

ПИЦЦА КАК РУССКОЕ НАЦИОНАЛЬНОЕ ДОСТОЯНИЕ: ЛИНГВОСЕМИОТИЧЕСКАЯ РЕФЛЕКСИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ЦЕННОСТЕЙ



А.В. ОЛЯНИЧ

aolyanitch@mail.ru

д-р филол. наук, профессор
Адыгейского государственного
университета
Майкоп, Россия

Ключевые слова:

*гастрономия, глуттоним,
знак, семиотика, ценность,
экзистоним*

DOI: 10.37632/PI.2020.281.4.008

Статья посвящена первичному представлению системы русских гастрономических ценностей как идентификатора и самоидентификатора этноса в лингвосемиотической плоскости – посредством кластера знаков, связанных с национальной пищей, таких как глуттонимы, квалификаторы, процессивы, пермиссивы, лимитаторы, локативы, дескриптивы и декоративы. Установлено, что ядром системы является знак-экзистоним *хлеб* как номинант одного из обязательных продуктов, необходимых для выживания человека.

Кулинария, а особенно национальная кулинария, – это <...> проблема сердца, проблема разума, проблема восстановления «национальной души».

Вильям Похлебкин.

Русская кухня

Любой этнос вырабатывает в ходе истории своего развития некоторые свидетельства собственной идентификации: так, итальянцев узнают по чрезмерной эмоциональности, мелодраматизму и склонности витиевато выражаться; как отмечает Е.А. Дичковская, «...зависть и ревность кажутся гораздо интенсивными, чем где-либо, так лишь потому, что каждый чужой успех – как колокол, бьющий тревогу, или похоронный колокольный звон. Нужно спешить, говорит этот сигнал, нужно предстать пред миром и утвердить свою ценность» [7]. Кроме того, итальянцы всемирно признаны как великие кулинары и гурманы [22], предпочитающие есть макароны всех видов и «морских гадов» – каракатиц, осьминогов, лангустов и т.п.

Стереотип француза – эмоциональный, любвеобильный, коммуникативный, галантный модник и гурман, потребляющий исключительно сыры с плесенью и трюфели; легкомыслие, остроумие, изящество и тонкий вкус считаются основными чертами французской нации. Впрочем, многие считают, что французы – шовинисты, обидчивые и очень эгоистичные натуры [5].

Говоря о доминирующих стереотипных представлениях о Германии у русских и американцев, Е.Е. Коптякова таковыми называет феномены войны (например, Гитлер, фашизм), географические названия (Берлин, Мюнхен, Рейн), гастрономические пристрастия (любовь к пиву, сосискам, свиной рульке с тушеной капустой), черты национального характера (пунктуальность, практичность), культурные феномены (Октоберфест, Фауст), политические персоналии (Гете, Бисмарк, Ангела Меркель) [10].

Обратим внимание на то, что в формировании стереотипного образа этноса особым образом участвует еда: она «...часто представляет собой свидетельство национальной самоидентификации и идентификации: англичане ассоциируют себя с ростбифом, бифштексом и пудингом; французы во всем мире именуются «лягушатниками», поскольку лягушки – изысканная, но вполне доступная всем слоям французского общества еда; итальянцы – «макаронниками», ибо макароны – широко известный стереотип всеобщего национального потребления, приписываемый итальянцам» [14: 413]. Австрийца невозможно представить себе без его любимых торта «Захер» и тафельшпица (отварной телятины); шведа – без обожаемого им сюрстремминга (протухшей или прокисшей селедки); Вьетнам с удовольствием ест змей, Индокитай – насекомых.

Гастрономические представления русских о самих себе и мира о них обычно сводятся к стереотипному образу потребителей «щей да каши» как пищи, представляющей для этноса одну из базовых ценностей, сформировавшуюся в этнический, религиозный и институциональный паттерн, внедренный в подсознание индивидуума и социума в целом (см. [1]). Так ли это на самом деле?

Предлагаемая научному сообществу статья имеет целью преодолеть такое представление, продемонстрировав (по крайней мере, в первом приближении) систему гастрономических ценностей русскоязычного этноса, поддерживаемую знаками, складывающимися в семиозис его пищевых предпочтений, привлекая густально (по вкусу), scentально (по запаху) и визуально (по внешнему виду).

Русская гастрономия разносторонне исследовалась и исследуется языковедами с разных точек рассмотрения:

- как концептосфера продуктов питания в русскоязычной картине мира [4, 19];
- в качестве образных репрезентантов кулинарного кода культуры [8, 9];
- с позиций семиотической символизации [2];
- с позиций инициации дискурсоразвертывания [15];
- как объект метафоризации [6; 20];
- с позиций диахронной дескрипции словника русского языка [11; 12];
- в качестве элементов профессионального дискурса гастрономии [13];
- с позиций трансформации в процессе социокультурных флуктуаций [17].

Краткий кулинарный репертуар русскоязычного этноса (знаки-номинации базовых блюд традиционной русской кухни) был впервые обозначен в [21]. Его составили:

– *первые жидкие блюда* (тюри, похлебки, окрошки, ботвиньи, щи, борщ, калья, лапша, рассольник, солянка, уха);

– *вторые блюда – рыбные* (балык, рыба, икра, раки, тельное рыбное); *мясные* (буженина, студень, холодец или холодное, пельмени);

– *блюда из молочных продуктов* (сыры – сливочные, сметанные, губчатые; творог, битой творог, пасочки творожные, варенец, молоко топленое, сырники);

– *блюда из корнеплодов и овощей* (дрочена из картофеля, репница, брюковница, тыковник, тебечник, пареная репа, пареная капуста, редьковник).

В то же время русская пища как система ценностей с позиций лингвосомиотики пока подробно не рассматривалась, если не считать нашу работу о гастрономии как фрагменте лингвосомиотической картины мира, рефлексированной в текстах русских писателей [16], где впервые была предпринята робкая попытка выявить знаки, поддерживающие идею о русской гастрономии как одном из ценностных оснований российской культуры и русского бытия в целом («русскости», если следовать «национал-семиотической» терминологии Ролана Барта [3]).

По наблюдениям лингвистов, в центре системы ценностей россиян располагается концепт *хлеб* как базовый компонент мифолого-религиозного сознания, который «...эксплицирует признаки сакральности, магический, обрядовый и ритуальный характер концептуализации, служит этнокультурным *ценностным эталоном*, символизируя главