформленные стенды с программой фестиваля посетителю обещали: «... нарядные ёлки будут дарить чудесное настроение, английский плумпудинг и итальянский кофе погрузят в ощущение уюта». Как мы видим рекламная кампания 2019 года настраивала посетителя на праздничное традиционное православное меню и на неспешное наслаждение изысками европейской кухни. Это формирует имидж Москвы как кулинарной (в том числе) столицы не только православной России, но и европейской праздничной культуры. Подчеркнем, что традиционное для христианской культуры представление о Рождестве как о тихом, уютном семейном празднике нашло отражение в рекламе фестиваля. Вопрос как оно воплотилось.

Отдельно планировалась и организовывалась программа кулинарных мастер-классов, в основном целевой аудиторией были дети и подростки, по видео и фото материалам очевидно, что мамы и бабушки не остались в стороне, были и наблюдателями, и участниками. Показательно, что проводились мастер-классы на «окружных площадках», исторический центр Москвы благоразумно не стали задействовать под эти проекты. На мастер-классах знакомили с традициями приготовления европейских рождественских специалитетов, конечно, в доступном для детей варианте. В целом это формат развлечения, важно, что он включает участников в общеевропейский социокультурный контекст, в данном случае через знакомство с традициями питания. Не менее важно межпоколенческое общение на мастер-классах, то что привлекаются к совместной деятельности и обсуждению её результатов члены семьи разных возрастов.

Именно совместное изготовление новогодних поделок, приготовление традиционных сладостей на мастер-классах в рамках фестиваля может быть удачным решением (не исчерпывающим) проблем межнационального и межконфессионального общения жителей столицы. Представители землячеств, представительства республик и субъектов Российской Федерации, посольства, могут предоставить и свои площадки и включиться в фестивальную программу. Вопрос к организаторам как это устроить, а уж от посетителей и желающих принять участие отбоя не будет. Что же касается социокультурного эффекта, то он будет впечатляющим, особенно если этот формат станет традицией. Благо праздничные новогодние каникулы в России бьют европейские рекорды продолжительности. Грех не использовать в благих целях.

Несколько наблюдений о соблюдении самих гастрономических традиций Рождества в рамках фестиваля. Строго говоря, даты фестиваля (с середины декабря) совпадают с православным рождественским постом. В ресторанном меню (а часть ресторанов Москвы заявляют о своем участии в гастрономической части фестиваля) наряду с праздничными рождественскими блюдами есть и постное меню. Но все одновременно, выбор за посетителем, что оправдано, так как далеко не все посетители практикующие православные, а вот познакомиться с кулинарной традицией в качественном воплощении мало кто откажется, позволили бы средства.

Сладости и деликатесы в уличных шале продаются с началом работы ярмарок, так что пост постом, а фестиваль фестивалем. Сама традиция календарная не выдерживается, это ушло из массовой культуры, остались многочисленные публикации по случаю праздника, рассказывающие о том, как и что готовили к рождественскому сочельнику в старину и что это значило с точки зрения православия. Информационно-просветительский шум по поводу, не более того. Можно высказать надежду, что это позволит возродить или сохранить традиционные рецепты, а возможно и наполнит прилавки новогодних павильонов незаслуженно забытыми рождественскими специалитетами.

Сложнее обстоит ситуация с поддержанием атмосферы уютного семейного Рождества. По интервью официальных лиц и организаторов фестиваля очевидно, что предметом гордости и критерием оценки успеха являются численность посетителей и доход города от проведения фестиваля. Трудно представить как при 18 миллионах посетителей праздничных площадок, о чем с гордостью рапортовали в начале 2020 года, возможно создать «атмосферу уюта» и обеспечить удовольствие от неспешно выпитой чашечки настоящего итальянского кофе. Сплошной поток людей на фоторепортажах из исторического центра Москвы вряд ли может свидетельствовать о комфортном ощущении оказавшегося в этом людском море человека. За атмосферой праздника многие охотились, выбирая время для посещения центральных площадок фестиваля либо рано утром, либо перед праздниками в будни, либо перед их окончанием. При таком наплыве жаждущих весьма затруднительно даже обеспечить поставку в нужном количестве качественных блюд русской традиционной кухни в праздничные шале, как было анонсировано. Потолкавшись в очередях и порадовавшись щедрой новогодней подсветке, посетители, судя по отзывам, утоляли голод и жажду в предсказуемом «Макдональдсе».

Перспективы развития гастрономической составляющей проекта «Путешествие в Рождество» видятся в поиске эффективных форм организации питания и включения в меню блюд не только русской кухни, но и традиционных праздничных блюд народов России. Девиз «Москва – столица Нового года» подталкивает к поиску таких решений. Оправданным был организационный прием с использованием окружных площадок, распространения праздника на периферийные районы столицы. Вызов и проблема в том, как удержать москвичей

от поездки в исторический центр города в разгар праздника, как рассредоточить, развести во времени жаждущих праздника людей. Это простор для поиска креативных решений, в том числе и в области гастрономической. Придумать и организовать череду ярких гастрономических событий в кафе, ресторанах, представительствах территорий и землячеств может выглядеть как мечтания и фантазии, а может рассматриваться как посыл к переосмыслению форматов и приемов организации праздника.

Список литературы

1. Официальный сайт фестиваля «Московские сезоны Новый год 2021 – мероприятия, рецепты и традиции для новогодней ночи / Проекты / Сайт Москвы/ URL: <https://www.mos.ru/city/projects/newyear/> (дата обращения: 15.11.2020).
2. Интервью руководителя департамента торговли и услуг Москвы А. Немерюка. URL: <https://www.mos.ru/news/item/65937073/> (дата обращения: 15.11.2020).
3. На фестивале «Путешествие в Рождество». URL: <https://caoinform.moscow/novogodnyaya-skazka-v-tsentre-moskvyi-festival-puteshestvie-v-rozhdestvo/#gsc.tab=0> (дата обращения: 15.11.2020).
4. «Путешествие в Рождество» 2019. URL: <https://moscowseasons.com/festival/newyear2020/> (дата обращения: 15.11.2020).

Гастронационализм (алиментарный патриотизм) в Италии: традиции и тенденции развития

Gastronationalism (Gastronomic Patriotism) in Italy: Traditions and Development Trends

ФАИС Оксана Давидовна

кандидат исторических наук,
старший научный сотрудник,
Центр европейских исследований,
Институт этнологии и антропологии,
Российская академия наук;
тел.: (499) 954 9343,
e-mail:oxana-fais@yandex.ru

В данной статье рассматриваются различные аспекты современного состояния феномена *алиментарного патриотизма*, или *гастронационализма* в Италии, приверженность которому исторически демонстрирует население страны. В контексте данного обзора анализируются воплощения этого понятия в Италии в 70-е гг. XX в. и сегодня, их концептуальные различия и специфика «прочтения» в различных регионах страны. Внимание уделяется и инновациям, появившиеся сегодня в алиментарной культуре итальянцев, в том числе и ресторанам так называемой этнической кухни, а также «параллельным» им точкам этнической кухни мигрантов на Юге страны, и потребительской аудитории каждой из этих систем питания, и степень их популярности. Особая роль отводится *гастронационализму* в ряде регионов страны как движущей силе формирования и поддержания локальной культурной идентичности их населения.

Ключевые слова: Италия, алиментарный патриотизм, гастронационализм, изменение традиции, этнические кухни, кухни мигрантов.

This article examines various aspects of the current state of the phenomenon of alimentary patriotism, or *gastronationalism* in Italy, to

which the country's population historically demonstrates its commitment. In the context of this review, the embodiments of this concept in Italy in the 70s of the twentieth century and today, their conceptual differences and the specifics of "reading" in different regions of the country are analyzed. Attention is paid to the innovations that have appeared today in the alimentary culture of Italians, including restaurants of the so-called ethnic cuisine, as well as "parallel" points of ethnic cuisine of migrants in the South of the country, and the consumer audience of each of these food systems, and the degree of their popularity. A special role is given to *gastronationalism* in a number of regions of the country as a driving force for the formation and maintenance of the local cultural identity of their population.

Ключевые слова: Italy, *alimentary patriotism*, *gastronationalism*, changing traditions, ethnic cuisines, migrant cuisines.

Италия относится к числу наиболее консервативных в алиментарном отношении европейских стран, а итальянцы среди всех европейцев представляют собой самых убежденных патриотов «своей» – национальной, региональной и более узколокальной (городской, деревенской), «местной» – системы питания [1: 178]. В силу особенностей самосознания они «больше и острее акцентируют свою принадлежность именно к родным городу или деревне – а не к стране в целом... Это отражается и в кухне» [2:38]. По крайней мере, таким было положение вещей вплоть до конца первого десятилетия XXI в. Красноречивы разноплановые фактические данные, иллюстрирующие неприятие внутренним рынком Италии пищевых инноваций, и, наоборот, тягу к апробированной временем и традицией «своей» пище. Так, страна занимает одно из последних мест в Европе по числу заведений фастфуда, например, McDonalds-а и по индексу их посещаемости (в 6 раз меньше, чем в Испании и Британии, в 12 – чем во Франции, в 10 – чем в Швейцарии, в 24 – чем в США) [3]; в городах Италии до недавнего времени практически не было иностранных ресторанов; в стране прижились и пользуются спросом единичные «импортированные» напитки (исключение – Кока-кола, шампанское, в меньшей степени – виски) [4:190]; Италия замыкает список стран Европы по импорту «чужой» готовой пищевой продукции [5: 487], а выросший недавно импорт алиментарного сырья обеспечивает

производство исключительно привычных продуктов [6]. Отторгаются не только инокультурная алиментарная конкретика, но и заимствованные технологии: очень малым спросом пользуются, например, замороженные блюда либо полуфабрикаты – в 4 раза меньше, чем в Великобритании, в 6 – чем в Германии и Франции [7: 14].

Что же происходит в алиментарной сфере Италии сегодня, как меняются (и меняются ли) стиль питания, пищевые предпочтения и вкусы итальянцев? Но, прежде чем лапидарно отметить основные веяния в социокультурной и гастрономической сфере жизни страны, оговорим вкратце вопрос терминологии. В отечественном дискурсе феномен верности «своей» пищевой культуре традиционно именуется *алиментарным (гастрономическим) патриотизмом*, тогда как его синоним, часто применяемый и преобладающий в мировой исследовательской традиции [8: 11-31; 9:5 – 30; 10: 102–109; 11; 12; 13; 14], – устойчивый термин *гастроационализм*, не менее традиционно настораживал, воспринимался негативно и порождал пейоративные коннотации. В некоторой степени «у нас» он оказался реабилитирован после появления в 2010 г. работы американского социолога М. Десуси, исследующей пищевые реалии Европы и рассматривающей *гастроационализм* как одну из движущих сил формирования и поддержания коллективной национальной идентичности и независимости [15: 432 -455].

Феномен итальянского *алиментарного патриотизма* отличает ряд черт. Так, ему присущи географическая неравномерность, обусловленная спецификой истории и социо-культурного развития различных регионов страны: общенациональная склонность к отторжению пищевых инокультурных влияний и инноваций и пищевая интровертность усиливается по мере продвижения с Севера на Юг, достигая своего максимального выражения в Сардинии и Сицилии; несомненная социальная окрашенность (народная пищевая консервативность и ригидность vs осторожный алиментарный космополитизм высших слоев общества). Алиментарному патриотизму присущ и особый характер развития: складывавшийся веками, пришедший на смену древнеримским открытым городским поликультурным пищевым имперским привычкам, он, будучи динамичной величиной, переживал периоды усиления (например, в эпоху фашизма с ее концепцией нации, период «итальянского чуда» – экономического подъема в стране 70-х годов XX в.; эпоху пандемии коронавируса) [16] и упадка (эпоха глобализации конца XX в.) [17: 23 -25]

По мнению исследователей, при всех различиях локальных систем питания Италии, именно в свете *алиментарного патриотизма* необходимо рассматривать оформление в XX в. синтетического и синкретического понятия *итальянской кухни*, и его экспорт за пределы страны. В этой же парадигме следует анализировать и рождение в 60-е-80-е гг. XX в. устойчивых общенациональных типичных продуктов (*prodotti tipici*), или мегабрендов *made in Italy* (определенных видов пасты, оливок, ветчины – например, Parma, *SanDaniele*, томатной пасты, сыров – например, пармезана); благодаря моде, политике, рекламе они были возведены на пьедестал как символы «итальянской аутентичности» на национальном и международном уровне [18: 91-92, 240 -250]. Сегодня концепцию мегабрендов вытесняет курс на децентрализацию, регионализм, защиту локальной идентичности: и власти регионов, и их население делают теперь ставку исключительно на «свою», местную пищевую продукцию. Эта стратегия нашла свое выражение в так называемой «концепции нулевого километра», развивающей идеи международного движения *locavоризма* [19]; согласно ей произведенные в определенной местности продукты должны подлежать сбыту в ареале их производства [20:57-72; 21]. На практике концепция предоставляет шанс мелким локальным центрам производства, позволяет интенсифицировать воспроизводство местной пищевой традиции – символа культурной «самости» регионов, а в результате – создать широкий диапазон таких новых пищевых брендов, как *prodotti nostrani* (местные продукты) [22:10]; сосуществуя с типичными продуктами, они на новом, более высоком уровне подтверждают сегодня алиментарную аутентичность Италии. Эта веяния отвечают духу времени, в частности, «усталости города» от «расхожей» пищи, тоске по деревне», воцарившейся в итальянской гастрономической моде и доказывающей, что «только богатое общество может позволить себе по достоинству оценить бедность» [23: 195 -196].

Освещение конкретики современного *алиментарного патриотизма* Италии предварим анализом двух источников. Согласно Докладу CENSIS (Центра Социального Изучения и Инвестирования), крупнейшего института глобального исследования в Италии, посвященному алиментарным привычкам итальянцев, за 2010 г. [24], и ежегодному Отчету Итальянской Федерации обслуживания Общественных Структур (FIPE), датируемому началом 2019 г. и освещающую все вопросы ресторации и форм организации питания в Италии [25], на

протяжении разделяющих их 9 лет в алиментарной культуре Италии наметился ряд сдвигов, являющихся показателями изменчивости даже такой ригидной системы питания, как итальянская. Растет число вегетарианцев, веганов (правда, число тех и других – всего 8,9% населения) [26], а также потребителей безглютеновых и безлактозных продуктов, в рационе изменился традиционный баланс определенных видов продуктов: сокращается потребление хлеба и пасты, очень выросла доля мяса и растительной пищи [24;25]. Снизилась доля готовящих пищу дома итальянцев (хотя в Европе Италию отличает самый высокий индекс производства и потребления домашней пищи [15: 434]): если в 2010 г. обед готовили 79% населения, а ужин – 92%, то к 2019 г. эти показатели сократились соответственно до 32% и 53%, причем на Севере Италии они много ниже, чем на Юге [25]. В последние годы меняются алиментарно-обусловленные традиционные модели поведения итальянцев: с 2015 г. в стране (позже, чем где-либо в Европе), в основном на Севере, появляется явление *food delivery*, или заказа готовой пищи домой; согласно опросам, оно мотивируется нежеланием выходить из дома (32%) или готовить (32%) и отсутствием дома необходимого «сырья» для стряпни (36%) [ibidem.]; все больше итальянцев, преимущественно на Севере, потребляют пищу вне дома: сегодня несколько раз в месяц так завтракают 65,7% жителей страны, обедают – 66,7%, ужинают – 62,4%, тогда как как ежедневно это практикуют соответственно 11,2%, 11,7 % и 17% [ibidem.].

Но, наряду с инновациями, немало и доказательств сохраняющейся витальности былых алиментарных традиций. Так, для 64,6% населения трапеза дома и сегодня – синоним объединения семьи, а 89% готовящих следуют рецептуре, «унаследованной» в ближнем окружении (семья, родственники, соседи, друзья, односельчане).

Странным образом указанные выше источники не отмечают запоздалое, по сравнению с другими странами Европы, появление в Италии нового феномена, имеющего отношение к *гастрономическому этноцинизму*, а именно, *этнической пищи*, или *неевропейских кухонь*: преимущественно китайской, японской, южноамериканской – гавайской и мексиканской, индийской, арабской, магрибской [27: 17; 28: 127 -145; 29]. Согласно мнению исследователей, речь идет о продиктованном модой социально-гастрономическом тренде, присущем в основном регионам Севера и Центра страны, связанном с эксплуатацией понятий «новизны» и «экзотичности», и ре-

ализуемом исключительно на ресторанном уровне, причем с достаточно высоким ценовым уровнем. Чаще всего этнические рестораны принадлежат итальянским владельцам, а в них оперируют профессиональные повара из числа как местных, так и «приезжих». При этом в них не воспроизводится аутентичность «чужой» кухни, но коммерциализируются и стилизуются элементы традиционных «этнических» систем питания. Явление обусловлено далеко идущими коммерческими целями, оно представляет собой «дорогостоящую забаву», «прихоть», направленную на пробуждение интереса и вкуса к альтернативной гастрономической культуре и созданию привычки к «чужой» пище; при этом расчет делается на итальянского потребителя уровня среднего и высшего класса [28:128; 30].

Показательно, что попытки выяснить, какие из этнических кухонь больше всего привлекают итальянцев, продемонстрировали предпочтение тех, в которых вкусовой ряд которых более всего приближен к итальянской кухне, а именно – арабской, магрибской, мексиканской [27:25;30]. Проведенный в 2018 г. наиболее компетентным в Италии центром маркетинговых исследований Доха анализ пищевых предпочтений жителей страны за ее пределами (вне зависимости от места пребывания) также подтвердил существенные отличия алиментарного поведения итальянцев от населения других стран Европы: итальянцы в основном ищут точки «своей» кухни, а из «чужих» отдают предпочтение испанской, греческой, хорватской, французской – т. е. тем кухням, вкусовая гамма которых перекликается с привычной для них [31].

Однако объективные показатели популярности этнической пищи среди итальянцев показывают, что среди всех государств Европе Италия – наибольший «гастрономический ксенофоб» [28: 140]. Так, согласно опросам, 34% итальянцев посещают этнические рестораны всего пару раз за год, тогда как 47% никогда не пересекали их порог и не собираются это делать; всего 5% итальянцев приобретает какую-либо «неитальянскую» еду более или менее часто, 22% делает это редко, тогда как 59% итальянцев не проявляет к ней интереса; 57% населения Италии не имеет опыта готовки какой-либо «чужой» пищи; наконец, 38% итальянцев считает этническую пищу «слишком странной», а 34% боится «пробовать еду, которую никогда не пробовали ранее» [28:131-139]. Таким образом, 3 из 4 итальянцев не готовы менять собственные алиментарные привычки и предпочитают есть только «итальянское», тем самым подтверждая [25].

Хотя рамки данной статьи не позволяют полноценно развить тему *гастроционализма* в Италии во всей ее полноте, отметим лапидарно еще два ее аспекта. Во-первых, помимо увлечения Севера Италии *этническими кухнями*, на Юге страны параллельно развивается феномен кухни мигрантов, имеющей значительно более пеструю этническую окрашенность и значительно более широкую социальную потребительскую аудиторию, включающую местное население этих регионов [32: 260; 33: 94], и это при том, что именно Юг обнаруживает наиболее высокие показатели *алиментарного патриотизма* в национальном масштабе [34:309 -326]. Специфика этого противоречия раскрывается в свете особых отношений «своих» и «пришлых» в контексте Юга Италии; косвенным доказательством повышенной странноприимности населения Юга по отношению к мигрантам является осознанная и «ускоренная алиментарная италянизация» мигрантов именно в этих областях страны [35]. Во-вторых, *местные продукты (prodotti nostrani)* и в целом локальная пищевая традиция и алиментарная культура на Юге, в первую очередь в Сицилии, играют особую роль в контексте непростых отношений Государства с рядом областей страны – как убедительно доказывают массовые опросы населения, в масштабах всего локального социума алиментарный патриотизм действительно становится *гастроционализмом*: «своя» пищевая традиционность все больше и активнее фигурирует в качестве «культурного консолидирующего население элемента», как основы собственной идентичности и «основания для самоопределения себя как народа» [36:294-295].

Список литературы

1. Павловская А. Италия и итальянцы. М.: МГУ. 2008.
2. Dickie J. Delizia! The Epic History of the Italians and Their Food. London: Hodder & Stoughton. 2007.
3. McDonald's – (dal 1955 – Italia dal 1985) // Curiosando negli anni 60 70 80 90. 4.02.2017. URL: <https://curiosando708090.altervista.org/mcdonalds-dal-1955-italia-dal-1985/#:~:text=Il%20primo%20ristorante%20italiano%20fu,Spagna%20il%2020%20marzo%201986> (дата обращения 01.01.2021).

4. Zamagni V. L'evoluzione dei consumi fra tradizione e innovazione// in: Storia d'Italia, Annali XIII, L'Alimentazione (a cura di A. Capatti, A. De Bernardi e A. Varni). Torino: Einaudi. 1998: 168 – 204.

5. De Bernardi A. I consumi alimentari in Italia: uno specchio del cambiamento//in: L'Italia e le sue regioni. L'età repubblicana. Roma: Istituto della Enciclopedia Italiana Treccani. 2015: 487 – 509.

6. Viganò E. Il falso mito del cibo “100% italiano”. Il nostro Paese non è autosufficiente e importiamo grandi quantità di grano, legumi, latte e carni bovine//Il Fatto alimentare. 3.12.2013. URL: <https://ilfattoalimentare.it/100-italiano-materie-prime-grano.html> (дата обращения 01.01.2021).

7. Cerosimo D. I consumi alimentari delle famiglie italiane: trend strutturali e congiunturali// in: I consumi alimentari: evoluzione strutturale, nuove tendenze, risposte alla crisi (a cura di Cerosimo D.). Roma: Tellus. 2011:7-21.

8. Mannur A. Culinary Nostalgia: Authenticity, Nationalism, and Diaspora//MELUS – Multi-Ethnic Literatures of the United States. Vol. 32, No. 42.2007: 11-31.

9. Hiroko T. Delicious Food in a Beautiful Country: Nationhood and Nationalism in Discourses on Food in Contemporary Japan// Studies in Ethnicity and Nationalism. Studies in Ethnicity and Nationalism 8(1). 2008: 5 – 30.

10. Parkhurst Ferguson P. Culinary Nationalism//Gastronomica. The Journal for Food Studies. 10 (1). 2010: 102–109. URL: <https://online.ucpress.edu/gastronomica/article-abstract/10/1/102/44418/Culinary-Nationalism?redirectedFrom=fulltext> (дата обращения 01.01.2021).

11. Ichijo A., Ranta R. Food, National Identity and Nationalism: From Everyday to Global Politics. London: Palgrave MacMillan. 2016.

12. Binet Lt. France, food and globalisation: ‘Gastronomic patriotism’ and its limits in language, attitudes and political discourses//Mediazioni. Rivista online di studi interdisciplinari su lingue e culture. N.22. 2017. URL – <http://mediazioni.sitlec.unibo.it/index.php/no-22-2017/110-cross-cultural-foodways/352-france-food-and-globalisation-gastronomic-patriotism-and-its-limits-in-language-attitudes-and-political-discourses.html> (дата обращения 01.01.2021).

13. Ichijo A., Johannes V., Ranta R. (ed.by). The Emergence of National Food: The Dynamics of Food and Nationalism. London, N.Y.: Bloomsberry. 2019.

14. Ichijo A. Food and Nationalism: Gastronationalism Revisited. Published online by Cambridge University Press: 13 February 2020. URL: <https://www.cambridge.org/core/journals/nationalities-papers/article/abs/food-and-nationalism-gastronationalism-revisited/F40514544E1557B5A2BCE4630F7D819E> (дата обращения 01.01.2021).

15. DeSoucey M. Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union// *American Sociological Review*. 75(3).2010: 432-455.

16. Martina M. *Cibo sovrano. Le guerre alimentari globali al tempo del virus*. Segrate: Mondadori. 2020.

17. Morrone A., Scardella P., Piombo L. *Manuale di Alimentazione Transculturale*. Cento (Fe): Editeam. 2010.

18. Padovani C., Padovani G. *Italia BuonPaese*. SanMauro (To): Blu Edizioni. 2011.

19. Smith A. MacKinnon J.B. *The 100-Mile Diet*. New York: Random House. 2007.

20. Paoloni L. Sicurezza alimentare e modelli organizzativi dell'impresa agricola nello scenario della globalizzazione// *Economia e Diritto Agroalimentare*. N 2. 2017. 57.

21. Rizzuto E. Progetto Centocè: l'esperienza ENEA nella valutazione dell'economia circolare di comunità// *AISEC* 18.05.2019. URL: <http://www.aisec-economiacircolare.org/progetto-centoce-lesperienza-enea-nella-valutazione-delleconomia-circolare-comunita> (дата обращения 01.01.2021).

22. Каппати А., Монтанари М. *Итальянская кухня. История одной культуры*. Москва: Новое Литературное Обозрение. 2006.

23. Montanari M. *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*. Roma-Bari: Laterza. 1997.

24. Censis. Il primo rapporto sulle abitudini alimentari degli italiani// *Coldiretti*. 19.05.2010. URL: <https://www.coldiretti.it/archivio/censis-il-primo-rapporto-sulle-abitudini-alimentari-degli-italiani-alcuni-flash-19-05-2010> (дата обращения 01.01.2021).

25. *Ristorazione: rapporto annuale*// FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi). 29.01.2019. URL: <https://www.fipe.it/comunicazione/note-per-la-stampa/item/6166-ristorazione-rapporto-annuale.html> (дата обращения 01.01.2021).

26. Garuti M. Vegetariani e vegani in calo? Ecco come cambia la spesa degli italiani// *Il Giornale del cibo*, 30.09.2019. URL: <https://www.ilgiornaledelcibo.it/abitudini-alimentari-italiani/> (дата обращения 01.01.2021).

27. Ferrario C. "Il cibo degli altri". Percorsi evolutivi dell'imprenditoria straniera in Italia// *Core.Ac.UK. Archivio Istituzionale della Ricerca -Università del Piemonte Orientale*. 2016: 16 -21. URL: <https://core.ac.uk/reader/226156880> (дата обращения 01.01.2021).

28. Della Puppa F., Segalia S. "Come a casa mia": pratiche alimentari, intersezioni identitarie e attraversamenti urbani nell'esperienza dell'immigrazione // *Quaderni di Sociologia*. 76. 2018: 127 -145.

29. Moretti F. *Cucina straniera in Italia: perchè la chiamiamo ancora etnica?* // *Vice*. 15.09.2020. URL -<https://www.vice.com/it/article/pky9w8/cucina-etnica-definizione-sbagliata> (дата обращения 01.01.2021).

30. Ratti M. Quanto vale il cibo etnico// *L'Espresso*. 14.11.2016. URL: <https://espresso.repubblica.it/affari/2016/10/12/news/il-cibo-etnico-muove-milioni-e-non-conosce-crisi-1.285655> (дата обращения 01.01.2021).

31. Torriani L. Cucine italiane, preferite dagli italiani. La classifica// *UniversoFood*. 09.08.201. URL: <http://www.universofood.net/2018/08/09/cucine-straniere-preferite-dagli-italiani/> (дата обращения 01.01.2021).

32. Ambrosini M. *Il cibo che nutre l'incontro*// in *Caritas e Migrantes* (a cura di Ambrosini M.). XXIV Rapporto Immigrazione 2014. Perugia: Tau. 2014: 258-274.

33. Leonini L. *Cibo, immigrazione e identità*// *Progressus. Rivista di Storia, Scrittura e Identità*. Anno II, N.2. 2015: 92-110.

34. Ricci A. *Immigrazione, identità e incontro. I colori del cibo in Italia*// in: Motta G. (a cura di). *I tempi e i ruoli del cibo. Pratiche e simboli della cultura alimentare della storia*. Roma: Nuova Cultura. 2017:309 -326.

35. De Rita G. *Migranti, è il cibo la vera ricetta dell'integrazione: quasi la metà mangia italiano*// *Redattore Sociale*. 24.09.2015. URL: https://www.redattoresociale.it/article/notiziario/migranti_e_il_cibo_la_vera_ricetta_dell_integrazione_quasi_la_meta_mangia_italiano (дата обращения 01.01.2021).

36. Фаис О.Д. Сицилийцы: этническое меньшинство или особая этническая общность? (к вопросу об идентичности сицилийцев)// *Европа меньшинств – меньшинства в Европе* (Отв. ред. – Кабицкий М.Е., Мартынова М.Е.). М.: ИЭА РАН. 2016:294 -295.

**Преодолевая и наслаждаясь. дворянская
кулинарная культура в середине хх века.
рецепты прабабушки Анны С. Вырубовой**

Overcoming and Enjoying. Culinary Culture
of The Nobles in The Middle of The Twentieth Century.
Recipes of Great-Grandmother Anna S. Wyrubova

ФЕДОРОВА Екатерина Сергеевна

профессор, доктор культурологии,
кандидат филологических наук,
кафедра теории преподавания иностранных языков,
Факультет иностранных языков и регионоведения,
МГУ имени М.В. Ломоносова;
тел: +7 (495) 932 88 16,
e-mail: ledentu@mail.ru

Моя прабабушка, из старинного рода Вырубовых-Замыцких-Ивашевых-Толстых-Аксаковых, оставила мне свою рукописную кулинарную книгу. Она родилась в родовом имении Вырубовых в 1885 г., была блестящей дамой Серебряного века, владелицей литературно-художественного салона, близкой приятельницей Максимилиана Волошина, в 30-е судьба ее круто изменилась. Со второй половины 50-х жизнь позволила вспоминать и реализовать старинные семейные рецепты. Но и кулинарные приемы советского времени не обошли ее стороной. Эта рукопись – документ удивительного и неожиданного взаимодействия двух эпох.

Ключевые слова: рукописная кулинарная книга А.С. Вырубовой, дворянское кулинарное искусство, взаимодействие двух эпох.

My great-grandmother, from an old family Wyrubov-Zamicky-Ivashev-Tolstoj-Aksakov, gave me her handwritten cookbook. She was born in the Wyrubov' family estate in 1885, was a brilliant lady of the Modern Style (Serebrianyj vek), the owner of a literary and artistic salon, a close friend of

Maximilian Voloshin, in the 30s, her fate changed dramatically. Since the second half of the 50s, life has allowed us to remember and implement old family recipes. But the culinary techniques of the Soviet era did not pass her by. This manuscript is a document of the surprising and unexpected interaction of two epochs.

Ключевые слова: handwritten cookbook by A. S. Vyrubova, culinary art of the nobles, the interaction between the two eras.

Никто не будет отрицать, что дворянская культура в ХХ веке удалялась из исторической памяти общества и обихода людей сознательно и успешно. Да и скудость материальных условий, которая стала уделом остатков этого слоя, не располагала к сохранению отживших традиций. Казалось бы, такая хрупкая компонента, как кулинарная культура, требующая каждодневного воспроизводства и благоприятствующего житейского контекста, должна была исчезнуть одной из первых. Но этого не произошло. Тому свидетельство – воспоминания моего детства и книжечка кулинарных рецептов, оставленная мне моей прабабушкой, Анной Сергеевной Вырубовой (1885-1975) [1].

Бульденежи моего детства *Bouilles de neige* (шары из снега, то есть снежки) – это сорт роз, читаем описание растения: «сияющее-белые лепестки, образующие шар, оправдывающие свое название... цветут почти непрерывно». Бульденежи цвели почти непрерывно на бабушкином столе в моем раннем детстве, только тогда я думала, что это десерт, а не розы. Стародворянский рецепт, сохранившийся в детской памяти моей бабушки, и вполне уместный в эпоху и моего детства – начала 60-х, когда доступные продукты были самыми простыми, а чего-то вкусенького хотелось, выглядел так:

в молоко с сахаром и ванилином, доведенное до кипения, кидались сбитые с сахаром белки – большими кусками, по одному, и мгновенно превращались в молоко в некое отдельное воздушное тело – снежный шар. Тут же вынимались и выкладывались на тарелку. Потом молоко остывало, его выливали в большую старинную чашу, ставили в холодильник. Туда отправляли плавать бульденежи. Некоторое время десерт прохлаждался, и холодной чаша с плавающими бульденежами подавалась к столу.

Гости Ничего подобного в домах соседей и знакомых я не видала, впрочем, как и постоянной льняной салфетки у прибора дедушки,

продетой сквозь серебряное кольцо с вензелем, и много чего другого. Бабушка хозяйства не любила, но делала все очень хорошо и быстро – «из нелюбви», и «чтобы не задумываться», как она говорила. Вкладывала в блюда из очень нехитрых ингредиентов массу художественной изобретательности, воспитанной в детстве. Например,

салат из свежей, слегка промятой капусты, грецких орехов, изюма и небольшого количества сметаны был назван ею «Зори Парижа», и подавался он на стол в синей плоской хрустальной вазе на высокой ножке вместе с маленькими пирожками из песочного теста (не месить, ни дрожжи выхаживать – раз, и готово) и с бутылкой сухого рислинга.

Часто подавалась и водка в небольших старинных графинчиках, настоенная на лимоне, – в бутылке подавать было не принято. На синей тканой вырубовской скатерти ручной работы, которая, разумеется, и до сих пор у меня и неизменно возникает на столе на праздники, это смотрелось весело.

Приходили к этому столу, быстро и легкомысленно приготовленному, но ловко подобранному, пожилые господа, – подобных вне нашего дома я редко встречала на улицах. Начинались любопытные разговоры о музыке и живописи, о театре и литературе, часто прерывавшиеся «новеллами» из дореволюционной жизни, искусно подаваемыми, весьма порой пикантными... Все это было для них еще живо – продолжало как бы их жизнь в ином измерении. Остатки былой культуры, сметенной Октябрем, стали их тайным и последним прибежищем, как я сейчас понимаю. Воспоминания оказывались их сущностным бытием, они, быть может, подсознательно, стремились воспроизводить их, чтобы вновь переживать и поддерживать как самую жизнь. То были старинные знакомые нашей семьи, многие из которых вернулись из ссылки и лагерей, жили и общались они как-то вкусно, насыщенно, хотя и по современным понятиям им было уже очень много лет. Сохранившая вырубовский тон бабушка тоже вместе с мужем вернулись из ссылки. В ссылке побывала и ее мать, Анна Сергеевна Вырубова. Разлука, с начала 1930-х и до 1956 года определявшая их жизнь, не стерла ни привычки, ни воспитание, ни общий строй жизни, ни рецепты. Рукопись рецептов прабабушки после ее ухода отдала мне.

Волны времен Удивительным образом эта Книга рецептов передает не только семейные старинные кулинарные предания, напри-

мер, заварную вырубовскую пасху, которую я и сегодня готовлю, но представляет собой любопытный документ и советской эпохи, где отсутствие разнообразия продуктов заменялось выдумкой, изобретательностью, кулинарными открытиями, переданными по сарафанному радио. По этой книге видно: Анна Вырубова не только хранила для потомков седую старину. Но и развивала кулинарные таланты в новых предлагаемых обстоятельствах. Вот, вспоминаю, бывал на праздники в любой советской семье неперменный холодец, интересный «прабабушкиным соусом». Анна Сергеевна сидит и медленно стирает серебряной ложкой горчицу с медом в равных пропорциях, постепенно вливая растительное масло. Это – старина. А вот и рецепты – из новой жизни. В рукописи, рядом с вырубовским куличом, – создание советского гения: икра с выразительным названием «Закрой глаза» [1, с. 32].

2 плав. сырка «Волга», – пишет прабабушка, – 100 гр. сл. масла, 2 натертые морковки, 1 небольшая селедка. Пропустить в котлетной машинке [читай, мясорубке], растереть. Или, пирожное-конфеты Картошка [1, с. 30]:

200 гр. муки поджарить до розового цвета. 100 гр. масла (но можно заменить сгущенным молоком), 3/4 ст. молока, 150 гр. сахара смешать горячим. Влить в муку, растертую с маслом. Размешать тщательно (Ванилин, немного соли).

А ниже, под этими инновациями – традиционное блюдо «сухарики», где указаны еще фунты [1, с. 34].

¼ ф. [унта] масла, ¼ ф. меда, 1-2 яйца и замесить тесто не круто. Сделать длинные булочки и спечь легко, порезать на сухари и подсушить. Можно положить корицы.

Рукопись. Некоторые лингвистические наблюдения: старинные слова и выражения, как-то: «испекать», «печь в легкой жаре», «котлетная машинка» (в значении «мясорубка»), характерные для начала XX в. написания заимствованных слов: «кэкс», архаические падежные окончания в словосочетаниях: стакан «сахару жженаго». Что говорят эти примеры? Устаревшая норма, графическая, фонетическая, морфологическая, присутствует, но она расшатана. Это обнаруживается благодаря вариативности одних и тех же компонентов. Изредка встречается современный Родительный падеж (здесь вариативный «сахара» наряду с «сахару»). Устаревшая форма женского рода суще-

ствительного «повидла» сосуществует с современным существительным среднего рода «повидло». Наконец, отжившее на рубеже 1930-х написание (и произношение) «конфекты» соседствует с современным «конфеты». Лингвистическая ткань отвечает двойственной природе рукописи – от традиционной дореволюционной культуры – к восприимчивости советских реалий.

Кулинарная книжка А.С. Вырубовой, изящного формата, заполненная старинным, почти каллиграфическим почерком, не только с содержательной, но и с материальной стороны, является редким артефактом эпохи. А ценность артефакта углубляет его провенанс – история владения артефактом и его происхождение – в данном случае, это личность автора и история культурных и ментальных традиций ее семьи, шире, нежели собственно кулинарные традиции. Как и почему семье удалось сохранить и передать самые хрупкие, самые забываемые приемы обыденной традиционной жизни, которая была прервана и уничтожена роковыми событиями XX века? Автор кулинарной рукописи принадлежала к той передовой ветви дворянства, которая на протяжении двух столетий стремилась к социальным преобразованиям, ратуя за освобождение крестьянства от крепости, после свершившегося – за наделение его землей, за равенство всех сословий перед законом и так далее. Итак, «провенанс»:

Из истории владимирских и московских Вырубовых. «Родилась в селе Горьково» – поиски и испытания Анны Сергеевны Вырубовой На живописном берегу реки Увось, рядом с имением Танеевых Маринино, в просто устроенном барском доме в имении Горьково Ковровского уезда Владимирской губернии, которое пришло Вырубовым в приданое от Аксаковых в конце XVII века, в 1885 году родилась у земского деятеля, отставного морского офицера Сергея Алексеевича Вырубова и внучки декабриста Ивашева Марии Константиновны младшая дочь Анна. Из письма Марии Константиновны 1890: «Анютка стала страшный боец и нисколько не отстает от старших, уверяет даже, что у нее качаются зубы, так как у старших» [2, л. 1]. Анне Вырубовой пять лет. Таким борцом и самостоятельной личностью она останется навсегда.

Вырубовы – старинный дворянский род XV века, со временем разделившийся на две ветви, условно говоря, московскую и владимирскую. И та, и другая дарили отечеству известных деятелей в разных областях, и общей их чертой был независимый ум. Московская –

в XVII веке Петр Иванович Вырубов, крупный государственный деятель екатерининской эпохи, в XIX – Григорий Николаевич Вырубов, философ-позитивист, пожалуй, единственный русский, имевший беспрецедентное влияние во французской научной среде, в первой пол. XX – Василий Васильевич Вырубов, крупный российский политик, во второй пол. XX – его сын Николай Васильевич Вырубов, герой Французского Сопротивления, кавалер всех орденов Франции, известный благотворитель. Среди потомков Владимирской ветви, к которой принадлежала героиня нашего повествования, в конце XIX-нач. XX – Николай Алексеевич Вырубов, ученый психиатр, один из первых психоаналитиков России, во второй пол. XX века – символ балета Франции, муза мировых хореографов, Нина Владимировна Вырубова, родная племянница Анны Сергеевны. Следует заметить, прабабушка Анны Сергеевны, Елизавета Ивановна Замыцкая (1788-после 1837) принадлежала к одному из самых древнейших российских родов (угасших ок. столетия назад), родоначальник его служил Александру Невскому, по преданию, был «из немец» и носил имя Ратши – Александр Сергеевич Пушкин гордился своими родственными связями с Замыцкими [10, с. 35]. Да и отец Анны Сергеевны – известная историческая фигура.

В те времена, когда родилась Анна, вопреки гласному политическому надзору за прежнюю деятельность, который был учрежден над ее отцом, Владимирская губерния почитала Сергея Алексеевича как видного земского деятеля и, не обращая никакого внимания на полицейские меры, избирала его то мировым судьей в Ковровском уезде, то членом губернской земской управы. Под надзор же Сергей Алексеевич Вырубов попал, вступив в дворянскую нелегальную организацию «Черный передел» (то есть передел земли), состоявшую из единичных совестливых представителей своего сословия. Они требовали от дворянства добровольного наделения землей освобожденных от крепостной зависимости крестьян, настаивали на необходимости для представителей своего круга земледельцев – поделиться. Ибо члены общества видели в статусе «хозяина с землей» — залог будущего благополучия общества. В противном случае – в безземельном крестьянине предчувствуя грядущую люмпенизацию – ядро будущих общественных взрывов. Оглядываясь на столетие назад: разве не правы они были?

Когда Вырубов повзрослел и приобрел умственную зрелость, он не «предал», как пишут историки советского периода, своей молодой деятельности. Разочаровавшись в эффективности пропаганды, он лишь нашел большую пользу в каждодневном скромном земском труде в пользу крестьянства, а не в леворадикальных акциях и воззваниях о переделе земли. Вырубов научился реализовать свои либеральные устремления в конкретных, не ярких, не героических, но систематических действиях на пользу дня. Так, в 1900 г. действительный статский советник Вырубов успешно занимался в Варшаве новой в те времена, мы бы сказали на современный лад, «реализацией программы страхования». Очевидец пишет: «В проведении в жизнь той важной, многообещающей и, к счастью, до сих пор ни в малейшей своей части не обманувшей возлагавшихся на нее надежд экономической реформы... Сергею Алексеевичу пришлось принимать самое горячее, деятельное участие», — замечая, что в «истории Царства Польского» ему «должно быть отведено почетное место». Он «старался... стоять на почве законности и в последнем доходил даже до педантизма» [9, с. 1].

До конца жизни Вырубов не переставал объяснять пользу земства, кропотливой работы по незаметному улучшению жизни людей. Земству отдавали силы Вырубовы разных ветвей этого обширного рода. Крупным земским деятелем был «московский» Василий Васильевич Вырубов, «товарищ» (то есть замминистра) МИД во Временном правительстве, возглавляемом князем Г.Е. Львовым. Занимался помощью соотечественникам и в эмиграции, со временем передал управление Земгора своему сыну, герою Французского Сопротивления Н.В. Вырубову. До кончины в 2021 г. племянник Н.В. Вырубова, Ю.А. Трубников продолжал этот благородный труд. Поясним, что Земгор был создан в 1915 году (Главный по снабжению армии комитет Всероссийских земского и городского союзов), в Париже помогал и помогает испытывающим различные нужды соотечественникам...

Счастье на взлете культуры На заре XX века красавицей Анной увлекался архитектор Владимир Николаевич Покровский, они зажили в Москве, в Хохловском переулке на Покровке, там и родилась в 1904 г. моя бабушка Ирина. В начале 1907-го Покровский с семьей переезжает в Харьков – архитектор получил крупные заказы на строительство зданий.

Живя в Харькове, Покровский за очень короткий период начала 10-х годов – самую высокую и напряженную волну культуры Серебряного века, время самого роскошного ее цветения – построил множество домов и ок. 60 церквей. В сооружениях сочеталось новейшее стремление к технологичности, удобству и функциональности жилья с глубокими знаниями классических основ архитектуры и с вольным полетом его фантазийных художественных предпочтений, смело соединявших несоединимое, например, древнерусские элементы с деталями западноевропейской средневековой готики.

Салон Значительной вехой в культурной жизни Харькова эпохи Серебряного века стал литературно-художественный салон Анны Сергеевны Вырубовой в их доме. Вспоминает дочь Ирина, моя бабушка: «... стали появляться в нашем доме «знаменитости», певцы, скрипачи, пианисты, виолончелисты, местные и приезжие, а то и останавливались, жили некоторое время у нас. Мы, дети, много слушали музыки, разрешалось и в гостиной послушать, то есть мы и видели, как играют. А в девять часов мы отправлялись спать, но все равно засыпали под музыку, которая еще долго лилась из гостиной... Когда гости переходили в столовую, к красиво накрытому столу с переливающимися разным цветом венецианского стекла рюмками, бокалами и графинами, — к привезенному отцом из Италии сервизу, — у меня замирало сердце, и я в щель двери подсматривала это пиршество и шумный веселый говор! А лучше всех и красивее всех была моя мать. Ей было присуще особое обаяние! Когда она собиралась с отцом в театр или на концерт — я усаживалась в ее комнате на ковер и любовалась ею, одевающейся перед зеркалом в парадное платье! Она была так хороша, что и я в свои 8–10 лет это понимала и всем сердцем гордилась ею» [3, с. 272-273].

Разумеется, и в эти годы традиционная кулинария семьи играла значительную роль: «Ежегодно в Пасхальную ночь мы всей семьей ходили в Харьковский Собор к Заутрени, а после богослужения отправлялись к двоюродной сестре отца, жившей недалеко от Собора, и с ее семьей «разговлялись». Помню чудесно уставленный всякими яствами пасхальный стол, куда входили огромные куличи, пяти сортов сырные пасхи, окорок, поросенок, индейка, куры, крашеные яйца и несколько горшков гиацинтов. Было весело и вкусно. А к утру возвращались домой, теплыми темными ночами» [3, с. 274].

Анна Сергеевна Вырубова близко сошлась с кругом поэтов, писателей и переводчиков, среди которых были ее старые добрые знакомцы Максимилиан Волошин и Андрей Белый. Волошин всегда останавливался у нее, бывая в Харькове, дружеские отношения с поэтом сохранились и после революции. Дочери жила в Коктебеле, в доме поэта. Волошин написал ей на обороте акварели: Анне Сергеевне. «И горький дым костра, И горький дым полыни, И горечь волн останутся во мне...»

«Новая эра» Трагически скончался архитектор Покровский, которого большевики не выпустили за границу для лечения болезни почек. Анна Сергеевна вновь переезжает – почти бежит – в Москву. Власти подозревали почтенного профессора Владимира Николаевича в контрреволюции (и не единожды), путая его с генералом Покровским и другими «белыми Покровскими». Дело едва не кончалось расстрелом, в последний момент Анна Сергеевна – вновь, как в неотвязном «приключенческом романе» – кидалась к исполнителям с очередным «мандатом». Тут свою роль играл Максимилиан Волошин, вечно спасавший тех, кого мог спасти...

Другая жизнь. Анна Сергеевна оказывается в Москве, в Старокоштошенном переулке. В канун 1934 года, когда не осталась и следа воспоминаний от ее светской блестящей жизни, в маленькой коммунальной комнатке Анна Сергеевна была арестована и оказалась в ссылке. В обвинительном заключении она и ей подобные официально были охарактеризованы так: «Остатки буржуазной интеллигенции из числа бывших людей» [5, л. 287]. Помимо обвинений в «буржуазной пропаганде», единственное установленное и вменяемое «противоправное» действие – «оказала денежную помощь ссыльным». Она, единственная из всех обвиняемых по «Делу», не признала своей вины. [5, л. 335].

Дары и дарители. Оставшись в живых и вернувшись через годы в Москву, она в течение десятилетий и до самой смерти последовательно дарила музеям Москвы ценные историко-художественные вещи, пока не раздарила абсолютно все. В том числе предметы, принадлежавшие кругу Пушкина. Ведь пушкиноведы относят семью ее предков Ивашевых к близкому кругу Пушкина. И одна из линий ее предков – Замыщкие, Пушкин, как упоминалось, был их потомком. Она сохранила для правнучки, то есть для меня только дореволюци-

онное издание Ф.И. Тютчева с предисловием В.Я. Брюсова с пометами своего друга, литературоведа А.С. Поля. Анна Сергеевна была реабилитирована в канун 1990 г. Постановлением Прокуратуры, когда 15 лет ее не было на свете. Такой документ я нашла в ее деле – «за отсутствием состава преступления» [5, л. 58]. Впервые ее имя появилось в печатном источнике в 2007 году – в альбоме «Дары и дарители», изданном музеем А.С. Пушкина [4]. А заключительным ее даром оказалось веселое кулинарное путешествие из одной культурной традиции – в другую.

Вглубь истории рода. Материнская линия Семья матери, Марии Константиновны Вырубовой, урожденной Трубниковой, на протяжении XIX века сломала все стереотипы о подчиненном положении русской женщины, о том, что для нее не могло быть возможности участия в общественной жизни.

Вера Толстая, в зам. Ивашева. Независимый ум Уже в конце XVIII века на примере прабабушки Марии Константиновны Вырубовой – Веры Александровны – мы видим, как буквально возникнув из неоткуда, не имея за собой никакой социальной традиции, она предьявила активную общественную позицию, зрелость суждений, волю в осуществлении творческих замыслов, касающихся улучшения гражданских институтов общества. Мать декабриста Василия Ивашева, она пыталась сознательно социализовать вопросы религиозные, будучи естественно религиозной по душе и по воспитанию. Возглавила «Общество христианского милосердия» в Симбирске. Энергично содействовала открытию при нем первого женского учебного заведения – «Дома трудолюбия» – предназначенного для воспитания бедных девочек-сирот. Она владела пером, и ее переписка с мужем наполнена далеко не бытовыми подробностями. Приведу пример, Вера Александровна пишет мужу, генералу Петру Ивашеву о сыне-декабристе. *«Ты заслужил своею службой, чтобы тебя не разлучали с единственным сыном, но так как в России ценят не верную службу, а ловких воров, то ты, пожалуй, достоин наказания, что поступал не так, а посвятил жизнь честной и полезной службе»* [7, с. 28]. Трудно представить более яркую характеристику Веры Ивашевой, чем данную себе самой в этих строках: сарказм, точные формулировки, ум, не знающий бремени предрассудков.

Император Николай I, прибыв в 1836 г. в Симбирске, пожелал посетить Приют, созданный Верой Александровной (История оставила

несколько письменных свидетельств об этой встрече, например [6, с. 125]). Он был так доволен общим впечатлением, порядком и воспитанием девиц, что просил показать сад и намеренно отправился туда вдвоем с Верой Александровной, полагая, что любящая и страдающая мать обратится с просьбой о помиловании сына – Просьба не последовала. На другой день Вере Александровне Ивашевой был прислан от Императора золотой фермуар. Почему? Уверенная, что просьба ее удовлетворена не будет, не хотела в отказе вновь видеть униженным достоинство сына, которого злодеем и преступником не считала. К чести императора Николая I следует заметить, что он понял мотив поступка и значительность личности Веры Александровны. Так, император кинулся поднимать платок, который уронила Ивашева и, подняв, поцеловал ей руку и, садясь в коляску, вновь поцеловал ей руку, воскликнув: «Почтеннейшая женщина!» Через год она ушла в мир иной, так и не повидав сына.

Камилла Ле-Дантю, в зам. Ивашева. Страсть и самоотверженность Век Татьяны Лариной был веком невестки Веры Ивашевой, Камиллы Ле-Дантю. Не жена, а влюбленная в блестящего кавалегарда Ивашева француженка, после семи лет разлуки с сосланным в Сибирь и лишенным прав состояния декабристом, она приняла решение писать императору о своей любви и желании отправиться к любимому, получив сочувствие будущей свекрови и содействие её племянника – поэта Федора Ивановича Тютчева, передавшего письмо Николаю I. Камилла отправилась в Сибирь, адекватно понимая самое себя и свои чувства. Она пережила много трудностей и, поначалу «согнувшись» под их бременем, не испытала разочарования в самом избраннике. Успела насладиться счастливым для обоих супругов браком и, родив четырех детей, погибла пятыми родами. Ей было 37 лет.

Мария. Хрупкая и сильная 160 лет назад старшая дочь Камиллы и декабриста, бабушка нашей героини, Мария Трубникова создала женское издательство, где все работы осуществлялись женщинами, а также практиковала квартиры для женщин, подвергшихся домашнему насилию, детские сады для работающих женщин, наконец, Высшие женские курсы, вместе со своими соратницами Стасовой и Философовой, которая написала: Трубникова «учила азбуке самосознания» [8, л. 15]. Она была маленькой хрупкой женщиной, обладавшей большой силой убеждения и действия. С ней дружили потомственные аристократы

и радикалы-разночинцы, она всех в своем литературно-философском салоне умела примирить и в свете Санкт-Петербурга получила прозвище «Крейберг» – так звали известного в середине XIX века укротителя диких зверей. Выдающийся английский философ и экономист Джон Миль посвятил ей следующие строки «Милостивая государыня, с чувством удовольствия, смешанного с уважением, я узнал, что в России нашлись просвещенные смелые женщины... Благодаря вам Россия, быть может, опередит просвещенные страны. Это будет новым доказательством того, что нации сравнительно поздней цивилизации воспринимают иногда раньше старых великие идеи прогресса... Я глубоко убежден, что нравственное и умственное развитие мужского пола легко может остановиться или пойти назад, если развитие женщин будет сильно отставать» [8, л. 11-12]. Трубникова переписывалась со сказочником Гансом Христианом Андерсеном и переводила его произведения, была дружна с Иваном Тургеневым, подарившим ей свою рукопись «Отцов и детей». Чернышевский ориентировался на уже достигнутые ею результаты общественной деятельности, лепя образ Веры Павловны и ее мечты в романе «Что делать». Достоевский всегда чувствовал раздражение к ее смелым взглядам, но не мог отказать себе в долгих беседах с ней. К ней питали глубокие личные чувства критик Владимир Стасов и великий музыкант Антон Рубинштейн. Салтыков-Щедрин вовсе её не принимал, Лесков был её оппонентом в журнальной полемике. Были противники, были сторонники – не было равнодушных...

Вкус к жизни Дворянская семья «прогрессистов» и новаторов, из поколения в поколение, в своем жизненном укладе и мировоззрении раздвигала дозволенные обществом границы, однако с любовью сохранила и передала до сегодняшнего дня домашние консервативные традиции обихода. Рукопись, описанная выше, лучшее тому свидетельство. Анна Сергеевна Вырубова пережила разнообразную, счастливую и горькую жизнь. Периоды, когда она была богата, ни в чем не знала отказа, наслаждалась всеми вкусами и красками бытия, сменились нищетой, скудостью всего и во всем. Смолodu она исповедовала аскетизм в вещественном и материальном, и судьба прожгла и прокалила её реальными тяжелыми лишениями. Однако в старости она осталась равнодушной к имуществу, но бережной к семейным обычаям и восприимчивой к новым вкусовым ощущениям жизни. Как в прямом, так и метафизическом смысле.

Список литературы

1. Вырубова Анна Сергеевна. Рецепты. Рукопись / Архив Е.С. Федоровой.
2. Вырубова Мария Константиновна – Трубниковой Марии Васильевне / Дом Плеханова, ф. 110, ед. 242, Письмо от 2 сентября 1890 г., л. 1.
3. Гюнтер И.В. Листки воспоминаний Ирины Гюнтер / Федорова Е.С. Как в капле дождя. М., Лабиринт, 2009.
4. Дары и дарители [альбом] / [сост. Н. С. Нечаева и др.]; Гос. музей А. С. Пушкина. М., Московские учебники, 2007.
5. Дело № 37046 (ЦА ФСБ РФ) 1933/34 гг.
6. Жиркевич И.С. Записки // Русская старина, СПб, 1890.
7. Ивашева Е.П. Жизнь и деятельность П.Н. Ивашева в войнах России XVIII и XIX вв. Публичная библиотека имени Салтыкова-Щедрина, ф. 1031 (Герман П.А.), ед. 120.
8. Леткова-Султанова Е.П. Пушкинский Дом, ф. 230, Архив Е.П. Летковой-Султановой, № 20.
9. Тихонов Н. С.А. Вырубов. «Варшавский дневник», № 137, 19.05.1905.
10. Фролов Н.В., Фролова Э.В. Вокруг Танеевых. Генеалогия их ближайших родственников и окружения. Ковров, 2008. Изд. Историко-краеведческого музея, 2008.

Пивной праздник: к вопросу об идентичности севернорусского населения Beer Festival: on the Identity of the Northern Russian Population

ФРОЛОВА Александра Викторовна

кандидат исторических наук, старший научный сотрудник, отдел русского рода Институт этнологии и антропологии РАН им. Н.Н.Миклухо-Маклая;
тел. (495)-938-06-00,
e-mail: alexnauka2017@gmail.com

На протяжении XVII – начала XX вв. основным праздничным алкогольным напитком на Русском Севере было пиво. Недаром торжества с ним связанные, так и называли: Пивной праздник. В севернорусских губерниях пиво варили прежде всего к праздникам церковного календаря Пасхе, престольным и двенадцатым праздникам. Совместные трапезы или общинные пиры назывались поразному: братчины, кануны, ссыпчины, складчины. Именно такие праздники, по народному мнению, считались главными в сельском календаре и только в эти дни устраивались особые многодневные гуляния: мезенские петровщины, пинежские и холмогорские метищи, поморские круги. Особое значение общественному пивоварению, приуроченному к подобным торжествам, придавал совместный сбор зерна и хмеля для приготовления пива в складчину. По народным представлениям, не варить пиво к празднику означало проявить к нему неуважение.

Ключевые слова: пиво, праздники, крестьянин, Русский Север.

The main festive alcoholic drink in the Russian North was beer during the 17th – early 20th centuries. It is not for nothing that the celebrations associated with it were called the Beer Festival. In the northern Russian provinces, beer was brewed primarily for the holidays of the church calendar Easter, patronal and twelve-year holidays. Joint meals or communal feasts

were called differently: brothers, eves, piles, folds. It was these holidays that, according to popular opinion, were considered the main ones in the rural calendar, and only on these days special multi-day festivities were organized: the Mezen Petrovsky regions, the Pinega and Kholmogory metishes, the Pomor circles. Of particular importance to public brewing, timed to coincide with such celebrations, was given the joint collection of grain and hops for making beer by clubbing. According to popular beliefs, not brewing beer for the holiday meant disrespecting it.

Ключевые слова: beer, holidays, peasant, Russian North.

На протяжении XIX – начала XX в. основным праздничным алкогольным напитком на Русском Севере оставалось пиво. Недаром торжества так и называли пивными праздниками, в народе говорили: «Без пива и праздник не в праздник». [2, с. 70; 1, с. 69] В северорусских губерниях пиво варили прежде всего к праздникам церковного календаря: Пасхе, престольным и двенадцатым праздникам. Совместные трапезы или общинные пиры назывались по-разному: братчины, кануны, сыпчины, складчины. Как правило, в Архангельской губернии кануны посвящались определенным святым – Николаю Чудотворцу, великомученику Георгию, Илье Пророку, Иоанну Предтече, Флору и Лавру, Михаила Архангела и др. Они были установлены «с давних времен по обетам» и изначально имели характер братских трапез прихожан и духовенства. Этим и объяснялся обычай хранить котлы для варки общинного пива в храмах. [4, с. 41]

Особое значение общественному пивоварению, приуроченному к праздникам, придавал совместный сбор зерна и хмеля для приготовления пива в складчину. Этот обычай имел еще дохристианские корни, с продуцирующей целью для увеличения плодovitости скота, урожайности, благосостояния и т.д. [5, с. 91-93] В Вельского уезде для варки пива в пивной праздник собирали со всей волости по 1 пуду ржи и по чашке конопляного семени с каждого двора. [6, с. 57]

В каждом крестьянском доме за несколько недель до торжества начинались приготовления и варка пива. По народным представлениям, не варить пиво к празднику означало проявить к нему неуважение, «грешить против того святого, день которого чтут». В Вельского уезде к пивным праздникам пиво варили все домохозяева, даже если у них не хватало зерна для собственного пропитания. [8, с. 154]

Для солода, необходимого при настаивании пива, прорастивали рожь в больших мешках или лагунах (лагуна – деревянный сосуд для жидкости в форме бочонка – АФ). «Перед большими праздниками по два больших лагуна поставим, – вспоминали жители мезенских деревень. Через дерево пиво такую крепость набирало, что бывало с одного стакана вырубало. Настаивали в погребе долго – месяц, а то и больше перед июлем. С хлебом проблема была, поэтому ничего не добавляли, потом только для крепости сухари (хлеб прижигали в печи) или пшено, чтоб хорошо бродило.» [10]



Сам процесс пивоварения приобрел сакральный и общественный характер, а круг семейных и общественных событий, в котором оно являлось необходимой составляющей, был очень широким. Угощение пивом друг друга в любых обстоятельствах помогало сплочению членов деревенской общины, в чем выражалась важная социальная роль пива.

И напитки, и пища в народной праздничной традиции являлись непременным атрибутом календарных праздников и приуроченных к ним обрядов и регламентировались социальными нормами. Северяне всегда поражали своим серьезным отношением к праздничной трапезе, застолью. Естественно, что подаваемые за столом питье и еда доставались тяжелым трудом и, независимо от сакрального смысла, вызывали к себе огромное уважение. Каждый праздник сопровождался трапезой, которая, по мнению Б. А. Рыбакова, в древности символизировала совместную коллективную жертву определенному божеству. [7, с. 227-228] На это указывали и обычаи молебнов у общедеревенских святынь, крестов, часовен или церквей, и варки пива в складчину и затем совместного питья в круговую из общей чаши-братчины. [9, с. 80-82; 3, с. 52] Именно такие праздники, по народному

мнению, считались главными в сельском календаре и только в эти дни устраивались особые многодневные гуляния: мезенские петровщины, пинежские и холмогорские метищи, поморские круги.

Выпивание осмысливалось как акт особого единения не только с божеством, но также с общиной, с коллективом. Важен был не только сам напиток, но и сосуд, в который он наливался, чаши, из которого пили, стол, за которым собиралось общество, и т.п. Стол для такого застолья оформляли специально самыми лучшими расшитыми скатертями, полотенцами, росписной посудой. Живописный декор в крестьянском доме всегда считался признаком богатства. Таковой являлась и росписная деревянная посуда, которую берегли и использовали только в праздничных застольях. Следы глубоко сакрального отношения к чаше братыне и столу дожили до наших дней в виде многочисленных представлений и суеверий.

Характерная черта северного быта – его непритязательность, скромность, естественная рациональность, а также неукоснительное соблюдение старого порядка во всем, в чередовании труда и отдыха, в распорядке трапез (вытей), отразилась и в праздничном застолье, в строгом соблюдении определенных знаковых правил подачи кушаний, установленных местной традицией. Каждое блюдо подавалось по заведенному порядку, существовали знаковые блюда, начинающие и заканчивающие праздничную трапезу. В Каргопольском уезде, например, праздничное застолье начиналось рыбником (пирог с рыбой). «В праздник по заведенным правилам, после окончания службы отправлялись к обеду. Как только гости садились за стол, им подавали рыбник, величиной с аршин. С рыбником подносили вино, после подавали второй рыбник и опять вино. Такие правила были установлены во всех деревнях, и если по правилам за кашей следует ячница, то блинов не поднесут». [12, с.1–4]

В каждой деревне за праздничным столом было свое блюдо, завершающее трапезу. Надо отметить, что алкогольным напитком не завершали застолье. На Пинеге – это были каша и кисель. «В конце каша рисовая, пшенная, обычно-то здесь рисовая и потом – кисель. Это уже выгон из-за стола. Выйдут, все уберут со стола, потом чай, обязательно». [11] На Мезени в завершении подавали ячницу. Она считалась выгоном или разгонным блюдом, т.е. последним за ужином для гостей – знаковым блюдом, завершавшим праздничную трапезу.

В наши дни активно возрождаются традиции съезжих праздников Русского Севера с совместным пивоварением и застольем.

* * *

На обширной территории Архангельского Севера на протяжении столетий сформировался определенный тип идентичности севернорусского населения, который проявился как в образе жизни, нравах, обычаях, так и во вкусовых пристрастиях, что и позволило создать не только уникальную северную кулинарию, но и своеобразную культуру. Ярким выражением этой культурной среды стали пивные праздники.

Основным праздничным напитком на Русском Севере на протяжении многих столетий было пиво. Сам процесс пивоварения приобрел сакральный и общественный характер, а круг семейных и общественных событий, в котором оно являлось необходимой составляющей, был очень широким. Угощение пивом друг друга в любых обстоятельствах помогало сплочению членов деревенской общины, в чем выражалась важная социальная роль пива.

Необходимо отметить, что система питания северян основывалась на сырьевой базе мест проживания и была тесно связана с их хозяйственно-культурным типом. Она, собственно, как и вся русская традиционная кухня, отражала преимущественно земледельческий, главным образом зерновой характер народного хозяйства.

Список литературы

1. Воронина Т.А. Пивоварение и связанные с ним традиции праздничного застолья в Вологодской губернии в конце XIX века // Важский край: источниковедение, история, культура. Вельск, 2002.
2. Ефименко П. С. Материалы по этнографии русского населения Архангельской губ. // Изв. ОЛЕАЭ. М., 1877–1878. Т. XXX: Труды этн. отд., кн. V, вып. 1.
3. Иванова А. А., Калуцков В. Н. Светлое Пинежье: путешествие по краю: Справочник-путеводитель. Архангельск–Карпогоры. Правда Севера, 2008.
4. Камкин А.В. Православная церковь на севере России. Вологда, 1992.

5. Макашина Т.С. Ильин день и Илья-пророк в народных представлениях и фольклоре восточных славян // Обряды и обрядовый фольклор. М.: Наука. 1982.

6. Пономарев С. Артельщина и дружества как особый уклад народной жизни // Северный вестник. СПб., 1888. № 12.

7. Рыбаков Б. А. Язычество Древней Руси. М.: Наука, 1988.

8. Фролова А.В. Хлеб в праздничной и обрядовой пище русских Архангельского Севера начала XX века // Традиционная культура 2020. Т.21. № 4. С.150-158.

9. Теребихин Н. М. Сакральная география Русского Севера. Архангельск, Правда Севера, 1993.

10. ПМА – Полевые материалы автора 2005 г. записано от Крапивиной Т.С. 1946 г.р. д. Союна Мезенского р-на Архангельской обл.

11. ПМА – Полевые материалы автора 2003 г. записано от Козьминой А. А., 1931 г.р. Дер. Ваймуша, Пинежский р-н, Архангельская обл.

12. ГААО – Государственный архив Архангельской области. Ф. 5239. Оп. 1. Д. 44.

Лингвопрагматические особенности британских ресторанных рецензий

Linguistic and Pragmatic Characteristics of British Restaurant Reviews

ХАЙРОВА Светлана Раисовна

кандидат философских наук,
доцент кафедры региональных исследований,
Факультет иностранных языков и регионоведения,
МГУ им. М.В. Ломоносова;
тел: (965) 320 12 08,
e-mail: kh_sv@inbox.ru

В статье рассматривается специфика языкового оформления профессиональной ресторанный рецензии как жанра британской ресторанной журналистики. Отбор языковых средств анализируется с точки зрения реализации воздействующих функций текстов.

Ключевые слова: ресторанный критика, жанр рецензии, прагматическая стратегия, прагматическая тактика.

This paper looks at the linguistic means used in British professional restaurant reviews, which represent a genre of restaurant journalism. The use of linguistic units is analysed in terms of the pragmatic functions performed by the texts.

Ключевые слова: restaurant criticism, restaurant review, pragmatic strategy, pragmatic tactic.

Профессиональная ресторанный критика развивается в русле так называемой сервисной критики, к которой можно отнести широкий круг публикуемых в СМИ критических обзоров, нацеленных на предоставление потребителям информации, необходимой для ориентирования на постоянно растущем рынке товаров и услуг. Опираясь на предложенный Л.Е. Кройчиком подход к определению медиажанров, профессиональную ресторанный рецензию можно рассматривать как исследовательско-новостной текст, задачами кото-

рого является оказание помощи потребителю в ориентировании на рынке ресторанных предложений и содействие в выработке самостоятельных оценок места общественного питания [2, с.154]. Несмотря на то, что авторы критических обзоров не должны подталкивать читателей к окончательному выбору (они могут лишь предлагать личную оценку, на основе которой потребитель может сделать самостоятельные выводы) ресторанные рецензии оказывают речевое воздействие на целевую аудиторию. Прагматические установки авторов рецензий заключаются в стремлении, во-первых, привлечь внимание потребителей к данному месту общественного питания, и, во-вторых, привлечь и удержать внимание читателей к собственной публикации, поскольку современные массовые издания существуют в условиях острой конкурентной борьбы за читательские аудитории. Разнообразие воздействующих функций ресторанных рецензий обуславливает научный интерес к лингвистическим средствам их реализации в различных лингвокультурах.

В настоящей статье будут рассмотрены лингвопрагматические характеристики британских ресторанных рецензий. В качестве материала исследования использовались рецензии, опубликованные в 2020 году в сетевой версии одной из наиболее авторитетных и популярных британских газет – «Гардиан». Наше исследование ограничивается одним массовым изданием, поскольку выбор прагматических стратегий и средств их реализации в значительной степени определяется особенностями целевой аудитории. В случае газеты «Гардиан» речь идет о достаточно широкой международной аудитории, объединяющими характеристиками которой является высокий уровень образования и доходов.

Под прагматической стратегией (в литературе встречаются также синонимичные обозначения – «речевая стратегия», «коммуникативная стратегия») понимается «комплекс речевых действий, направленных на достижение коммуникативной цели» [1, с.100]. Речевая стратегия включает в себя набор тактик – конкретных речевых шагов, направленных на решение конкретных коммуникативных задач в рамках выбранной стратегии. Тактики, в свою очередь, реализуются посредством использования определенных лингвистических средств. Следует заметить, что одни и те же тактики могут использоваться для реализации разных стратегий, поскольку речевые стратегии тесно связаны между собой в рамках общего коммуникативного замысла. Тем не менее, выделение тактик полезно в целях анализа лингвистических средств, оформляющих ту или иную прагматическую стратегию.

Обращаясь к профессиональной ресторанной рецензии, потребитель в первую очередь заинтересован в получении информации о различных аспектах выбранного ресторана, поэтому одной из ведущих прагматических стратегий, обеспечивающих интерес целевой аудитории к данной публикации, является стратегия информирования. Данная стратегия реализуется тактиками детализации и объективности.

Тактика детализации заключается в подробном описании наиболее важных составляющих ресторана – предлагаемое меню, поданные блюда, качество обслуживания, интерьер. Детализация повышает уровень воздействия текста, так как подробная информация свидетельствует о тщательном подходе критика, вызывает больше доверия. Данная тактика актуализируется такими приемами, как цепочки перечислений и употребление качественных и оценочных прилагательных и наречий. Детализация применяется наиболее часто в описании блюд и интерьера, поскольку именно эти составляющие определяют опыт пребывания в ресторане. Для данных разделов рецензий характерны длинные развернутые предложения с опорой на атрибутивные словосочетания, создающие непрерывную аргументацию. Например:

Noble Rot II – the sequel – is an elegant, softly lit, old-school dining establishment, all slick brown leather banquettes, flattering bordello lamps and cut-glass decanters, with two inviting dining rooms, a creaky, dark staircase and political cartoons on the wall, in a nod towards its past, along with goulash on the menu.

Благодаря детализации читатели получают максимально полное представление о кулинарных, эстетических и эмоциональных впечатлениях, которые они могут получить при посещении данного заведения. Детализация подкрепляется тактикой объективности, которая реализуется употреблением в описаниях специальной терминологической лексики, демонстрирующей компетентность критика в гастрономической сфере и повышающей убедительность аргументации:

A humble bowl of sushi rice appears laced with wagyu fat, sukiyaki sauce and sheets of nori so one can sort of load one's own sushi, taco-style.

Несмотря на установку на объективность, рецензия содержит личную оценку ресторана критиком, поэтому второй ведущей прагматической стратегией является оценивание. В целом, рецензии нацелены на создание общего положительного образа заведения, акцентирование его привлекательных сторон и мягкую критику отрицательных. Авторы

обзоров не предлагают вниманию читателей заведомо плохие рестораны – лишь те заведения, которые достойны внимания, хотя они могут не отвечать личным вкусам критиков. Тактика создания положительного образа ресторана опирается, в первую очередь, на использование положительно-оценочной лексики: *marvelous, elegant, wonderful, heartwarming, sublime, heavenly, terrific, dependable, gratifying, expertly* и т.п. В реализации данной тактики используются также слова с негативной оценочной окраской, которые в определенном контексте получают положительное значение. Как правило, это слова, в семантике которых содержатся компоненты «возмутительный», «бунтарский», «непристойный». Такие лексемы создают атмосферу раскрепощенности, придают описываемому объекту нотку пикантности, нестандартного шарма:

It lies in the whole outrageous, roaring, blistered and curled confection. ... an informal yet ostensibly formal, louche lunching spot with posh roast chicken and chocolate mousse.

Особую экспрессивность положительным оценкам придает прием контекстуальной антитезы, когда в качестве элементов противопоставления выступают характеристики, в действительности противоположными не являющиеся. Критик сначала отрицает качество, которое могло бы положительно охарактеризовать ресторан, и далее читатель вправе ожидать развитие негативной оценки. Однако автор, в рамках антитезы, указывает на другие положительные аспекты. Возникает эффект обманутого ожидания, благодаря которому противоположные качества, помещенные в сильную финальную позицию, приобретают особую значимость и ценность.

It's not the sort of restaurant to make you swoon at inventiveness, or dazzle you with shiny ideas. It's a place where you go with a friend so as to get lost in the chatter; only then to clock just how well you are being fed; just how much good taste and care is being brought to bear on such good ingredients.

Стратегия оценивания реализуется также тактикой апеллирования к традиционным ценностям и авторитетам. Например, подчеркивание критиками вкусовых качеств блюд в противовес привлекательному или необычному внешнему виду можно отнести к традиционной для англичан основательности, недоверия к внешним эффектам:

The Hungarian-style cabbage leaves stuffed with stewed game, meanwhile, would certainly win no beauty competitions, but are rustic and moreish and all the better for it.

Кроме того, авторы рецензий часто используют лексемы со значением «невозмутимость», «спокойствие», отражающие такие особенности менталитета англичан, как стремление к стабильности и порядку в условиях беспокойного, постоянно меняющегося мира:

This feels like a dining room designed to keep the world at bay.

In here, all is right with the world.

Апеллируя к авторитетам, критики обращаются не к конкретным лицам, а к обобщенному образу знатока, который часто подается в ироничном тоне, указывающем на то, что автор не относится серьезно к такому способу аргументации, но не снижающем при этом запланированной положительной оценки.

...a dining room bubbling with the scarlet-nosed food scene cognoscenti.

Wines run from quaffable, dependable, pocket-friendly stuff ... to labels such as Emidio Pepe, Cecile Tremblay and Lynch-Bages that geeks genuflect towards.

Вышеуказанные тактики поддерживаются тактикой усиления, которая заключается в использовании разнообразных экспрессивных лингвистических средств для повышения воздействующего эффекта высказывания. К наиболее частотным лексическим средствам этой группы можно отнести метафору (напр.: *It's all there in the restaurant's DNA.*), а также оксюморон (напр., *stinky loveliness, terrific mess*). Авторы обзоров также часто используют такой характерный для английского языка семантический прием, как зевгма: *It stays in the memory and on the breath*. Синтаксические экспрессивные средства включают в себя вышеупомянутую антитезу и разнообразные эмфатические конструкции, например: *What a terrific mess the kitchen has made for £16*. Высокочастотным приемом является эллипсис, с помощью которого авторы придают текстам доверительную разговорную интонацию:

Start with the name. It's called Untitled, but it isn't untitled, is it, because it has a name. That name is Untitled which... Oh never mind.

Таким образом, в рамках двух основных прагматических стратегий текста ресторанной рецензии – информирование и оценивание — используются тактики детализации, объективности, создания положительного образа заведения и апеллирования к ценностям и авторитетам. Данные тактики взаимодействуют между собой (что обеспечивает и взаимодействие реализующих их лингвистических средств) и подкре-

пляются тактикой усиления, привлекающей внимание читателя и усиливающей запланированное прагматическое воздействие. Значимость последней тактики для достижения общего прагматического эффекта говорит о том, что ресторанный критик должен обладать не только специальными знаниями и опытом, но и литературными способностями.

Список литературы

1. Алексеева И.С. Введение в переводоведение. СПб.: Филологический факультет СПбГУ; М.: Академия, 2012. – 368 с.
2. Влахов С., Флорин С. Непере译имое в переводе. М.: Междунар. отношения, 1980. – 342 с.
3. Леонова А.И. Лингвокультурологическая специфика кулинаронимов: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.19 / Алла Ивановна Леонова. Тверь, 2003. – 214 с.
4. Чайковский Р.Р., Вороневская Н.В., Лысенкова Е.Л., Харитоновна Е.В. Художественный перевод как вид межкультурной коммуникации. Основы теории. М.: ФЛИНТА: Наука, 2014. – 224 с.
5. Чехов А. П. Сирена и другие рассказы. М.: Гос. изд-во, 1930. – 110 с.
6. Chekhov A.P. A Foolish Frenchman / Tr. from Russian by L. R. Stone // Chekhov Bilingual: Readings from Russia. A themed journal of fiction, non-fiction, poetry, photography and miscellany. Vol. 3, No. 4, Issue 12. Montpelier, 2010. – 168 p.
7. Chekhov A.P. The Siren. A Story / Tr. from Russian by A. Yarmolinsky // The American Mercury. 1947. P. 354–358.
8. Goldstein D. A Taste of Russia: A Cookbook of Russia Hospitality. Montpelier, VT: Edward & Dee; 30th Anniversary edition, 2013. – 280 p.
9. Leighton G. Two Worlds, One Art. Literary Translation in Russia and America. Dekalb, Illinois: Northern Illinois University Press, 1991. – 272 p.
10. Plotkin G., Plotkin R. Cooking the Russian Way. Minneapolis: Lerner Pub Group, 2002. – 72 p.
11. Putan O. Modern Russian Cuisine for Your Home. М.: Eksmo, 2016. – 120 p.
12. Russian Cookbook: Traditional Russian Recipes Made Easy / Grizzly Publishing. Trevor Somerville, 2018. – 122 p.

Особенности перевода кулинаронимов Translation of Culinary Names

ХАРИТОНОВА Елена Вячеславовна

кандидат филологических наук, доцент,
доцент Института гуманитарных наук,
Балтийский федеральный университет им. И. Канта;
тел.: 8 911 492 0151,
e-mail: eharitonova@yandex.ru

АНАНЬЕВА Алина Андреевна

бакалавр по направлению подготовки 45.03.02 «Лингвистика»,
Балтийский федеральный университет им. И. Канта;
тел.: 8 999 797 5541,
e-mail: ananeva_alina33@mail.ru

В работе рассматриваются особенности перевода наименований гастрономических реалий с русского языка на английский. Делается вывод о том, что при переводе кулинаронимов способ их воссоздания зависит как от характера самого кулинаронима, так и от характера текста, в котором он используется. Проводится сопоставительный анализ способов перевода кулинаронимов, используемых в художественных текстах, а также в текстах профессионального кулинарного дискурса.

Ключевые слова: кулинароним, лингвокультурологическая модель, перевод.

The paper considers the peculiarities of translating the names of gastronomic realities from Russian into English. It is concluded that when translating culinary names, the way they are rendered depends both on the nature of the culinary name itself and on the type of text in which it is used. A comparative analysis of the ways of translating culinary names used in literary texts and the texts of professional culinary discourse is carried out.

Ключевые слова: culinary names, cultural linguistic model, translation.

Важную часть национальной культуры составляет культура повседневности или обыденная, бытовая культура. Бытовая культура, в свою очередь, складывается из большого количества составляющих, таких как, например, культура потребления еды и напитков. Каждый этнос за тысячелетия выработал свои привычки, правила, нормы, традиции, обычаи, которые сопровождают процесс потребления пищи и питья.

Знакомство с литературой, в которой описываются всевозможные блюда и напитки, предпочитаемые в той или иной стране, длительность застолий, количество выпиваемого, посуда, из которой едят и пьются напитки, а также поведение людей во время и после трапез, дает основания утверждать, что культура потребления пищи и напитков у разных народов проявляет значительные различия [4, с. 103].

Действительно, сложно найти что-либо более характерное в этническом плане, чем национальные блюда и напитки, поскольку в парадигме кулинарии этноса отражается его национальная специфика, связанная со многими аспектами жизни людей, с их традициями и обычаями. Совершенно справедливо говорят, что о культуре того или иного народа можно узнать очень много, изучая гастрономические предпочтения представителей этноса. В этой связи очень важно, чтобы восприятие чужой культуры питания представителями других лингвокультур оказывалось адекватным, что несомненно актуализирует роль переводчика, который занимает «промежуточное» положение между двумя инолингвокультурными мирами.

Порой переводчик оказывается в достаточно непростой ситуации. Так, текст самого обыкновенного рецепта может являться частью рекламного дискурса, если он напечатан на упаковке продукта, или же быть частью художественного произведения, в котором как в зеркале отражается духовная культура нации. Разумеется, что стратегия перевода в подобных случаях во многом будет определяться транслатологической спецификой типа текста, о котором идет речь [1, с. 272].

Целью нашего исследования было выяснить, как элементы русской гастрономической культуры воссоздаются в переводах на английский язык, а также выявить те факторы, которые оказывают непосредственное влияние на специфику их перевода.

Наименования блюд, мучных и кондитерских изделий или, используя терминологию А. И. Леоновой, «кулинаронимы» [3: *passim*] относятся к группе этнографических реалий быта [2, с. 52-53]. Несмотря на то, что все кулинаронимы, в той или иной степени, передают национально-культурную специфику, степень их лингвокультурологической ценности может быть различной. По мнению А. И. Леоновой, в национальной лингвокультурологической модели кулинаронимов различимы центральный (ядро), промежуточный и периферийный ярусы [3, с. 5]. Исследователь пишет, что место кулинаронимов в данной модели определяется в зависимости от степени их интегрированности в языковую систему, входящая в состав пословиц и поговорок, а также использования в текстах художественной культуры [там же, с. 14].

Проведенное А. И. Леоновой исследование позволило автору прийти к выводу о том, что наивысшую степень интегрированности в русский национальный литературно-поэтический фонд проявляют кулинаронимы *щи, пирог, каша, блины, уха* и др. [там же]. Автор причисляет данные кулинаронимы к числу ядерных. Ядерные кулинаронимы выступили основным объектом нашего изучения, поскольку их семантика отличается ярко выраженным фоновым компонентом, а их перевод требует не только передачи денотативного компонента значения, но и дополнительных смысловых оттенков, известных носителям языка оригинала.

Рассмотрим, как эти элементы русской бытовой культуры воссоздаются в переводах на английский язык. Обратимся для этого к широко известным рассказам А.П. Чехова, в которых неоднократно описываются русские застолья, упоминаются многочисленные и разнообразные напитки и блюда русской национальной кухни. Попутно рассмотрим переводческие соответствия анализируемых кулинаронимов, отобранные нами методом случайной выборки из переводов русских кулинарных книг. Подчеркнем, что выбор материала исследования был не случаен, поскольку в ходе сбора и анализа материала нашего исследования нами была сформирована гипотеза: мы предположили, что стратегия перевода кулинаронимов, содержащихся в кулинарных книгах, может отличаться от стратегии перевода кулинаронимов, встречающихся в текстах художественных произведений.

Возьмем для начала рассказ А. П. Чехова «Сирена» (1887) в переводе А. Ярмолинского. В оригинале автором используются различные

наименования блюд, среди которых встречаются как ядерные кули-
наронимы (*щи, борщ, рассольник*), так и промежуточные (*кулебяка, ветчина, сосиски*). Тактика перевода данных кулинаронимов различна. Сравним:

Табл. 1

Особенности перевода кулинаронимов
в текстах художественных произведений

«Сирена»	<i>The Siren</i> (tr. by A. Yarmolinsky)
<p>Два куска съел, а третий к шам приберег, – продолжал секретарь вдохновенно. – Как только кончили с <i>кулебякой</i>, так сейчас же, чтоб аппетита не перебить, велите щи подавать... Щи должны быть горячие, огневые. Но лучше всего, благодетель мой, боршок из свеклы на хохлацкий манер, с <i>ветчинкой</i> и с <i>сосисками</i>. К нему подаются <i>сметана</i> и свежая петрушечка с укропом. Великолепно также рассольник из потрохов и молоденьких почек, а ежели любите <i>суп</i>, то из супов наилучший, который засыпается кореньями и зелеными: морковкой, спаржей, цветной капустой и всякой тому подобной юриспруденцией. [5]</p>	<p>“You eat only two slices, the third you keep for the shchi,” the secretary went on like a man inspired. “And as soon as you’ve finished with the <i>meat pie</i>, have the shchi served, to keep the appetite at pitch. The shchi must be piping hot. But even better than shchi, with all that cab- bage, is a borshch, prepared with sugar beets, Ukrainian style, you know the way, my friend, with <i>ham</i> and <i>country sausages</i>. It should be served with <i>sour cream</i>, of course, sprinkling of fresh parsley and dill. Another excellent thing is a rassolnilk, with tripe in it and gib- lets and young kidneys, and then if you want a soup, the best thing is a vegetable <i>soup</i>, with carrots, fresh asparagus, a bit of cauliflower and whatever else is legitimate.” [7]</p>

Как видим, ядерные кулинаронимы (*щи, борщ, рассольник*) пере-
даны в переводе транслитерацией, в то время как промежуточные ку-
линаронимы (*кулебяка, ветчина, сосиски*) уже воссоздаются при по-
мощи приблизительных аналогов (*country sausages, sour cream, soup*)
или описательного перевода (*meat pie*). Можно с осторожностью пред-
положить, что смена переводческой стратегии может быть обусловле-
на тем фактом, что при переводе ядерных кулинаронимов в первую
очередь требовалось передать в переводе национальную специфику
лексических единиц, а при переводе промежуточных кулинаронимов

на первое место выходит уже необходимость верной передачи денота-
тивного компонента значения реалий.

Обратимся к другому рассказу А. П. Чехова «Глупый француз»
(1886) в переводе Л. Стоун:

Табл. 2

Особенности перевода кулинаронимов
в текстах художественных произведений

«Глупый француз»	<i>A Foolish Frenchman</i> (tr. by L. R. Stone)
<p>Половой поставил перед соседом гору блинов и две тарелки с <i>балыком</i> и <i>сёмгой</i>. Благообразный господин выпил рюмку <i>водки</i>, закусил <i>сёмгой</i> и принялся за блины. К великому удивлению Пуркуа, ел он их спета, едва разжёвывая, как голодный. [6]</p>	<p>The waiter put a mountainous heap of bliny and two plates of <i>smoked fish</i> in front of his neighbor. The fine-looking gentleman drank a glass of vodka, washed it down with <i>salmon</i>, and started on his bliny. To Pourquoi’s aston- ishment, he gobbled them right down, hardly bothering to chew, as if he were starving [6]</p>

Как видно из примера, ядерные кулинаронимы (*блины, водка*)
также были переданы беспереводным способом, однако промежу-
точные кулинаронимы (*балык, семга*) уже воссоздаются при помощи
описательного перевода и калькирования.

Теперь посмотрим, как эти элементы бытовой культуры воссозда-
ются в переводах текстов профессионального гастрономического дис-
курса – русских кулинарных книг – на английский язык. Для анализа
способов перевода кулинаронимов, используемых авторами в текстах
профессионального дискурса (рецептах, статьях кулинарной темати-
ки и т.д.) нами были отобраны четыре кулинарные книги – *A taste of
Russia. A Cookbook of Russian Hospitality*, автор – Д. Гольдштейн [8],
Cooking the Russian way, авторы – Г. Плоткин и Р. Плоткин [10], *Mod-
ern Russian Cuisine for your home*, написанная О. Путан [11], а также
The Russian Cookbook. Traditional Russian Recipes Made Easy, подго-
товленная издательской группой Grizzly Publishing [12], специализи-
рующейся на издании национальных кулинарных книг. Сопоставим
способы перевода ядерных и промежуточных кулинаронимов в пере-
водах художественных текстов и текстов, относящихся к гастрономи-
ческому дискурсу. Сравним:

Табл. 3
Ядерные кулинаронимы и особенности их перевода

Кулинароним	Переводческое соответствие в произведениях художественной литературы	Переводческое соответствие в кулинарных книгах
блины	bliny	blini, pancakes, Russian pancakes
щи	shchi	schi, cabbage soup
рассольник	rassolnik	rassolnik, kidney and dill pickle
уха	fish soup	ukha, Russian fish soup
блины	bliny	blini, pancakes, Russian pancakes

Как видим, основным способом воссоздания данных кулинаронимов в произведения художественной литературы стал прием транслитерации/транскрипции. Мы полагаем, что причина заключается в том, что данные кулинаронимы можно отнести к так называемым «реалиями первого плана»: они играют одну из основополагающих ролей в речевой структуре текста, в наибольшей степени отражая национально-культурный колорит. Л. Лейтон совершенно справедливо отмечает, что зачастую транскрибирование (транслитерация) оказываются единственными способами, способным передать значение реалии: «In many cases, realia would lose their impact, if not their absolutely necessary original meaning, if they were not transliterated.» [9, с. 224]. Данный способ перевода позволяет не только передать специфичность гастрономических реалий, но и соблюсти лексическую краткость обозначения, что позволяет избежать излишней экспликативности в переводе.

В кулинарных книгах данные кулинаронимы передаются при помощи переводческих дублетов: к транскрипции/транслитерации добавляется приблизительный аналог или описательный перевод. Представляется, что использование переводчиком приема транслитерации при переводе кулинаронимов в художественных текстах является вполне оправданным, поскольку содержательная сторона наименований культурно-специфических гастрономических реалий раскрывается через контекст. Однако в случае с глоттоническим дискурсом, переводчик вынужден прибегать к включению в текст дополнительных поясняющих элементов, поскольку в его распоряжении, как правило, нет необходимого контекста, позволяющего компенсировать смысловые потери. Интересным переводческим решением является использование модели «Russian+». Суть данной модели заключается в том, что переводчик использует следующую конструкцию: Russian + кулинароним: *борщ* – *Russian soup*, *оливье* – *Russian salad*, *блины* – *Russian pancakes*. Модель «Russian+» содержит в себе топоним, позволяющий передать национально-культурную маркирован-

ность кулинаронима, а также определенным образом воздействовать на адресата, апеллировав к эмоциональному восприятию сообщения.

Несколько иная стратегия перевода наблюдается при передаче на английский язык промежуточных кулинаронимов. Сравним:

Табл. 4
Промежуточные кулинаронимы и особенности их перевода

Кулинароним	Переводческое соответствие в произведениях художественной литературы	Переводческое соответствие в кулинарных книгах
Каша	porridge	kasha
Кулебяка	meat pie	coulbiac of salmon
Окрошка	cold root beer vegetable soup	okroshka, cold meat and vegetable soup
Солянка/Селянка	broth with vinegar and fricassee of fish and cabbage	solayanka
Пирожки	cakes	pirozhki, stuffed pastries, Russian pies
Ватрушки	little cheese pies	vatrushki, cottage cheese tartlets
Кисель	cherry soup	kissel, cherry soup

Как видим, при переводе данной группы кулинаронимов переводчики художественных произведений прибегают или к приблизительному аналогу, или к описательному переводу. Представляется, что смена переводческой стратегии может быть обусловлена тем фактом, что при переводе ядерных кулинаронимов в первую очередь требовалось воссоздать в переводе национальную специфику лексических единиц, а при переводе промежуточных кулинаронимов на первое место выходит уже необходимость верной передачи денотативного компонента значения реалий. Стратегия перевода кулинаронимов в текстах кулинарных книг практически не изменилась. Сочетание переводного и беспереводного (транслитерация) способов передачи наименований гастрономических реалий позволяет верно передать значение лексем, а также достичь необходимого экспрессивного эффекта.

Таким образом, мы пришли к выводу, что при переводе кулинаронимов способ их воссоздания зависит как от характера самого кулинаронима – от его продуктивности, от степени национально-культурной нагруженности, так и от характера текста, в котором он используется. Для переводов художественной литературы в большей степени характерно использование приближенного или описательного перевода, транслитерация/транскрипция используются при переводе ядерных кулинаронимов.

Для текстов кулинарного дискурса основным способом воссоздания кулинаронимов становится сочетание переводного и беспере-

водного способов передачи наименований реалий, а также использование модели «Russian+».

В заключение хотелось бы также отметить, что в ходе нашего исследования, мы выявили определенную зависимость между выбором способа перевода кулинаронимов в текстах глуттонического дискурса и тем фактом, является ли переводчик носителем языка оригинала или языка перевода. Переводчики-носители русского языка чаще используют описательный или приблизительный перевод, в то время как их коллеги носители английского языка более склонны прибегать к транслитерации или транскрипции, а также использовать модель Russian+.

Список литературы

1. Алексеева И.С. Введение в переводоведение. СПб.: Филологический факультет СПбГУ; М.: Академия, 2012. – 368 с.
2. Влахов С., Флорин С. Непереводимое в переводе. М.: Междунар. отношения, 1980. – 342 с.
3. Леонова А.И. Лингвокультурологическая специфика кулинаронимов: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.19 / Алла Ивановна Леонова. Тверь, 2003. – 214 с.
4. Чайковский Р.Р., Вороневская Н.В., Лысенкова Е.Л., Харитоновна Е.В. Художественный перевод как вид межкультурной коммуникации. Основы теории. М.: ФЛИНТА: Наука, 2014. – 224 с.
5. Чехов А. П. Сирена и другие рассказы. М.: Гос. изд-во, 1930. – 110 с.
6. Chekhov A.P. A Foolish Frenchman / Tr. from Russian by L. R. Stone // Chekhov Bilingual: Readings from Russia. A themed journal of fiction, non-fiction, poetry, photography and miscellany. Vol. 3, No. 4, Issue 12. Montpellier, 2010. – 168 p.
7. Chekhov A.P. The Siren. A Story / Tr. from Russian by A. Yarmolinsky // The American Mercury. 1947. P. 354–358.
8. Goldstein D. A Taste of Russia: A Cookbook of Russia Hospitality. Montpellier, VT: Edward & Dee; 30th Anniversary edition, 2013. – 280 p.
9. Leighton G. Two Worlds, One Art. Literary Translation in Russia and America. Dekalb, Illinois: Northern Illinois University Press, 1991. – 272 p.
10. Plotkin G., Plotkin R. Cooking the Russian Way. Minneapolis: Lerner Pub Group, 2002. – 72 p.
11. Putan O. Modern Russian Cuisine for Your Home. М.: Eksmo, 2016. – 120 p.
12. Russian Cookbook: Traditional Russian Recipes Made Easy / Grizzly Publishing. Trevor Somerville, 2018. – 122 p.

«Социальная» гастрономия в автобиографическом романе М.Е. Салтыкова-Щедрина «Пошехонская старина» «Social» Gastronomy in the Autobiographical Novel by M.Y. Saltykov-Shchedrin «Old Years in Poshekhonye»

ХЛЕБНИКОВА Варвара Борисовна

кандидат исторических наук, доцент,
доцент кафедры региональных исследований,
Факультет иностранных языков и регионоведения,
МГУ имени М.В. Ломоносова;
тел.: (499) 783 02 64,
e-mail: istfilos@gmail.com

В статье речь идет о том, как изменения, происходившие в социальном укладе дореформенной и пореформенной России, были описаны в автобиографическом романе М.Е. Салтыкова-Щедрина. В то время дворянское сословие переживало мучительную перестройку своего хозяйства. Шел процесс расслоения и обеднения помещиков, отразившийся, в первую очередь, в бытовых привычках и системе питания дворянских семей. Писатель не только нарисовал яркую картину повседневной жизни российской провинции, но и талантливо передал читателям тончайшие нюансы психологического состояния дворян, чувствовавших, что почва уходит из-под ног и происходит коренная ломка их жизни.

Ключевые слова: М.Е. Салтыков-Щедрин, роман «Пошехонская старина», дворянство, традиции питания, застолье.

The article is dedicated to how the changes that took place in the social structure of pre-reform and post-reform Russia were described in the autobiographical novel by M.E. Saltykov-Shchedrin. At that time, the nobility was going through a painful restructuring of its economy. There

was a process of stratification and impoverishment of the landowners, which was reflected, first of all, in the everyday habits and food system of noble families. The writer not only painted a vivid picture of the everyday life of the Russian provinces, but also talentedly expressed the subtle nuances of the psychological state of the nobles, who felt that the soil was crumbling under their feet and a radical change in their life was taking place.

Ключевые слова: М.Е. Saltykov-Shedrin, «Old Years in Poshekhonye», nobility, food traditions, feast.

Творчество М.Е. Салтыкова-Щедрина часто привлекало внимание отечественных и зарубежных литературоведов. Даже относительно узкая гастрономическая тема затронута в статьях, посвященных "Господам Головлевым"[1, 4]. Однако самый последний автобиографический роман "Пошехонская старина", написанный в 1887-1889 гг. незадолго до смерти писателя, незаслуженно остается в тени. Между тем, в отличие от сатирических произведений, гиперболизирующих пороки общественной и частной жизни, "Пошехонская старина" является подлинно реалистическим сочинением. В ней с этнографической точностью описана повседневность провинциальной России незадолго до отмены крепостного права, а также сразу после освобождения крестьян. В романе мы находим мельчайшие подробности усадебного быта дворян и обслуживающую господ, задавленную крепостными порядками, крестьянскую среду. Вместе с автором ненадолго заглядываем в Москву и наблюдаем за светской жизнью помещиков, съехавшихся в город для решения матримониальных проблем. Также узнаем характерные черты купеческого уклада Москвы. Каждому из сословий в «Пошехонской старине» уделено особое внимание. Понятно, что в силу автобиографического характера книги, большую часть ее страниц занимает описание образа жизни российских дворян, в том числе детальное изложение традиций питания, в которых не только литературовед, но и историк может найти немало интересного. Перед читателями предстает наполненная раздумьями о крепостничестве прошлом и рассуждениями о туманных перспективах в будущем подробная история семейства Затрапезных, чья судьба не отличалась от большинства других обитателей дворянских усадеб в российской глубинке. На примере дома Затрапезных, в котором исследователи находят очевидное сходство с семьей самого М.Е. Салтыкова-Щедрина, современный читатель может в полной мере оценить, какая

мучительная перестройка шла в русском обществе во второй половине XIX века. Распадались веками отлаженные механизмы взаимодействия привилегированного господствующего меньшинства с, казалось бы, всегда покорной и бессловесной крестьянской массой. Само дворянство ломалось и крошилось на слои и прослойки, теряло ощущение избранности и защищенности. Многие разорялись и, забыв былую гордость, были вынуждены выкручиваться в сложных жизненных ситуациях, приспособляться и искать новые источники существования. Те, кто не смирился с потерей былого статуса и бесплатных рабочих рук, так и не смогли найти достойного занятия, опускались на самое дно.

Уже на рубеже XVIII – XIX вв. дворян делили на три имущественных группы – крупнопоместные, среднепоместные и мелкопоместные. По подсчетам историков И.А. Заичкина и И.Н. Почкаева, изучавших в конце XX века статистические материалы 1836 г., в России дворяне составляли около 1% населения, из них 70% были мелкопоместными, а крупных помещиков насчитывалось около 3% [2, с.413]. В докторской диссертации Н.А. Милешиной, защищенной в 2012 г., говорится о том, что численность дворян доходила до 1,5% от населения империи. Н.А. Милешина приводит сведения, согласно которым уже в конце XVIII в. 6% дворян были крупнопоместными, 25% среднепоместными и 59% мелкопоместными [3, с.33]. Исследовательница установила на основе архивных данных, что, например, в Ярославской губернии в 1858 г. 80% дворян были мелкопоместными [3, с. 33]. Содержание романа «Пошехонская старина» наглядно иллюстрирует полный драматизма процесс разорения дворянского сословия. Показательно, что ярче всего он проявлялся именно в организации семейного питания, в рационе, в механизмах обеспечения пищевых и бытовых потребностей, в способах экономии расходов, к которым приходилось прибегать, чтобы выжить в сложной экономической ситуации.

Пошехонье – это вымышленное название, которое, по словам самого писателя, означало глухую российскую провинцию. Герой романа Никанор Затрапезный, от имени которого идет повествование, характеризует свою малую родину такими словами: «Местность, в которой я родился и в которой протекло мое детство, даже в захолустной пошехонской стороне считалось захолустьем». Нарочитая тавтология как будто подчеркивает заурядность, типичность, бесперспективность региона, в котором проходит жизнь персонажей «Пошехонской старины». Люди в том краю жили не очень богато: «Во все стороны от нашей усадьбы было разбро-

сано достаточное количество дворянских гнезд, и в некоторых из них, отдельными подгнездками, ютилось по несколько помещичьих семей. Это были семьи, по преимуществу, захудалые, и потому около них замечалось особенное крепостное оживление. Часто четыре-пять мелкопоместных усадеб стояли бок о бок или через дорогу...» [5, с.20]. Только одно имение в придуманной М.Е. Салтыковым-Щедриным пошехонской стороне было по-настоящему выдающимся и принадлежало аристократу из древнего рода, но он с земляками «не якшался», что тоже было типичным образцом социального поведения той эпохи: «Таково уж исконное свойство пошехонского дворянства, – отмечал автор, – что бедный от богатого никогда ничего не видит, кроме пренебрежения и притеснения» [5, с. 23]. Неприятые в богатом доме соседи любили посудачить о роскоши и красоте поместья, о садах, оранжереях и даже о домашнем театре, заведенном хозяином. Однако в духовном плане обитатели крупной усадьбы не слишком отличались от остальных дворян Пошехонья. Овдовевшая владелица имения, бывшая французская актриса, «преимущественно занималась тем, что придумывала какую-нибудь новую еду», которой наслаждалась в обществе своего приживала.

В центре романа находится среднепоместное семейство Затрапезных, а в нем самой главной была мать и хозяйка большей части имущества Анна Павловна. Ее прообразом литературоведы считают мать самого Салтыкова-Щедрина, Ольгу Михайловну Забелину. Властная, умная, предприимчивая и жестокосердная женщина, Анна Павловна умела заставить страдать своих близких и слуг. Трудно сказать, что доставляло ей большее удовольствие в жизни, накопленные деньги или слезы тех людей, которые ее окружали, но тиранить и унижать она умела виртуозно. Дочь купца, рано вышедшая замуж за дворянина, в юности она столкнулась с обидами и насмешками сестер мужа, быстро озлобилась и научилась сама обижать и притеснять так жестоко, что одно упоминание имени Анны Павловны заставляло трепетать тех, кто от нее зависел. На совести этой дамы были многие загубленные крестьянские жизни. Да и в судьбе собственных детей она сыграла роковую роль, выбрав главным средством воспитания своих отпрысков унижения и наказания. Больше всего ее склонность к садизму проявилась в манере ведения домашнего хозяйства и доведенной до абсурда экономии, которая выродилась в патологическую и неразумную скупость. Усадьба Затрапезных в романе выглядит солидной и хорошо организованной в хозяйственном смысле:

сады, огороды, теплицы, птичий и скотный двор. Как результат – хорошие урожаи и энергичная переработка выращенных продуктов. «Обилие фруктов и в особенности ягод было такое, что с конца июня до половины августа господский дом положительно превращался в фабрику, в которой с утра до вечера производилась ягодная эксплуатация. Даже в парадных комнатах все столы были нагружены ворохами ягод, вокруг которых сидели группами сенные девушки, чистили, отбирали ягоду по сортам, и едва успевали справиться с одной грудой, как на смену ей появлялась другая», – так описан в романе процесс заготовки запасов на зиму [5, с.24-25]. Под личным надзором барыни варили варенье, делали наливки, настойки и прочее. Но свежую ягоду ели мало, «как будто опасались, что вот-вот не достанет впрок. А «хамкам» и совсем ничего не давали (я помню, как матушка беспокоилась во время сбора ягод, что вот-вот подянки ее объедят)...». Салтыков-Щедрин подчеркнул, что никогда не понимал «для чего требовалась такая масса заготовок».

Все, что летом было с энтузиазмом заготовлено, неистово оберегалось от неэкономного потребления. Господский стол был весьма скудным, дворе и вовсе доставались несвежие продукты, а в закромах копились и портились съестные припасы. Время от времени проводилась ревизия погребов и кладовых, и выяснялось, что «половина запасенного уже пропала». Тогда испорченные запасы отсылали в людскую. После такого барского угощения дворовые «несколько дней к ряду валялись животами». Что касается рациона питания самих Затрапезных, то в нем экономия принимала характер постоянной борьбы за каждый съеденный кусок. Процедура «приказыванья кушанья», то есть распоряжений Анны Павловны о том, что приготовить в тот или иной день, описана так: «В девичьей, на обеденном столе, красовались вчерашние остатки, не исключая похлебки, и матушкой, совместно с поваром, обсуждался вопрос, что и как «подправить» к предстоящему обеду. Затем, если вчерашних остатков оказывалось недостаточно, то прибавлялась свежая провизия, которой предстояла завтра та же участь, то есть быть подправленной на завтрашний обед» [5, с.33-34]. Исключением были дни больших праздников и приемов гостей, тогда барыня разрешала использовать качественные продукты. Про фантастическую скупость Затрапезной знала вся округа, но Анна Павловна боролась с худой славой. На случай внезапного появления гостей готовились свежие блюда, которые хранились какое-то время, а потом (пока окончательно не испортились) разогревались и подавались к столу. Законом семейной жизни стало стяжание, выраженное в форму-

ле «грош к грошу». Такая манера накопления превратилась в своеобразную религию Анны Павловны и определила образ жизни ее самой и ее семейства.

Дети от этой экономии страдали больше всех. Утром им давали чашку чая со снятым синим молоком и ломтем белого домашнего хлеба. И до обеда (до двух часов дня) нужно было продержаться на этом пайке. Обед тоже не приносил радости, так как был из вчерашних продуктов, и нередко «чувствовался запах лежалого». Основой обедов были продукты длительного хранения, так называемые полотки – половинки вяленой или подкопченной рыбы и птицы. Их засаливали в бочках, укладывая слоями мясо, соль, специи. Полотки были популярны в русской кухне XIX века. Например, в «Житии одной бабы» Н.С. Лескова они выглядят в ряду других разносолов весьма аппетитно: «Пирог, щи со свежиной, похлебка с потрохами, гуси жареные, солонина духовая с хреном, гусиные полотки, а после закуски разные: орехи, подсолнухи, столбики с инбирем, круглые прянички». Но в доме Затрапезных полотки – это символ невиданной скупости и полуголодного существования, если так можно сказать, пищевая пытка: «В особенности ненавистны нам были соленые полотки из домашней живности, которыми в летнее время из опасения, чтоб совсем не испортились, нас кормили чуть не ежедневно» [5, с. 33]. В общем, домочадцы питались так плохо, что даже сенные девушки сочувствовали детворе и «нередко из жалости приносили под фартуками ватрушек и лепешек и тайком давали нам поесть».

Ужас семейного застолья был еще и в том, что Анна Павловна делила свое потомство на любимчиков и постылых. Она сама раскладывала еду по тарелкам, первым выбирала «куски побольше и посвежее, а для постылого непременно какую-нибудь разогретую и выветрившуюся чурку». Поэтому «весь процесс насыщения сопровождался тоскливыми заглядываниями в тарелки любимчиков и часто разрешался плохо сдерживаемыми слезами». За слезами следовали затрецины, на которые родительница никогда не скупилась. Садизм матери доходил временами до изощренных форм, она затевала с детьми во время обеда особую игру. Разложив по тарелкам любимцев еду, разрешала постылым самим разобрать оставшиеся куски: «И тогда происходило постыдное зрелище борьбы, которой предавались голодные постылые» [5, с.35]. Так же раздавали сладости и фрукты, «для вида всех оделяли поровну», но любимчикам матушка клала в тайное место двойную порцию лакомства и на глазах постылых шептала на ушко, где оно находится. Почему Анна Павловна была так несправедлива к своим детям, осталось загадкой, но понятно, как изобретенные ею душевные истязания деформировали психику

ребенка. Иудушка Головлев в «Господах Головлевых» – вот кто вырос из любимого сына Гриши, доносчика и льстеца, ярко описанного в «Пошехонской старине». К жестоким методам воспитания прибавлялись полное безразличие отца к своим детям и на редкость драчливая гувернантка. Картина повседневного бытия становилась совсем безотрадной. Сложившаяся в доме Затрапезных система питания была не просто прихотью или странностью хозяйки. Питание впроголодь было «пружиной» общего семейного уклада, своего рода спусковым механизмом целой системы жестокости и эксплуатации, царившей в хозяйстве совсем не бедного дворянского рода.

В книге есть и противоположная модель хозяйствования. В образе зловки Раисы Порфирьевны Ахлопиной мы видим антипод Анны Павловны. Раиса Порфирьевна смыслом своей жизни считала не накопление, а потребление. В её доме быт и система питания были организованы таким образом, чтобы ежедневно и ежечасно получать удовольствие и наслаждение. За пристрастие к вкусной, обильной и здоровой пище она получила от родни красноречивое прозвище «тетенька-сластена». Рано овдовев, Раиса Порфирьевна построила дом на окраине города и жила в нем сначала с дочкой, а потом с внучкой как в имении, окружив жилое пространство огородом, садом, скотным и птичьим двором. Толково организованное хозяйство тетеньки-сластены обеспечивало самые изысканные пищевые запросы барыни и её окружения. Прибыв к тетушке на именины, Никанор Затрапезный был потрясен тем, как хорошо и много едят в доме Раисы Порфирьевны. В нем «всякая комната имела свой аппетитный характер и внушала аппетитные мысли, так что не только домашние с утра до вечера кушали, лакомились и добрели, но и всякий пришлый человек чувствовал себя расположенным чего-нибудь да отведать». Гости не переводились у Ахлопиных: «Входил гость, за ним другой, и никогда не случалось, чтобы кому-нибудь чего-нибудь не достало. Всего было вдоволь: индейка так индейка, гусь так гусь. Кушайте на здоровье, а ежели мало, так и цыпленочка можно велеть зажарить. В четверть часа готов будет. Не то, что в Малиновце (усадьба Затрапезных – В.Х.), где один гусиный полоток на всю семью мелкими кусочками изрежут, да еще норвят, как бы и на другой день осталось» [5, с. 166]. Никанор Затрапезный с головой погрузился в атмосферу гастрономических наслаждений: «Целый день прошел в удовольствиях. Сперва чай пили, потом кофе, потом завтракали, обедали, после обеда десерт подавали, потом простоквашу с молодой сметаной, потом опять чай пили, наконец, ужинали» [5, с.175]. Когда же наступил день именин, гости съели целого теленка, специально «отпоенного

молоком» к празднику, и «он оказался в полном смысле изумительным». Завершая главу о тетеньке-сластене, Салтыков-Щедрин не удержался от пышной метафоры, уподобив старость Раисы Порфирьевны вечерней заре, «когда солнце уже окончательно скрылось за пределы горизонта, и на западе светится чуть-чуть отблеск его лучей, а вдали плавают облака, прообразующие соленья, варенья, моченья и всякие гарниры» [5, с. 178]. Наивный, не обремененный тревогами о завтрашнем дне, гедонизм Раисы Порфирьевны буквально заражал всех окружающих. Потомство тетушки было таким же упитанным, спокойным, доброжелательным, как и она сама, прислуга у нее была «бойкая и веселая». Даже домашняя живность размножалась в невероятных количествах: «... четыре овцы, которых бабушка завела в угоду внучке, ягнились два раз в год и приносили не по одному, а по два ягненка зараз» [5, с.167]. Отдав должное хлебосольству Раисы Ахлопиной, писатель подчеркнул, что ее щедрость – это скорее исключение, а дом, в котором «всем жилось привольно, и господам, и прислуге», был настоящей редкостью. Не случайно визит в родственнице, событие по большому счету обычное и заурядное, глубоко засело в памяти героя.

Анна Павловна и Раиса Порфирьевна, которых так психологически тонко описал Салтыков-Щедрин, стали своего рода двумя противоположными полюсами на шкале, измеряющей социальный статус и имущественное положение провинциальных дворян. Остальные герои романа располагались между этими двумя женщинами. Одни приближались к Анне Павловне по жадности и суровости, кое-кто превосходил ее жестокостью и садизмом, например Анфиса Порфирьевна по прозвищу «Фиска-змея». Другие были ближе к Раисе Порфирьевне, также хлопоча и заботясь о судьбе своего потомства. Однако за границы, очерченные писателем, никто из представителей среднепоместного дворянства Пошехонья не вышел ни по интеллектуальному, ни по нравственному критериям.

Когда же на первый план в романе выходят мелкопоместные дворяне, которые, по словам Салтыкова-Щедрина «ограничивались своим, не купленным», читатель практически имеет дело с натуральным хозяйством. «Денежных издержек требовали только одежда, водка и в редких случаях бакалейные товары. В некоторых помещичьих семьях (даже не из самых бедных) и чай пили только по большим праздникам, а о виноградном вине и вовсе не было слышно. Настойки, наливки, квас, мед – вот напитки, которые были в ходу. А домашние соленья и маринады фигурировали в качестве закусок. За столом подавали все свое, за исключением говядины, которая вследствие

этого употреблялась редко», – отмечал автор и добавлял, что «сто, двести рублей (ассигнациями) считались в то время большими деньгами» [5, с. 376-377]. В «Пошехонской старине» олицетворяли мелкопоместную среду дворяне с говорящей фамилией Пустотеловы. Муж и жена владели сотней крепостных, которых без отдыха «томили на барщине». В семье Пустотеловых было двенадцать детей, из которых только двое сыновей, а остальные – дочери, их нужно было не просто вырастить, но и выдать замуж. Так как родители еще не старые люди, «то и от дальнейшего приращения семьи не застрахованы». С иронией и горечью писатель назвал Арсения Потаповича Пустотелова «образцовым хозяином», который вставал еще до рассвета и до самой ночи руководил полевыми работами и делами имения, не выпуская из рук кнута. С одной стороны, Пустотеловых нельзя назвать ленивыми: «... Оба бьются как рыба об лед; сами смотрят за всем хозяйством, никому ни малейшей хозяйственной подробности не доверяют» [5, с. 430]. Поэтому они смогли обеспечить детям не самое плохое будущее, пристроили сыновей, нескольких дочерей выдали замуж, тогда как более состоятельные соседи не смогли сбить с рук своих девиц. Супруги не отказывались от приема гостей и визитов, выглядели не хуже других. С другой стороны, естественное желание соответствовать статусу и вести достойный дворянина образ жизни оборачивалось доведенной до высшей точки эксплуатацией крепостных крестьян. «Вообще заведенные Арсением Потапычем порядки крайне суровы. Он всецело овладел рабом в свою пользу и дает ему управляться у себя лишь урывками. По праздникам (а в будни только по ночам) мужики и бабы вольны управляться у себя, а затем, пока тягловые рабочие томятся на барщине, мальчики и девочки работают дома легкую работу: сушат сено, вяжут снопы и проч. Почти нет той минуты в сутках, чтобы в последовских полях (усадебка Пустотеловых называлась Последовка – В.Х.) не кипела работа...», – повествовал Салтыков-Щедрин, подводя читателей к выводу, что только так небогатым дворянам удавалось сводить концы с концами [5, с.435].

Однако каторжная работа крепостных на помещика не избавляла от необходимости на всем экономить. На все покупные товары «в доме наложен строжайший карантин. Чай, сахар, пшеничную муку держат только на случай приезда гостей; варенье и другое лакомство заготавливают на меду из собственных ульев, с солью обходятся осторожно» [5, 431]. Рацион Пустотеловых мало отличался от того, что подавали к столу в зажиточных крестьянских домах. Завтрак семьи из четырнадцати человек – огромная ржаная ватрушка и снятое молоко, на обед основным блюдом была солонина, ужинали

«на воздухе под липами, потому что в комнатах уже стемнело. На столе стоят кружки с молоком и куски оставшейся от обеда солонины. Ужин кончается быстро, в несколько минут» [5, с. 437]. Крестьянам же в поместье Пустотелова вовсе разрешали топить печи только по воскресеньям. Горячая пища полагалась мужикам только по праздникам, в будни ели тюрю из черного хлеба, размоченного в воде. Со своего скудного стола помещики умудрялись сохранить и использовать то, что не доедено: «Всякая крошка у него на счету, все, что остается от трапезы господ и дворовых, все бережно собирается в кучу и вместе с сывороткой и лишним творогом превращается в птичий корм» [5, с.434]. Вот что в XIX веке называли образцовым хозяйством, только так спасались от разорения мелкопоместные дворяне, причем далеко не все. «Образцовое» хозяйство разом рухнуло с отменой крепостного права: «Пустотеловы заперлись в Последовке и сами никуда не ездили, и к себе не принимали. В скором времени Арсений Потапыч и хозяйство запустил; пошел слух, что он серьезно стал попивать» [5, с. 451]. Итог его жизни, подведенный крестьянской реформой 1861 г., был весьма печальным. Через несколько лет ранее деятельный, предприимчивый помещик превратился в инвалида, у которого отнялась правая нога, не слушался язык. Последнее слово, которое произнес этот литературный персонаж, было «у-ми-рать...».

Нельзя не восхищаться писательским даром Салтыкова-Щедрина, который через судьбу одного человека потрясающим образом выразил суть всей крепостнической системы России. Были ли дворяне игроками, мотами, бездельниками, или слыли рачительными хозяевами и трудягами, но абсолютное большинство их владело только одним секретом благополучия. Они в совершенстве умели использовать бесплатный труд крестьян. Лишившись этого ресурса, помещичье сословие растворилось в других социальных группах. Одни продолжали государственную службу, составляли ядро российского чиновничества. Другие стали фабрикантами, банкирами, торговцами. Третьи преподавали в университетах и пополняли ряды творческой интеллигенции. Четвертые опускались на социальное дно и становились париями, судьбу которых так талантливо изобразили русские литераторы XIX века. Есть такие персонажи и в «Пошехонской старине». В романе читатель нередко встречает бывших землевладельцев, окончательно разорившихся, докатившихся до участи приживалов и нахлебников, живущих от милости более состоятельных соседей. Однако эту роль прихлебателя никак нельзя было назвать легкой. Унижения, насмешки, а то и побои были платой за бесплатное угощение. Правда, найдем мы и тех, кто не стеснялся жить соб-

ственным трудом, честно зарабатывая руками или умениями на кусок хлеба, например, экономка богатых соседей Марья Маревна Золотухина или поденщик «братец Федос».

Как бы пошехонские дворяне ни отличались друг от друга в имущественном отношении, всех их объединяла одна «коренная» традиция – поездки на праздники в гости и обильное многодневное застолье. Знаменитое провинциальное гостеприимство в полной мере проявлялось поздней осенью и зимой, когда завершались сельскохозяйственные работы. «Круговое посещение соседями вошло почти в ежедневный обиход. Появилось раздолье, хлебосольство, веселая жизнь. Почти каждый день где-нибудь гости, а где гости – там вино, песни, угощение. На все это требовались ежели не деньги, то даровой припас. Поэтому ради удовлетворения целям раздолья, неустанно выжимался последний мужицкий сок...», – рассуждал Салтыков-Щедрин [5, с. 20]. Даже скупая Анна Павловна Заграпезная, часто пользуясь радушием окружающих семейств, «отказывалась от экономии и устраивала праздники на славу», потому что «стыдно было соседям не отплатить тем же». Три зимних месяца во время мясоеда «захолустье ело, пило и гудело как пчелы в улье», поглощая запасы летней поры. Роман как раз и завершается описанием рождественских праздников и масленичными застольями. Вот живописная картина одного из приемов: «...По приезде от обедни начинается беспрерывная еда, так как в этом, собственно говоря, и состоит наше захолустное раздолье. За чаем следует закуска, которая не снимается со стола вплоть до обеда; после обеда подают десерт, потом паужин¹ и так далее до самой ночи». От стола отходили только для того, чтобы послушать, как играют на музыкальных инструментах барышни-невесты, искавшие женихов, и потанцевать. «Обед подается по-праздничному в три часа, при свечах и длится, по крайней мере, полтора часа. Целая масса лакеев, своих и чужих, служит за столом. Готовят три повара, из которых один отличается по части старинных русских кушаньев, а двое обучались в Москве у Яра и выписываются в деревню зимою на несколько недель. Сверх того, для пирожных имеется особенный кондитер, который учился у Педотти и умеет делать конфеты» [5, с.511-512]. Обилие праздничного стола сначала делало гостей молчаливыми, но потом они оживлялись, бурно обсуждая итоги сельскохозяйственного сезона и выращенные урожаи.

¹ Паужин – областное устаревшее слово, означавшее еду между обедом и ужином.

Современный человек должен изумиться, как можно было поглотить такое количество продуктов: «Но вот гости с шумом отодвигают стулья и направляются в гостиную, где уже готов десерт: моченые яблоки, финики, изюм, смоква, разнообразное варенье и проч.». К семи часам вечера появляются «лакеи с подносами, уставленными чашками с чаем; за ним другие разносят целые груды разнообразного печенья, десерт в гостиную освежается. Словом сказать, полагается начало новой еде, которая уж и не прекращается до глубокой ночи». И такое чревоугодие продолжалось не один день, набор блюд оставался прежним, а объемы поглощенной пищи росли: «...Еда как будто ожесточалась еще более» [5, с. 514]. Во время Масленицы, которое проводили дома, наступало царство блинов: «Блины, блины и блины! Блины гречневые, пшеничные (красные), блины с яйцами, с сметками (мелкая озерная рыба, похожая на корюшку – В.Х.), с луком...» [5, с.518]. По мнению Салтыкова-Щедрина, масленичные угощения были своего рода плавным переходом от мясоеда к постному рациону Великого поста, это была возможность «изгнать мясо из кулинарного обихода» и «подготовить желудок к принятию грибной пищи». После этого строго постились: «...Ели грибы, картофель, капусту, редьку и вообще самое неприхотливое кушанье». Рыбу ставили на стол только на Благовещение и в Вербное воскресенье. Заготавливали ее заранее, вылавливали из собственных или соседских прудов поздней осенью, солили или морозили. Закончив обстоятельное описание пошехонских празднеств, писатель подчеркнул, что следующие весна, лето и осень снова будут потрачены героями его романа на упорную заготовку съестных припасов. Так и шла по кругу жизнь дворян от рождения до смерти, пока Великие реформы Александра II не свернули ее с наезженной колеи.

Задумал так писатель, или это вышло случайно, но то, что роман завершается наступлением Великого поста и окончанием «пошехонского раздолья», стало художественным символом завершения эпохи дворянского благополучия и безусловного господства над крестьянами. Благородное сословие уступило место новым хозяевам жизни – российской буржуазии. Наверное, поэтому оно выглядит в романе «уходящей натурой», социальной группой, теряющей ориентиры и не способной отвечать на вызовы времени.

Список литературы

1. Гаджикурбанова П.М. Мотивы хлеба и камня в идейно-композиционной структуре романа М.Е. Салтыкова-Щедрина

«Господа Головлевы» // Филологические науки. Вопросы теории и практики. 2017. № 6 (72). Ч.3. С.13-15.

2. Заичкин И.А., Почкаев И.Н. От Екатерины Великой до Александра II. М., Мысль, 1994.

3. Милешина Н.А. Повседневность провинциального дворянства второй половины XVIII – середины XIX вв. (на материалах центрально-европейских и средневожских губерний России). Автореф. диссертации на соискание ученой степени доктора исторических наук. Казань, 2012.

4. Павлова А.А. Пирь и застолья в романе М.Е. Салтыкова-Щедрина «Господа Головлевы» // Вестник Удмуртского ун-та. Серия «История и филология». 2009. Вып. 3. С. 5-11.

5. Салтыков-Щедрин М.Е. Пошехонская старина. Ленинград, Художественная литература, 1975.

«Печь печенье или вернуть брокколи в Белый дом»: Х. Клинтон и ее роль в администрации президента Б. Клинтона

“Bake Cookies or Bring Broccoli Back to the White House”: H. Clinton and Her Role in B. Clinton’s Administration

ЦАРЕГОРОДЦЕВА Галина Игоревна

кандидат исторических наук,
кафедра региональных исследований,
факультета иностранных языков и регионоведения,
МГУ имени М.В. Ломоносова;
тел.: 8 (926)9561246,
e-mail: galina23.11@mail.ru

Яркая фигура на политической арене, будущий Госсекретарь США, Хиллари Клинтон внесла свой вклад в победу на выборах 1992 года своего супруга Билла Клинтона, но подвергалась критике за неосторожное высказывание о печенье, рецепт которого без труда можно найти в сети Интернет. В своих мемуарах Х. Клинтон говорит о возможности сочетать успешную карьеру с ролью жены и матери, а не просто оставаться домохозяйкой.

Ключевые слова: Х. Клинтон, печенье, брокколи, реформа здравоохранения, США.

The article is dedicated to how the changes that took place in the social structure of pre-reform and post-reform Russia were described in the autobiographical novel by M.E. Saltykov-Shchedrin. At that time, the nobility was going through a painful restructuring of its economy. There was a process of stratification and impoverishment of the landowners, which was reflected, first of all, in the everyday habits and food system of noble families. The writer not only painted a vivid picture of the everyday life of the Russian provinces, but also talentedly expressed the subtle nuances of the

psychological state of the nobles, who felt that the soil was crumbling under their feet and a radical change in their life was taking place.

Ключевые слова: H. Clinton, Cookies, Broccoli, Health Care Reform.

Хиллари Клинтон, несомненно. – знаковая фигура в американской политике. В качестве первой леди она впервые решила принять активное участие в работе администрации президента Билла Клинтона. а в дальнейшем продолжила движение к политическим вершинам, став Государственным секретарем США и дважды приняв участие в президентских кампаниях в 2012 и 2016 годах.

В данной статье мы обратимся к периоду предвыборной кампании и началу деятельности в качестве президента Б. Клинтона, когда его супруга активно поддерживала мужа, предлагая “вернуть брокколи в Белый дом” и заявляя, что не хочет просто печь дома печенье[4, p.109].

Первая президентская кампания Б.Клинтона пришлось на период окончания холодной войны, когда перед американской администрацией вставали новые задачи, связанные как с внешнеполитическим статусом единственной сверхдержавы, так и с рядом внутривнутриполитических задач, требовавших решения. “Успеху Б. Клинтона сопутствовала экономическая ситуация в США. За десятилетие правления республиканцев (1981–1991 гг.) дефицит федерального бюджета достиг рекордной цифры 290,4 млрд долл., безработица к началу 1990-х гг. превысила 7%, а уровень бедности к 1992 г. достиг 14,8%. Эйфория по случаю окончания холодной войны и победы в ней Соединенных Штатов сменилась пониманием возросшей конкуренции со стороны союзников США” [3]. В числе новых инициатив молодого кандидата от демократической партии важную роль играли программы по улучшению образования и здравоохранения. Для предвыборной кампании 1992 г. командой Клинтона была разработана стратегия «Главное – это люди», в которой лозунг медицинской реформы сочетался с призывом улучшить положение среднего класса [1].

Хиллари Клинтон поддерживала это начинание мужа поскольку еще “в 1979—1980 гг. она была председателем Управления по здравоохранению штата Арканзас”, а уже 25 января 1993 года президент Клинтон объявил о создании специальной комиссии по подготовке плана реформы здравоохранения и назначил ее руководителем свою супругу [1].

Новая роль первой леди была воспринята неоднозначно, более того решение президента требовало юридического обоснования. “Хиллари

Клинтон не была назначена на государственную службу, следовательно, она не была ни государственным служащим, ни работником федерального правительства. Однако, судебное решение от 22 июня 1993 г., вынесенное Апелляционным Судом США округа Колумбия гласило, что первая леди может быть рассмотрена как «должностное лицо или служащий федерального правительства de facto» [2]

Однако первые сложности начались уже во время предвыборной кампании Б.Клинтон. В своих мемуарах Хиллари пишет, что ее высказывание на интервью, состоявшееся в рамках предвыборной кампании ее супруга, «привело к непопулярному инциденту с чаем и печеньем» [4, p.109].

На вопрос о ее карьере Клинтон заметила, что могла бы оставаться дома, печь печенье и распивать чай, но я решила продолжить работу по профессии, которую выбрала до начала общественной жизни мужа”.

Сама Клинтон считает свой ответ не слишком удачным, поскольку в своей жизни она испекла много печенья, а также получила множество писем с реакцией на слова о чае с печеньем [4, p.110]. Кто-то стремился представить Хиллари как радикальную феминистку, кто-то поддержал ее взгляды. После избрания Клинтон президентом эта история несколько подзабылась, равно как и лозунг “Вернем брокколи в Белый дом”, с которым Х.Клинтон поддерживала мужа в его борьбе с президентом-республиканцем Джорджем Бушем – старшим, который не любил брокколи, отказывался их есть и даже получил из-за этого судебный иск. Брокколи как один из продуктов, ассоциирующихся со здоровым образом жизни отлично сочетались со стремлением демократов провести соответствующие реформы здравоохранения. “Зерна споров о брокколи уходят относятся к началу 1990-х годов, когда президент Клинтон предложил проект всеобщей системы здравоохранения”, – было опубликовано в Нью-Йорк Таймс в 2012 году, когда шло обсуждение реформы здравоохранения Б.Обамы [8]. Сама Х.Клинтон не упоминает больше печенье в мемуарах, не делится рецептами, хотя достаточно подробно описывает блюда, которые подавали на приемах в Белом доме, на дне рождения дочери Челси или во время официальных визитов в другие страны вместе с супругом или самостоятельно.

В качестве первой леди Х.Клинтон много путешествовала как по миру, так и внутри США, выступала перед журналистами в поддержку, в первую очередь реформы здравоохранения и в своих мемуарах говорит о таких важных для себя деталях, как выбор подходящей одежды

или прически, организации собственного офиса в Белом доме, а также о маленькой семейной кухне, рядом с президентской спальней [4, p.136], однако единственное упомянутое блюдо собственного приготовления в мемуарах первой леди – омлет для приболевшей дочери [4, p.136-137]

Тем не менее, поисковые запросы в глобальной сети Интернет “Хиллари и брокколи” выдают лишь фотографию супруги Билла Клинтон с плакатом с соответствующим лозунгом, а вот запрос “печенье Хиллари Клинтон” выдает достаточно ссылок на различные материалы, которые содержат рецепт этого печенья. В мемуарах бывшего Государственного секретаря такого рецепта автором статьи найдено не было. Зато его обсуждают такие издания как Бостоглоб и Тайм, в первую очередь упоминающая кулинарное состязание супруг кандидатов в президенты [9;10].

Если обобщить доступную информацию, можно сделать вывод о том, что Хиллари пекла классическое американское шоколадное печенье. С 1992 года журнал Фемилы Сёркл, одно из изданий, входивший в группу изданий для женщин-домохозяек “Семь сестер”, и выходивший с 1932 по 2019 год, публиковал информацию о президентском кулинарном поединке: будущие первые леди на каждом круге предвыборной гонки представляли свои любимые рецепты печенья, а зрители голосовали за наиболее понравившиеся.

Особый интерес вызвал кулинарный поединок 2016 года, когда в рамках президентской кампании кандидат от демократической партии Хиллари Клинтон состязалась с кандидатом от республиканцев Дональдом Трампом. Таким образом, в кулинарное состязание должны были вступить Мелания Трамп (будущая первая леди) и супруг Хиллари экс-президент США Билл Клинтон. Редакция даже изменила название поединка на “гендерно нейтральный куки опрос”, делая отсылку и к традиционному предварительному голосованию (продажа выпечки в пользу одного из кандидатов в президенты), и к смене ролей в семье Клинтон, которая в 2016 году, также как в 1992 и 1996 годах представляла свой рецепт “Печенья с шоколадной крошкой”, а Мелания Трамп – “Сметанные звездочки” [7;6].

Несмотря на победу четы Клинтон в кулинарной битве, выиграть выборы демократам не удалось. В 2020 году, как писала газета Вашингтон Пост, многие традиции ушли в прошлое в том числе кулинарный поединок первых леди, организованный прекратившим свое существование журналом “Фемилы сёркл”. Но в отличии от Барбары Буш или Ненси Рей-

ган, также принимавших участие в этом состязании, Хиллари Клинтон не была уличена в использовании сфабрикованного рецепта [5].

Хиллари Клинтон в качестве первой леди стала олицетворением новой женщины в политике, той, которая легко могла совмещать напряженную работу над законопроектом о здравоохранении (пусть даже не принятый Конгрессом), но и участие в кулинарных поединках, однако всегда достаточно четко расставляла приоритеты. Хиллари не только не осталась в тени своего мужа-президента, но, напротив, смогла развивать свою карьеру, стать сенатором, государственным секретарем, баллотироваться на пост президента, несмотря на сопровождавшие чету Клинтон скандалы, а также непонимание общества, которое не сразу смирилось с новой ролью женщины в семье и политике, даже если эта женщина отлично печет печенье.

Список литературы

1. Гулемпинченко О.В. Роль групп интересов в политической борьбе в связи с реформой системы здравоохранения в США (1993—1994 гг.) // Вестник Московского университета СЕР. 8. ИСТОРИЯ. 2011. № 4. С. 143-145.

2. Ким К.Ю. Институт первых леди (на примере США) // Журнал политической философии и социологии политики «Полития. Анализ. Хроника. Прогноз» 2005. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/institut-pervyh-ledi-na-primere-ssha> (дата обращения 09.02.2021).

3. Румянцева Т.Б. Тема государственной политики в сфере инноваций в избирательной кампании кандидата на пост президента США Б.Клинтона в 1992 году // Вестник Томского государственного университета. 2019. № 441. С. 183–188.

4. Clinton H.R. Living History. Memoirs. London, 2004.

5. Heil E. The Traditional Presidential Cookie Contest is Off-but Many “First Lady Recipes” Have Long been Bogus // Washington Post. 2020. URL: <https://www.washingtonpost.com/news/voraciously/wp/2020/09/01/the-traditional-presidential-cookie-contest-is-off-but-first-lady-recipes-have-long-been-lies/> (дата обращения 09.02.2021)

6. May A Trump’s Winning the Cookie Votes in a Sugar Slide // USA Today, 2016. URL: <https://www.usatoday.com/story/news/politics/onpolitics/2016/11/08/election-day-see-whos-winning-cookie-votes/93475660/> (дата обращения 09.02.2021).

7. Norrell K. Clinton Family Chocolate Chip Cookies. Whose Recipe Would You Pick? //12tomatoes.com. URL: <https://12tomatoes.com/clinton-chocolate-chip-cookies/> (дата обращения 09.02.2021).

8. Stewart J.B. How Broccoli Landed on Supreme Court Menu// New York Times, 2012. URL: <https://www.nytimes.com/2012/06/14/business/how-broccoli-became-a-symbol-in-the-health-care-debate.html> (дата обращения 09.02.2021).

9. White D. A Brief History of the Clinton Family’s Chocolate-Chip Cookies // Time.URL: <https://time.com/4459173/hillary-bill-clinton-cookies-history/> (дата обращения 09.02.2021).

10. Wickersham J. Hillary Clinton’s Cookies// Bostonglobe, 2013. URL: <https://www.bostonglobe.com/opinion/2013/01/11/hillary-clinton-cookies/BQNzDP1QCbIxyQDOwqsLtN/story.html> (дата обращения 09.02.2021).

Фастфуд против слоуфуд в глобальном кулинарном пространстве, кто победит?

Who wins in Global Culinary Space, Fastfood or Slowfood?

ШВАРЦ Елена Данииловна

кандидат филологических наук, доцент,
доцент кафедры теории преподавания иностранных языков,
Факультет иностранных языков и регионоведения,
МГУ имени М.В. Ломоносова;
тел.: (925) 390 20 82,
e-mail: es41@ya.ru

Современный мир превратился в единую систему, которая подразумевает, что теперь в глобальном мире можно с легкостью достать все, что было просто недоступно или труднодоступно в прошлом. Еда полностью преодолела границы, определявшиеся национальными особенностями. Став достоянием всего человечества, полноценное разнообразное традиционное питание, создававшееся на протяжении веков многочисленными поколениями представителей разных культур, с молниеносной быстротой и с невероятной легкостью заменяется на фастфуд в силу чрезмерной нагрузки во время трудовой деятельности населения нашей планеты. За этим процессом стоят многочисленные факторы, определяющие развитие общества, формирующие модные тенденции в развитии кулинарии. Противостояние фаст и слоу фуда является актуальным и интересным явлением.

Ключевые слова: национальные границы, достояние, фаст и слоу фуд, традиции питания, развитие кулинарии.

The modern world has become a single global system, which implies that now it is easy to get everything that was unattainable in the past. Food has overcome the boundaries of its national characteristics and now it is the heritage of all mankind, which in the rush of everyday working life prefers fast food to a full traditional nutrition of their ancestors. Behind this process there are numerous factors that determine the development of society,

forming fashion trends in the development of cooking. The opposition of fast and slow food is a topical and interesting phenomenon.

Ключевые слова: national boundaries, heritage, fast vs slow food, traditional nutrition, development of cooking.

Самые длительные в нашей жизни отношения, от первого до последнего вздоха – это отношения с едой. Получение человеком пищи означает поддержание жизни, которое диктует нам основной инстинкт самосохранения. В отличие от животных, человек научился не только собирать, но и выращивать необходимые овощи, фрукты, орехи, корнеплоды и все съедобное, что произрастает, а также не только охотиться на животных, но и выращивать и выводить домашних животных для употребления в пищу. Самое же важное, что отличает человека от всего остального животного мира, это то, что он подошел к процессу творчески и научился не только собирать, но и выращивать, обрабатывать и готовить свою еду с помощью огня. Умение использовать огонь для обработки продуктов и создания кулинарных шедевров возвело человечество на высокий пьедестал, поместивший людей над всеми особями, населяющими нашу планету.

Фридрих Энгельс в работе «Роль труда в процессе превращения обезьяны в человека» писал, что употребление мясной пищи привело к двум новым достижениям, имеющим решающее значение: к использованию огня и к приручению животных. И именно эти достижения непосредственно стали новыми средствами эмансипации человека [2].

Научившись есть все съедобное благодаря термической обработке, человек в процессе своего развития возвел приготовление пищи в ранг искусства. Поскольку для человека очень важно получать от еды удовольствие, то естественно, что для создания блюд, которые включали разнообразные ингредиенты, требовались терпение, внимание, знания и мастерство. И совершенно неудивительно то, что у поваров древнего мира появилась своя муза – Кулинария. Во времена поздней Римской республики кулинария становится видом искусства, и за искусных рабов-поваров богатые платили огромные деньги. Римская империя является прототипом нашего современного глобального общества, где латинский был языком общения также, как английский является основным средством коммуникации в современном мире. Если проанализировать, как происходило внедрение огромного количества прогрессивных нововведений из Рима на завоеванные территории, то можно что с уверенностью сказать,

что многое в истории человечества циклично повторяется, заимствования преобразуются через трансформации, в результате чего возникают новые явления и тенденции.

В этой связи, необходимо отметить, что в современном мире глобализация питания приобретает особое значение, которое имеет свои тенденции развития. Экономическое развитие и социально-культурные факторы влияют на развитие всех сфер в обществе, и вполне естественно, что такая важная часть нашей жизни, как питание, в обществе всегда непосредственно связана с ними. Соответственно глобализация, произошедшая во всех сферах жизни, не могла не отразиться на сфере питания, что приводит к возникновению единого кулинарного пространства, в котором взаимодействуют переплетаясь друг с другом национальные кухни всех стран мира. Для глобального кулинарного пространства характерны сжатие, детерриториализация и рефлексивность процессов, которые были отмечены Р. Робертсоном [5], М. Уотерсом [6].

В наше время благодаря современным технологиям и скоростному транспорту темпы глобализации головокружительно высоки. В прошлом на внедрение в повседневную жизнь разнообразных новшеств уходило десятилетия, а порой и целые века, в настоящее же время процессы изменений происходят в странах за несколько лет или даже месяцев. В качестве символа глобализации питания можно привести сеть ресторанов быстрого питания «Макдональдс», которая, как известно, получила распространение на всех континентах за сравнительно незначительный в историческом масштабе период времени. С появлением первого ресторана сети быстрого питания в 1948 году в США, и с 1954 года с появлением франчайзинга, компания уже к концу 1970-х заполнила американский рынок и начала наращивать свое присутствие в других странах. Сейчас Макдональдс представляет собой обширную глобальную компанию быстрого питания, представленную в каждой стране.

С исчезновением границ сильно изменились потребительские привычки населения в национальных масштабах. Крупные современные города стали центрами глобализации питания, здесь можно встретить кухни всех народов мира, при этом среди наиболее популярных считаются китайская и японская кухни, часто представляющие своеобразный симбиоз, когда японские блюда добавляются в меню китайских ресторанов, которые представлены во всех больших городах. При этом, сырье для японских суши импортируют из Норвегии, среди самых популярных на-

питков в картах меню ресторанов Китая - французское вино, бразильский кофе пользуется большой популярностью у корейцев, англичане же все чаще стали пить кофе, совмещая его со своим национальным напитком – чаем, так как появилось большое количество итальянских кафе, предлагающих вкусный и правильно приготовленный кофе.

Теперь, когда еда стала достоянием всего человечества, полноценное разнообразное традиционное питание, создававшееся на протяжении веков многими поколениями различных культур, хранившееся с большой любовью и тщательно передававшееся в кулинарных рецептах как семейные реликвии, с молниеносной быстротой и невероятной легкостью заменяется фастфудом в суматохе безумно насыщенных трудовых дней почти всех членов семьи, у которых просто нет времени заниматься приготовлением изысканных блюд, требующих значительного свободного времени и финансов. Временной ресурс является основной причиной появления заведений общественного питания, позволяющих освободить работающих людей от обязанности готовить домашнюю еду.

Археологи свидетельствуют, что предприятия питания появились в Древнем Риме. В харчевнях и тавернах основными посетителями были римские пролетарии. В 2019 археологи определили 80 видов фастфуда, пользовавшегося спросом среди завсегдатаев таких заведений. А в конце 2020 г., впервые на раскопках Помпеи был обнаружен прекрасно сохранившийся двадцативековой термополиий, в котором продавалась приготовленная горячая еда [4]. Это подтверждает то, что человечество давно стремилось найти пути избавления от монотонного ручного производства, к каким и по сей день относится приготовление пищи дома на кухне.

И хотя домашняя еда, приготовленная в лучших национальных кулинарных традициях, превосходит по своим полезным питательным и вкусовым качествам фастфуд, она не может конкурировать с ним по простоте и скорости ее получения и что еще немаловажно - по цене. В США появились целые поколения семей, в которых люди просто не умеют и никогда не пробовали, да их никто и не учил, готовить дома ничего кроме полуфабрикатов, которые только нужно разогреть в микроволновке. Герои американских фильмов едят пищу, которую они покупают в “take-away” после продолжительного рабочего дня. И как результат экономия времени выливается в то, что человечество платит за это огромную цену своим здоровьем. Кто может гарантировать, что недобросовестный производитель фастфуда использует качественные продукты, безвредные для потребителя?

Итогом постоянного посещения заведений массового общепита и разогревания полуфабрикатов являются многочисленные изменения, происходящие в организме в результате неправильного, несбалансированного питания. К ним относятся: головные боли, депрессия, болезни зубов и пищеварительного тракта, акне, затруднение дыхания, инфаркты, инсульты, высокое давление, повышенный холестерин, ожирение, высокое давление, повышенный сахар и диабет, лишние калории, отечность мягких тканей и т.д. Не может быть никаких сомнений в том, что фаст-фуд ставит под угрозу здоровье всех, кто пользуется им регулярно. И еще одна большая опасность для человечества таится в том, что люди теряют интерес готовить дома, вместе с этим уходят в прошлое национальные кулинарные традиции, появляются унифицированные безликие и безвкусные блюда типа бургеров и хот-догов. Самое печальное заключается в том, что, теряя бесценные знания приготовления традиционных блюд, люди впадают в полную зависимость от производителей готового питания и целые поколения уже не мыслят своего существования вне этой системы, которая полностью уничтожает их здоровье и влечет за собой ряд последствий, негативно сказывающихся на сохранении культуры и традиций питания [3].

Противостояние фаст и слоу фуда является актуальным и интересным явлением. За этим процессом стоят многочисленные факторы, определяющие развитие общества, формирующие модные тенденции в развитии кулинарии. Процессы индустриализации кулинарии идут все дальше и дальше. Возникают новые формы фастфуда, как например, плановое здоровое сбалансированно питание с доставкой на дом или в офис. Со своими «индивидуальными» программами гастрономических рационов от MyFood на неделю или месяц, опытные производители в сфере ресторанного бизнеса обещают потребителям «правильное питание», полезное для организма со своим сбалансированным составом, разработанное диетологами. Разработчики обещают, что эта «настоящая еда» (“real food”/ “good food”) эффективно борется с лишним весом и ожирением. Высокая цена на него, как представляется, устанавливается в основном в силу большого спроса среди работающих людей, которые настолько заняты, что готовы доверить свое драгоценное здоровье тем, кто подкрепляет данные обещания своими известными именами в сфере общественного ресторанного бизнеса, такими как Новиков групп и сервисы здорового питания, заметно упрощающие жизнь тех, кто не может или не хочет го-

товить. Заплатив за неделю 13 300 рублей вам утром привезут набор из 11 блюд, каждое из которых можно представить в хорошем ресторане: молекулярный мандарин, паэлья с мини-осьминогами, креветками и мидиями, а также стейк из марлина (рыбы) в белом вине. Вопросы вызывает рецептура блюд, но на них никто вам не ответит, поскольку это является «интеллектуальной собственностью» производителя.

В современном обществе на смену фастфуду, возникшему как стратегия экономии времени, пришли принципы медленной еды. Слоуфуд становится популярным во всем мире, его создали для «предотвращения исчезновения местных культурных традиций в кулинарии». Еда связана со многими важными аспектами жизни: то, как мы питаемся, влияет не только на наше самочувствие, но и на глобальные вопросы экологии, политики, сельского хозяйства. Выбирая продукты и блюда, мы коллективно меняем процессы выращивания, производства и распространения еды, и соответственно, влияем и на общемировую ситуацию. К тому же неторопливые завтраки, обеды и ужины приносят удовольствие и полезны для физического и психологического здоровья семьи. Удовольствие от еды гораздо выше при ее совместном семейном приготовлении, так как это, можно сказать, магическое и священное действие, таинство, позволяющее укрепить семейные узы и национальные скрепы. В перспективе, совместное кулинарное творчество семьи на кухне в итоге станет основой превращения приготовления пищи с креативным подходом к близкому ему художественному творчеству.

Слоуфуд набирает популярность во всем мире, открываются рестораны медленной еды, и нет необходимости отказываться от совместного обеда с друзьями. Таких заведений пока немного, их можно узнать по логотипу слоуфуда — красной улитке на дверях. Слоуфуд-рестораны, открытые во Франции, Англии, Испании и США, позволяют своим посетителям есть неторопливо и без вреда для здоровья. При таком поглощении еды, насыщение происходит меньшим количеством еды, вы контролируете порции и чувствуете легкость. Тщательное пережевывание пищи способствует лучшему усвоению микроэлементов. Неторопливое употребление еды позволяет концентрироваться на вкусовых качествах блюд, превращая обед в удовольствие, а не просто в обеспечение организма топливом. При осознанном подходе к приготовлению и медленному употреблению блюд обостряется чувствительность вкусовых рецепторов. В результате не хочется дополнять еду рафинированными продуктами с

усилителями вкуса, красителями и большим количеством сахара и соли. Постепенно на смену привычным полуфабрикатам и чипсам приходят натуральные продукты с естественным насыщенным вкусом.

Так какой же подход к приему пищи и ее приготовлению должен одержать победу в прогрессивном обществе в будущем? Ответ не может быть однозначным. У каждого подхода есть свои положительные и отрицательные стороны.

Фастфуд экономит время, однако, его самым большим недостатком оказывается рецептура и способы приготовления, которые вредны для здоровья его потребителей во многих аспектах. Но если хорошенько поработать над тем, чтобы были созданы современные заведения быстрого полезного общественного питания, с применением новейших технологий, какими хвастаются сбалансированные рационы питания, то можно было бы создать абсолютно надежные, полезные и перспективные в своем дальнейшем развитии точки питания, которые наверняка будут незаменимы, популярны и полезны, как пища, созданная для космонавтов, которые находятся продолжительное время на орбите и не имеют возможности заниматься ее приготовлением.

Перспективы фастфуда неоднозначны, это направление просто необходимо человечеству, стремящемуся получать удовольствие от процесса поглощения и приготовления пищи, совмещая очень много полезных функций, связанных с культурой, традициями и знаниями о еде, биологии и психологии человека.

Эти два подхода приема пищи должны сосуществовать в обществе в своих лучших и наиболее качественных проявлениях и это, безусловно, приведет к созданию абсолютно нового революционного подхода к еде. Представляется, что затронутая тема может быть предложена для обсуждения студентам, изучающим языки и национально-культурные традиции стран, поскольку это непосредственно подготавливает почву для ведения диалога культур, направленного на взаимопонимание и созидание и ложится в основу диалога культур, на тех языках, на которых говорит, мыслит и творит человечество. [1, 575-576]

Список литературы

1. Шварц Е.Д. Общение культур: национальное и мировое достояние коллекций музеев // Сборник XX международной

конференции Россия и Запад: диалог культур /под ред. Павловской А.В. 2018. Выпуск 20. М.: Центр по изучению взаимодействия культур. С.569-576.

2. Фридрих Энгельс. Роль труда в процессе превращения обезьяны в человека. М.: Госполитиздат, 1951.

3. Oliver J. Teach every child about food. Ted 2010 /TED Talk / https://www.ted.com/talks/jamie_oliver_teach_every_child_about_food?utm_campaign=tedsread&utm_medium=referral&utm_source=tedcomshare (дата обращения 10.02.2021).

4. Pompeii culinary tastes revealed by archaeologists after Italian excavation uncovers 2,000-year-old food shop / ABC News // URL: <https://www.abc.net.au/news/2020-12-27/pompei-fast-food-tastes-revealed-after-rome-excavation/13016156> (дата обращения 10.02.2021).

5. Robertson R. Globalisation: Social Theory and Global Culture. London: Sage Publications, 2000.

6. Waters M. Globalization. XIV. L.; N.Y.: Routledge, 1996.

**Организация школьного питания
в Великобритании: история становления
и национальные особенности**

**The Provision of School Meals in the UK:
History and National Peculiarities**

ШМАРАЕВА Анастасия Александровна

преподаватель кафедры английского языка
для гуманитарных факультетов,
Факультет иностранных языков и регионоведения,
МГУ имени М.В. Ломоносова;
тел.: (916) 631 81 60,
e-mail: shmaraeva@gmail.com

Система школьного питания в Великобритании за историю своего существования претерпевала различные изменения, которые были вызваны не только решениями правительства, но и деятельностью отдельных специалистов в области питания. Модернизация оборудования школьных столовых, профессиональное развитие персонала, улучшение рациона и пропаганда здорового питания направлены на устранение существующих проблем и повышение культуры питания британских школьников.

Ключевые слова: организация школьного питания, здоровое питание школьников, стандарты школьного питания, Великобритания

School meal provision has changed drastically several times throughout history due to both government decisions and particular experts' recommendations in the field. Upgrading school kitchen equipment, professional training programmes for school cooks, improving the quality of food offered and promoting healthy eating habits aim to eliminate the current problems and raise the awareness of healthy eating practices among British school children.

Ключевые слова: provision of school meals, healthy school nutrition environment, school food standards, United Kingdom

Сбалансированное, качественное и доступное школьное питание, бесспорно, является залогом здоровья и успеваемости школьников. «Забота о здоровье – это важнейший труд воспитателя. От жизнерадостности, бодрости детей зависит их духовная жизнь, мировоззрение, умственное развитие, прочность знаний и вера в свои силы» [7, с. 37] – утверждал В. А. Сухомлинский, выдающийся учитель, педагог-новатор и гуманист. Школьное питание является одним из важнейших факторов, влияющих на здоровье подрастающего поколения ввиду того, что современные школьники проводят большую часть времени в школе.

Многие исследователи отмечают, что умственная деятельность школьников, реализуемая в процессе обучения, является функциональной системой с полезным конечным результатом в виде успешности обучения [4]. В свою очередь, учебная деятельность школьников во многом зависит от правильно организованного питания в образовательном учреждении. Подсчитано, что в течение учебного дня продолжительностью 5-6 часов школьник затрачивает около 600 ккал, т.е. более четверти энергозатрат в сутки, поэтому предоставление горячего питания в течение учебного дня оказывает активное влияние на улучшение учебно-воспитательного процесса и повышение успеваемости [2].

Среди принципов рационального питания школьников можно выделить следующие [Цит. по: 2]:

1. Соответствие калорийности пищевого рациона суточным энергозатратам.
2. Соответствие химического состава, калорийности и объема рациона возрастным потребностям и особенностям организма.
3. Сбалансированное соотношение пищевых веществ в рационе (белков, жиров и углеводов, а также белков и жиров растительного происхождения).
4. Использование широкого ассортимента продуктов, в том числе овощей, фруктов, ягод, разнообразной зелени.
5. Правильная кулинарная обработка продуктов с целью сохранения биологической и пищевой ценности, высоких органолептических свойств и усвояемости пищевых веществ.
6. Строгое соблюдение режима питания.

Несомненно, правильная организация школьного питания оказывает влияние на процесс формирования здорового пищевого поведения школьников. Во время обучения в начальной, средней и старшей школе

у школьников происходит формирование не только определенного образа жизни, но и пищевых привычек и требований к пище.

Однако многие школьники мало осведомлены о культуре питания, включающей в себя основы правильного питания, которая является частью здорового образа жизни. Заметим, что проблемы питания школьников связаны во многом с нерациональным и несбалансированным питанием за пределами школы ввиду низкой информированности о принципах здорового питания. Привычки питания, в первую очередь, формируются в семье и зависят от культуры и традиций питания, сложившихся и принятых в стране проживания.

А. В. Павловская в своей книге «Англия и англичане» подчеркивает, что английская еда воспринимается «как средство избавления от голода, а не направлена на получение удовольствия. Англичане не делают из еды культа, хотя многие очень даже любят поесть. В сущности, она близка по типу традиционной русской пище – вареные овощи, тушеное или жареное мясо, пироги. Не мы для еды, а еда для нас – так можно сформулировать кредо английской системы питания. Золотыми же правилами ее кухни являются: свежесть, естественность и простота» [6].

Считается, что история государственной системы школьного питания в Великобритании берет свое начало с государственного постановления, выпущенного в 1906 году. Оно содержало рекомендации по обеспечению школьников бесплатной едой и было адресовано муниципальным властям. Это было вынужденное решение, поскольку с 1870 г. – времени, когда начальное школьное образование стало обязательным для всех, дети из малообеспеченных семей приходили в школу голодными, что являлось фактором низкой эффективности обучения. Интересным представляется тот факт, что это постановление носило рекомендательный характер и, вследствие этого, не все органы местного самоуправления приняли к исполнению данное постановление (перевод автора статьи. – А. Ш.) [9].

Би Уилсон в своей книге «Еда. Отправная точка. Какими мы станем в будущем, если не изменим себя в настоящем?» пишет о том, что утвержденное в 1906 году новое школьное меню должно было привить школьникам новые вкусы, которые отличались от привычного им питания консервированными продуктами. В качестве примера автор приводит школу Бретфорда, которая в то время считалась передовой по питанию, предлагаемому школьникам. Обед состоял из двух блюд, которые меня-

лись каждые три недели и были наполнены белком, жиром и овощами с уменьшенным при этом количеством сахара [8, с. 150]. К тому же, кухонное оборудование для приготовления школьных обедов Бретфорда было признано самым лучшим среди всех школ в мире. Там были даже эмалированные ванны для мытья овощей и специальные паровые котлы [Там же. С. 151]. В книге подчеркивается, что еда необязательно должна делиться только на невкусную, но и полезную (например, традиционный пудинг на воде) и любимую, но вредную (пудинг с вареньем). Таким образом, главная задача состояла в формировании здоровых привычек питания в долгосрочной перспективе, а не просто кормить «маленьких дикарей» тем, что они привыкли есть. К сожалению, в то время в отношении детского питания преобладало мнение, что удовольствие и здоровье – враждующие понятия. Вы либо «довольствуетесь» зеленью в интересах послушания и здоровья, либо балуетесь «вредными» плюшками [Там же. С. 152].

В 1944 году закон «Об образовании» обязал все органы местного самоуправления предоставлять бесплатное горячее питание школьникам и установил стандарты школьного питания. Однако вскоре оказалось, что это весьма затратно, поэтому в 1949 году правительство лейбористов решило взимать плату за школьное питание, оставив бесплатное питание только для детей из малообеспеченных семей. С 1980 г. правительство отказывалось от проводимой с 1950 г. политики внедрения сбалансированного питания в школах в пользу выбора родителями еды, приносимой с собой школьниками. Это привело к появлению рекламы, ориентированной на детей и пропагандирующей нездоровую пищу, а также к открытию магазинов с такой едой вблизи школ. На протяжении последних 30 лет вышеперечисленные факторы способствовали росту проблем у школьников, связанных с лишним весом, что, в свою очередь, явилось одной из причин низкой успеваемости в школе (перевод автора статьи. – А. Ш.) [9].

Закон «Об образовании» 2005 г. обозначил резкий и неожиданный поворот в сторону централизации государственного финансирования школ. С этого момента средства из государственного бюджета на нужды школ выделял непосредственно министр образования, а не местные органы власти. Тем не менее, на местные образовательные органы были возложены дополнительные требования, которые заключались в том, что они стали нести повышенную ответственность за обеспечение в том числе бесплатного питания в школьных учреждениях [5, с. 36-37].

В 2005 году, с помощью британского министерства образования в Англии, был основан Фонд школьного питания - независимая общественная организация, чьей задачей стала разработка реформы школьного питания и рекомендаций по ее реализации. Реформа касалась, в частности, выделения средств на качественное изменение школьных завтраков и обедов и приобретения нового оборудования для школьных кухонь, а новые стандарты школьного питания были разработаны с учетом рекомендаций диетологов, врачей и кулинаров [1].

Конечно, говоря о системе школьного питания в Великобритании нельзя не сказать о роли всемирно известного повара и автора телевизионных программ по популяризации домашней английской кухни и здорового питания Джеми Оливера. Благодаря его деятельности и привлечению внимания граждан к проблеме потребления нездоровой пищи (фаст-фуда) в школах, новые стандарты школьного питания предписывают школьным столовым включать в меню «разнообразные фрукты и овощи, нерафинированные крахмалосодержащие продукты, мясо, рыбу, яйца, фасоль, немолочные источники белка, молоко и молочные продукты, а также в небольшом количестве продукты и напитки с высоким содержанием жиров, сахара и соли» (перевод автора статьи. – А. Ш.) [10, с. 4]. Кроме этого, Д. Оливер обратил внимание на необходимость достойной оплаты труда школьных поваров, их профессионального обучения, и оснащения столовых профессиональным оборудованием. По мнению Д. Оливера, каждая школа должна иметь собственные помещения для приготовления и приема пищи, где не должно быть никаких полуфабрикатов [3, с. 18]. Необходимость модернизации школьных столовых была вызвана недостаточным финансированием школьных столовых и игнорирование правительством ухудшающейся ситуации со школьным питанием в течение десятилетий.

В настоящее время основным законодательным актом является документ «Требования, предъявляемые к школьному питанию» 2014 года (Requirements for School Food Regulations 2014), в котором перечисляются основные положения, касающиеся продуктов, которые можно использовать в школьном меню. Кроме этого, документами, регулирующими предоставление школьного питания, являются стандарты школьного питания (School Food Standards) и программа по организации и развитию школьного питания (School Food Plan), направленная на улучшение питания в школах и информирование школьников о здоровом питании. Стан-

дарты школьного питания, разработанные в 2015 году, включают: мясо или птицу (минимум 3 раза в неделю), жирную рыбу (минимум 1 раз в неделю), бобовые, яйца, хлеб, не более 2 блюд из теста в неделю, как минимум 1 порцию овощей или салата и 2 вида фруктов и овощей каждый день, молоко, воду, не более 150 мл фруктового сока, чай, кофе или горячий шоколад в качестве напитков, запрет шоколада или сладостей в меню школьных обедов, а также стандарты содержат рекомендации для детей, придерживающихся вегетарианского питания (перевод автора статьи. – А. Ш.) [10, с. 3-4].

Ниже рассмотрим блюда школьного меню, предлагаемые в школах Великобритании в осеннем триместре 2020 г. (на примере школ в графствах Kent и Sussex, а также унитарной единицы Medway) [11, с. 2]. Необходимо отметить, что меню делится на три части (week one, week two and week three), которые чередуются на протяжении триместра. Так, например, в понедельник школьникам предлагаются на выбор два горячих блюда: пицца с ветчиной и сыром (50/50), приправленная помидорами и молодым картофелем или пицца с сыром и помидорами (50/50) с молодым картофелем, в качестве овощей – кукуруза и вареная фасоль, а на десерт – яблочный пирог с сливочным йогуртом или свежие фрукты; во вторник – курица барбекю с рисом или чили с фасолью и рисом, смесь из разных овощей, на десерт – пирог с лимонной заливкой или свежие фрукты; в среду – жареная курица с жареной картошкой и соусом или блюдо из чечевицы и помидоров с жареной картошкой, из овощей – морковь и белокочанная капуста, на десерт – мандариновое мороженое, йогурт или свежие фрукты; в четверг – макароны с сырным соусом или овощная паста (без сыра), из овощей – брокколи или кукуруза, на десерт – шоколадно-апельсиновый пирог с шоколадным соусом, йогурт или свежие фрукты; в пятницу – рыба в панировке с обжаренными ломтиками картофеля и томатным соусом или яичница с красным перцем, сыром и томатным соусом, из овощей – консервированная фасоль в томатном соусе или горох, на десерт фруктовый йогурт. В качестве горячих блюд в другое время предлагаются: сосиска в тесте с жареным картофелем, открытый пирог, паста с рубленной говядиной, пирог с картофелем и кабачком, мексиканская лепешка с курицей и рисом, рыбные пальчики с жареным картофелем, бургер из говядины с картофелем, соевый бургер с картофелем, пазля с курицей, пирог с овощной начинкой и молодым картофелем, лазанья с говядиной с чесночным хлебом, вегетарианская лазанья с чес-

ночным хлебом. Овощное меню состоит из стручковой фасоли, брюквы, сладкой кукурузы, гороха и моркови. На десерт британские школьники могут выбрать бисквит с глазурью, песочное печенье с кусочками апельсина и лимона, овсяное печенье, мраморный пирог с заварным кремом, а также йогурт или свежие фрукты, которые всегда предлагаются в качестве десерта (перевод автора статьи. – А. Ш.).

Таким образом, мы видим, что в школьном меню для британских школьников представлены блюда не только национальной, но и индийской, итальянской и мексиканской кухнями. Кроме этого, в обеденном школьном меню присутствуют разнообразные овощи и фрукты в соответствии со стандартами школьного питания. В рассмотренном меню отсутствует информация о напитках и хлебе, поскольку эти виды продуктов должны быть доступны школьниками ежедневно.

Рассматривая организацию школьного питания в общем и целом, необходимо отметить, что сбалансированное, полноценное и разнообразное питание школьников является одним из важных условий поддержания их здоровья. Система школьного питания в Великобритании с момента ее возникновения и до настоящего времени проходила разные этапы: от бесплатного школьного питания для всех обучающихся до минимального количества бесплатных обедов только для школьников из малоимущих семей и увеличения нездоровой пищи в рационе обучающихся вследствие действий правительства. Благодаря общественной деятельности Д. Оливера, направленной на повышение культуры питания в стране и культуры питания британских школьников, в частности, произошли изменения в качестве питания в школах. В новом меню содержится сбалансированное количество белков, жиров и углеводов, необходимых для здорового развития школьников, а также оно отличается большим разнообразием, что было отмечено в рассмотренном выше школьном меню. Таким образом, формирование правильного пищевого поведения и потребление здоровой пищи не только в школе, но и дома, ведет к улучшению здоровья и успеваемости школьников.

Список литературы

1. Голицына Н. В Великобритании началась реформа школьного питания // URL: <https://www.svoboda.org/a/262561.html> (дата обращения: 07.10.2020).

2. Жолобова Н.А. Правильное питание – залог здоровья // URL: <https://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/2013/11/28/pravilnoe-pitanie-zalog-zdorovya> (дата обращения: 10.10.2020).

3. Кучма В.Р., Горелова Ж.Ю. Международный опыт организации школьного питания // URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/mezhdunarodnyu-opyt-organizatsii-shkolnogo-pitaniya> (дата обращения: 07.10.2020).

4. Литовченко О.Г. Психофизиологические параметры и умственная работоспособность школьников учебных учреждений традиционного и нетрадиционного типа // URL: <https://www.disscat.com/content/psikhofiziologicheskie-parametry-i-umstvennaya-rabotosposobnost-shkolnikov-uchebnykh-uchrezh> (дата обращения: 10.10.2020).

5. Охошин О.В. Реформы образования в политике Тони Блэра // URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/reformy-obrazovaniya-v-politike-toni-blera> (дата обращения: 07.10.2020).

6. Павловская А.В. «Англия и англичане» // URL: <http://www.gastac.ru/library/%D0%BD%D0%B0%D1%88%D0%B8-%D1%82%D1%80%D1%83%D0%B4%D1%8B/english.html> (дата обращения: 10.10.2020).

7. Сухомлинский В.А. Сердце отдаю детям // URL: <https://libking.ru/books/home-/home/54797-97-vsuhomlinskiy-serdtse-otdayu-detyam.html#book> (дата обращения: 07.10.2020).

8. Уилсон Б. Еда. Отправная точка. Какими мы станем в будущем, если не изменим себя в настоящем? М.: Эксмо, 2017. 472 с.

9. Finch A. The provision of school meals since 1906: progress or a recipe for disaster? // URL: <http://www.historyandpolicy.org/policy-papers/papers/the-provision-of-school-meals-since-1906-progress-or-a-recipe-for-disaster> (дата обращения: 07.10.2020).

10. School Food Standards // URL: <http://www.schoolfoodplan.com/wp-content/uploads/2015/01/School-Food-Standards-Guidance-FINAL-V3.pdf> (дата обращения: 07.10.2020).

11. What's for lunch this autumn? // URL: <https://caterlinkltd.co.uk/wp-content/uploads/2020/07/Kent-Medway-Sussex-Autumn-2020.pdf> (дата обращения: 07.10.2020).

**Эволюция рациона балканских правителей
в 19-20 веках (от Георгия Карагеоргия и князя
Милоша до Иосипа Броза Тито)**

Evolution of the Diet of the Balkan Rulers in the
Nineteenth and Twentieth Centuries (from George
Karageorge and Prince Milos to Josip Broz Tito)

ЮДОВА Юлия Юрьевна

кандидат филологических наук, доцент,
Высшие курсы иностранных языков МИД России;
тел.: +7 (916) 656 96 70,
yulia.yudova@yandex.ru

В работе показано, как выглядела трапеза балканских вождей в 19 и 20 веках, на примере основателя сербской монархической династии Карагеоргия, сербского князя Милоша и руководителя социалистической Югославии Иосипа Броза Тито.

Ключевые слова: Карагеоргиев шницель, обед при дворе князя Милоша, приемы Тито.

The article shows what the meal of Balkan leaders looked like in the 19th and 20th centuries, using the example of Karageorge, the founder of the Serbian monarchical dynasty, Milosh, Serbian Prince and Josip Broz Tito, the leader of socialist Yugoslavia.

Ключевые слова: Karageorge's schnitzel, dinner at the court of Prince Milosh, Tito's receptions

Рацион сильных мира, особенно еда и этикет официальных приемов всегда вызывают интерес обычных людей, поскольку эти приемы являются не простым процессом еды и питья, а поводом для общения политиков и дипломатов, во время которого зачастую решаются очень важные вопросы, заключаются договоры, имеющие значение для судьбы целых

народов. В прессе описываются и обсуждаются кушанья, подаваемые во время этих застолий, произносимые тосты, ищется глубокий смысл в том, как рассаживают гостей – на каком расстоянии и по какую руку от важных персон. Описания трапезы правителей прошлого содержатся в хрониках и художественной литературе, в прессе, увидеть же сцены этих застолий можно на художественных полотнах и фотографиях. Целью настоящей работы является показать, как менялось питание балканских правителей в 19-20 веках на примере рациона сербских вождей Георгия Карагеоргия, князя Милоша и югославского лидера Иосипа Броза Тито.

После поражения в битве на Косовом поле в 1389 году и падения средневековой столицы города Смедерево в 1459 году Сербия окончательно попала под власть Османской империи. С этого момента она вошла в состав различных эялетов (провинций Османской империи), через глав которых – бейлербеев турецкий султан осуществлял свою власть. Из мощного государства, какой была Сербия в Средние века, она превратилась в отсталую турецкую провинцию. Возрождение сербской государственности началось в начале 19 века, когда в результате двух восстаний (первого 1804-1813 г.г. и второго 1815-1817) была освобождена от турок часть сербской территории и образовано Княжество Сербия, вошедшее в состав Османской империи на правах автономии. Руководителем первого сербского восстания стал Георгий Петрович Карагеоргий (1762-1817). Он родился в бедной сербской семье, с детства был вынужден работать на богатых турок и сербов, из-за чего в некоторых источниках его называют свинопасом, но оказавшись в австрийской армии, получил опыт военной службы и впоследствии был провозглашен вождем сербского народа (серб.вожд) и назначен руководителем восстания против турок. Формально турки не признали Карагеоргия правителем сербского Княжества (титул князя турки признают в 1820 году за его последователем Милошем), однако именно он считается основателем существующей и ныне сербской монархической династии.

Будучи незнатного происхождения, Карагеоргий всю жизнь в быту оставался очень скромным человеком. Скромной была и его еда. По свидетельству современников, вождь, большую часть жизни проводивший в военных походах, часто носил еду с собой. В плоской деревянной миске с крышкой за поясом у него обычно была папула – пюре из фасоли. Оно было с растительным маслом и мелко порезанным луком в дни поста и со шкварками и салом - в обычные дни. Кроме того, Карагеоргий в обычные

дни питался вяленным мясом и сыром. Более разнообразной была его трапеза в день святого Климента, когда праздновалась слава семьи Карагеоргиевичей (слава-сербский народно-религиозный праздник защитника, покровителя семьи).

Историки отмечали, что вождь рано вставал, молился, выпивал стакан ракии (сербский крепкий напиток типа самогона) и затем завтракал хлебом и сыром. Русский консул в Белграде Константин Родофинкин пытался уговорить Карагеоргия пить чай с ромом, поскольку ему казалось, что сербские повстанцы, как и сам вождь, слишком много пьют ракии. Родофинкин регулярно присылал Карагеоргию из России чай, ром и сахарную голову, однако попытка заменить ракию ромом не увенчалась успехом [2].

Практически в каждом сербском ресторане и даже в других странах в ресторанных меню есть блюдо «Карагеоргиев шницель». Стоит, однако, отметить, что непосредственно к исторической личности оно не имеет отношения, и в 19 веке его не существовало. Рецепт в 1959 году придумал будущий знаменитый сербский повар Милован Стоянович, работавший тогда в ресторане «Гольф» [3]. Когда частая гостья ресторана диктор сербского радио в очередной раз заказала любимую котлету по-киевски, у повара не оказалось под рукой необходимых продуктов. Собразительный молодой человек придумал свернуть в трубочку телячью отбивную и заполнить ее каймаком (продукт типа мягкого сливочного сыра). Трубочку он обвалял в панировочных сухарях, пожарил во фритюре и подал с соусом тартар. Сервировал блюдо повар в форме ордена «Звезда Карагеоргия» (государственная награда Сербии) и дал ему такое название. Позднее оказалось, что гостьей была Тамара Броз, сноха президента Тито. Сегодня Карагеоргиев шницель-одно из самых известных блюд сербской кухни, имеющее разные вариации, например, вместо телятины используется свинина, говядина или куриное мясо. По легенде, М.Стойнович готовил его однажды для английской королевы.

Блюдо из Сербии распространилось и по другим республикам бывшей Югославии, хотя здесь есть некоторые особенности. Так, мусульмане в Боснии и Герцеговине готовят его, по понятным причинам, только из говядины и называют Караџозбегова шницла. Иногда внутрь трубочки помимо каймака кладут также кусочки вяленого мяса.

Следующим после Карагеоргия правителем сербского Княжества, официально признанным турками, стал князь Милош Обренович, пред-

ставитель другой сербской монархической династии, которая на протяжении почти ста лет конкурировала с Карагеоргиевичами. Обреновичи и Карагеоргиевичи сменяли друг друга на сербском престоле (в том числе путем убийств конкурентов) до начала 20 века, когда в 1903 году был убит последний из рода Обреновичей – Александр.

Князь Милош оказывался на престоле дважды – с 1817 по 1839 г.г. и с 1858 по 1860 г.г. Как и Карагеоргий, он происходил из бедной семьи, в юности работал пастухом, а в 1804 году принял участие в первом сербском восстании и стал одним из его руководителей. В 1815 году Милоша избирают лидером второго сербского восстания и в 1817 году признают верховным князем Сербии, с наследственной властью. Хотя Милош не отличался образованностью, он был не лишен ума и прозорливости. Во время его правления Сербия получила большую автономию в составе Османской империи, был проведен ряд важных политических и экономических реформ, развивалась культура и образование.

В быту князь Милош оставался простым человеком, жил в своем конаке (дворце) в пригороде Белграда (ныне это район города Топчидер), похожем скорее на обычный двухэтажный дом, чем на дворец. Его жизнь была похожа на жизнь обычного горожанина или крестьянина, за исключением, пожалуй, наличия большего количества свободного времени, которое он проводил на охоте, за игрой в бильярд или посещая собственный зоопарк. Князь вставал с рассветом, а зимой за час или два до рассвета, выпивал рюмку ракии, затем черный кофе по-турецки, который сербы называют сербским, и выкуривал трубку (чибук).

Он любил много и вкусно поесть, хотя предпочитал еду простую, без особых изысков. Об этом свидетельствует описание одного обеда при дворе князя Милоша. На закуску подавался молодой сыр и зеленый лук, а к ним горячий кукурузный хлеб, затем куриный суп. Куриное мясо лежало на большом блюде, и сам князь раздавал его гостям. После этого подавали кислую капусту с салом или фасоль, жареного ягненка или поросенка. В конце обеда обязательными были кебабы (чевапчичи). К закуске подавали ракию, а к главному блюду – вино. Обед завершался слоеным пирогом (гибаницей) с соленой начинкой (с зеленью или сыром), после обеда пили кофе и курили трубки [4]. Блюда были сильно приправлены. Современники свидетельствовали: «Княжеская еда не удовлетворила бы ни одного добропорядочного немецкого ремесленника, так как была приготовлена в соответствии с сербскими вкусами...все было так сильно

приправлено перцем, чесноком и луком, что только тот желудок, который привык к этому с детства, может это перенести»[4].

Стремление к роскоши было чуждо князю. Так, ел он из медной (не фарфоровой) посуды, оловянными ножами и вилками, пил простое сельское вино, «от кислоты которого портились зубы». Концерты, театральные представления и балы в его дворце были исключены.

Князь Милош строго соблюдал посты, которые длились около 20 недель в году. Обычной и любимой едой для него в это время, как и для Карагеоргия, была фасоль, которую иногда заменяла чечевица или кислая капуста.

Несмотря на то, что сербские правители 19 века – и Карагеоргий, и князь Милош отличались простотой в быту, любовью к простой сербской пище, между ними в этом отношении были и отличия. Хроникеры отмечали, что хотя князь и был «верен» местному вину, гибанице, чорбе, паприкашу, кислой капусте и чевапчицам, на его столе было значительно больше разнообразных продуктов, многие из которых и сейчас являются лакомством. Это спаржа, колбаса, горчичный соус, шоколад, печенье, миндаль в сахаре, рахат-лукум, изюм, булочки, лимоны, апельсины, токайское вино. Хотя многое из перечисленного родом с Востока и завезено турками, очевидно, что европейская гастрономическая культура вместе с европейским укладом жизни при Милоше Обреновиче постепенно стала приходить и в Сербию.

Более трети 20 века (точнее - 35 лет) ознаменовано правлением в одном из крупнейших государств на Балканах, в социалистической Югославии Иосипа Броза Тито. Масштаб его личности и значение для истории трудно переоценить. Его жизнь и деятельность всегда интересовали и еще будут интересовать историков, публицистов, кинематографистов. О том, каким он был в быту, также уже написаны десятки книг. Задачей данной работы является показать, как изменилось питание лидера Югославии в 20 веке по сравнению с трапезой правителей Сербии 19 века. Мы вполне отдаем себе отчет в том, что за сто лет жизнь и обычных людей, и сильных мира сего кардинально изменилась. Человечество развивается, уровень жизни растет. В случае с гастрономией - изменились вкусовые предпочтения людей, структура питания вообще. Однако заявленное сравнение считаем возможным в силу следующих обстоятельств: все три балканских лидера, во-первых, из одного региона, во-вторых, выходцы из народа (Тито также родился в крестьянской семье), в-третьих, масштабные личности, много сделавшие для своих стран и народов.

Бранко Трбович, химик, сотрудник специальной лаборатории, созданной для проверки продуктов питания, поступающих на стол Иосипа Броза Тито и других высших руководителей Югославии, писал, что Тито в семье любил обычную загорско-словенскую еду (президент родился в области Загорье на границе Хорватии и Словении) [1]. На завтрак он предпочитал качамак – кашу из кукурузной или гречневой муки (типа мамалыги), часто – с добавлением шкварок. На обед, начинавшийся ровно в 13 часов, подавались: холодные закуски, бульон с домашней лапшой (чорбу – густой сербский суп – Тито не любил), гибаница или штрукли (традиционное хорватское блюдо родом из Загорья типа соленых блинов с творогом или сыром, иногда с мясом, занесенное в список нематериального культурного наследия Хорватии), на горячее – на выбор: запеченная индейка с макаронными изделиями или кислой капустой, блюда из рубленого мяса, запеченный поросенок. Наибольшим деликатесом из горячего для Тито была жареная кровяная колбаса с кислой капустой или голубцы. Рыбу, раки и лангусты президент не любил. Из сладостей он отдавал предпочтение яблочным пирогам (пита с јабукама). Как видно из этого перечисления, еда президента была действительно простой, но достаточно разнообразной и с национальным хорватским колоритом.

Совершенно иначе выглядело меню приемов для иностранных гостей Иосипа Броза Тито. Президент любил принимать гостей и устраивал для них пышные застолья. Его гостями в разное время были известные исторические личности - президенты, короли, шахи, премьер-министры, магнаты, режиссеры и актеры. Назовем лишь некоторых: Н.Хрущев, Л.Брежнев, Г.Насер, И.Ганди, Х.Асад, Н.Сианук, шах Реза Пехлеви, король Хуссейн, Э.Тейлор, Р.Бартон. Тито встречал их обычно либо в своей резиденции на хорватском острове Бриони, либо на роскошной яхте «Галлеб», путешествуя по миру. Тогда многочисленный штат поваров готовил: икру, лангусты belle vue, соте «Строганов», бифштекс «Сантьяго», олений стейк с черникой, салат из авокадо, холодную рыбу в желе, грибы фаршированные гусяной печенью, запеченную телячью грудинку и многие другие блюда, о которых простые смертные, чьи судьбы решались порой во время этих застолий, даже и не слышали. Гостям обязательно предлагались изысканные вина и другие напитки, а после трапезы желающие, в том числе и сам хозяин, курили сигары. Многие из таких пышных приемов вошли в историю и были описаны (вместе с рецептами подаваемых на них блюд) в книге А.Друлович «Титов кувар»[1].

В заключение можно сделать следующие выводы. Все три рассмотренных балканских лидера были незнатного происхождения. В обычной жизни они предпочитали блюда национальной кухни, еду их родного края. Но если рацион правителей в 19 веке (особенно Г. Карагеоргия) не отличался особым разнообразием, то президента Югославии Тито скромным в еде не назовешь. Как было показано выше, семейный обед Тито состоял из множества разнообразных блюд, качество которых строго проверялось в специальной лаборатории. Еще более разнообразным и изысканным было меню приемов для высоких иностранных гостей, которые любил устраивать Тито. В отличие от Карагеоргия и князя Милоша, которые, поднявшись на вершины власти, по сути, так и остались в душе крестьянами, президент Тито, родившись в крестьянской семье, впоследствии стал аристократом и гурманом, вел соответствующий образ жизни и, в том числе, этим запомнился современникам.

Список литературы

- 1) Drulović A. Titov kuvar. Beograd: Laguna, 2005.
- 2) Poglaviti majstori svakog krkanluka. // URL: <https://www.vreme.com/cms/view.php?id=1059101> (дата обращения: 17.11.2020).
- 3) Srpska trpeza: Ovo su naša jela za kojima je poludeo svet!!! // URL: <https://www.stvarukusa.rs/clanak/srpska-trpeza-ovo-su->(дата обращения: 17.11.2020).
- 4) Svakodnevnica kneza Miloša. // URL: <https://stil.kurir.rs/lifestyle/62601/svakodnevnica-kneza-milosa> (дата обращения: 17.11.2020).

Оглавление

СМИРНОВА Галина Евгеньевна Традиционный форум, новый формат: V международный симпозиум «Традиционная культура в современном мире: История еды и традиции питания народов мира»	3
АВETИCЯH Нелли Гургеновна, ВОСКАНЯH Сируш Карленовна. Да здравствует паб – бастион стабильной жизни!	6
АЛЕКСЕЕВ Виктор Владимирович. «Разношерстная гольфьба покупает незатейливые продукты...» (уличный фастфуд в дореволюционной России).....	18
АЛПАТОВА Светлана Денисовна. Культурно-специфические концепты некоторых заимствований в английском языке	28
АЛЪБЕКОВ Ильдар Мунирович. Традиции и обычаи приема пищи в Королевстве Саудовская Аравия	34
АМИРАСЛАНОВ Тахир Идрис оглы. Шипцы для украшения шакербурь.....	41
АСКЕРОВА Джейран Аскер кызы. Свадебная культура азербайджанского народа	47
АФИНСКАЯ Зоя Николаевна. Питание как объект когнитивных исследований	53
БАЙКАЛОВА Любовь Андреевна, ШУБИНА Екатерина Сергеевна. Привычки питания Германии и Австрии как основа гастрономического туризма: устойчивые стереотипы и современная реальность.....	58
БЕЗРОДНАЯ Анастасия Юрьевна. История и традиции питания российских немцев (на примере Новосибирской области).....	67

БЕРЕСТ Валерия Адлеровна, КИРСАНОВА Юлия Алексеевна. Гастрономический эксперимент итальянского футуризма: концепт синтетической кухни.....	72
БОГДАНОВА Иоланта Михайловна. Роль традиционной английской еды в «легкомысленной комедии для серьезных людей»	78
БЫЧКОВА Татьяна Васильевна. Полноценное питание детей – одно из условий обеспечения здоровья населения Российской Федерации	88
ВОРОБЬЕВА Елена Юрьевна. Национальная кухня как проявление особого стиля французской жизни «savoir vivre» (на примере цветообозначений французского языка).....	94
ГРЕЦКАЯ Софья Сергеевна. Блюдо национальной кухни как фактор осознания идентичности и триггер процесса её переосмысления	100
ГУДИНА Ольга Васильевна. Сладкие традиции австрийской кухни.....	109
ДОБРОВОЛЬСКАЯ Марина Георгиевна. «Communal kitchen» Джеймса Джойса в историко-литературном контексте	121
ДОРЖИЕВА Галина Сергеевна, ГАО Цзяньго. Мотивационные значения образных китайских гастрономов в фольклорных текстах	129
ЖАБО Наталья Ивановна, АВДОНИНА Марина Юрьевна. Видеопроект «Кухня Леонардо да Винчи и этикет дворца Сфорца»: этапы послевкусия и предвкушения	140
ЖБАНКОВА Елена Васильевна. Русское «пьянство» в произведениях передвижников	146
ЗОТКИНА Ирина Владимировна. Обучение иностранному языку и коммуникативный подход с использованием гастрономической тематики	156
ИВАНОВА Ирина Евгеньевна. Сербский менталитет и еда.....	166
ИСАКОВА Анна Алексеевна. Названия заведений питания в языковом ландшафте города	172

КАРЕЛИНА Наталия Александровна. Кленовый на флаге и на столе!	178
КИКНАДЗЕ Диана Гургеновна. Рыба в гастрономической культуре раннесредневековой Японии.....	185
КИРИЛЛОВА Ольга Орестовна. Оригинальные и экзотические тренды мировой гастрономии (на примере австралийской кухни).....	195
КИРЮХИНА Елена Михайловна, КИРЮХИН Дмитрий Вячеславович «Изысканная сладость» в переписке Эразма Роттердамского и Андреа Аммоньо.....	204
КОВАЛЕВСКАЯ Татьяна Вячеславовна. «...Уединил себя от семейства (груши и виноград): попытка комментария черновой записи.....	210
КОЗЬЯКОВА Мария Ивановна. Гастрономическая культура как фактор идентичности.....	220
КРЮКОВА Ольга Александровна. Гастрономические мотивы во французском кино	228
ЛЕВИЦКИЙ Андрей Эдуардович. Шаурма: лингвокультурологический ракурс анализа	236
ЛОГУНЦОВА Ирина Вячеславовна Развитие гастрономических брендов и креативных индустрий на примере г. Коломна	242
ЛЮБАРТ Маргарита Кемальевна	248
Традиционная кулинария в общественном питании современных бретонцев Франции	248
МАКАРОВ Сергей Васильевич Сравнительный анализ российских и зарубежных учебных планов и программ по пищевой технологии	260
МАММАДОВА Эльнура Фарман кызы Образцы азербайджанской национальной кухни в наших сказках.....	266
МАРИНИН Оганес Викторович «Роспись яствам». Русское художественное меню второй половины XIX – начала XX вв.	272
МИНЬЯР-БЕЛОРУЧЕВА Алла Петровна, ПОКРОВСКАЯ Марина Евгеньевна Гастика как источник идентифицирующих стереотипов в диалоге культур	280

МОНИСОВА Ирина Владимировна Гастрономическая образность в повествовании о мире детства (по повести Н. Абгарян "Манюня")	290
НАЗАРОВ Равшан Ринатович Узбекский плов и его иноэтничные аналоги	298
НЕВЕЖИНА Елизавета Андреевна Креолизация кухни на примере франкоязычных Антильских островов	312
НОВИКОВА Арина Александровна Гастрономическая культура племен Ассама: урбанизация и рациональное питание (на примере племени Мисинг).....	322
ОВЧИННИКОВА Юлия Сергеевна Взаимосвязь музыкальных и гастрономических традиций в культуре народов мира: компаративные аспекты.....	328
ПАВЛОВСКАЯ Анна Валентиновна Каин против Авеля. Историческое место и роль мяса в системе ценностей человека	340
ПАВЛОВСКИЙ Игорь Владимирович «О любви не говори, о ней всё сказано»: еда и любовь как культурный феномен.....	356
РАССАДИНА Софья Александровна Пищевые мифологемы в период пандемии	360
РУЦИНСКАЯ Ирина Ильинична Сюжет «Гостеприимство Авраама» в западноевропейской живописи	372
СЕРГИЕНКО Полина Игоревна Языковое конструирование гастрономической картины мира в PR-текстах компании Nestlé S.A.	382
СИЛЬВЕРСТОВА Валентина Аркадьевна Культурно-исторические предпосылки становления и развития регионального бренда Galicia Calidade.....	389
СРОСЛОВА Нина Викторовна Физиологическая потребность в пищевых веществах в современных условиях	398
СУМАЧАКОВА Айана Николаевна Духовно-смысловая и практическая параллели в культуре питания алтайцев.....	405

СЮЙ Идanh Языковые средства номинации неприятного вкуса сырой рыбы в китайской и русской лингвокультурах	411
ТАГАНОВА Татьяна Александровна Гастронимы английского языка как отражение современной культуры	419
ТАРАБАНОВА Татьяна Анатольевна.....	
Гастрономические праздники и фестивали: региональные особенности	428
ФАИС Оксана Давидовна.....	
Гастронационализм (алиментарный патриотизм) в Италии: традиции и тенденции развития	436
ФЕДОРОВА Екатерина Сергеевна Преодолевая и наслаждаясь. дворянская кулинарная культура в середине XX века. рецепты прабабушки Анны С. Вырубовой	446
ФРОЛОВА Александра Викторовна Пивной праздник: к вопросу об идентичности севернорусского населения	459
ХАЙРОВА Светлана Раисовна Лингвопрагматические особенности британских ресторанных рецензий.....	465
ХАРИТОНОВА Елена Вячеславовна, АНАНЬЕВА Алина Андреевна Особенности перевода кулинаронимов	471
ХЛЕБНИКОВА Варвара Борисовна «Социальная» гастрономия в автобиографическом романе М.Е. Салтыкова-Щедрина «Пошехонская старина».....	479
ЦАРЕГОРОДЦЕВА Галина Игоревна «Печь печенье или вернуть брокколи в Белый дом»: Х. Клинтон и ее роль в администрации президента Б. Клинтона	492
ШВАРЦ Елена Данииловна	
Фастфуд против слоуфуд в глобальном кулинарном пространстве, кто победит?	498
ШМАРАЕВА Анастасия Александровна Организация школьного питания в Великобритании: история становления и национальные особенности	506
ЮДОВА Юлия Юрьевна Эволюция рациона балканских правителей в 19-20 веках (от Георгия Карагеоргия и князя Милоша до Иосипа Броза Тито)	514

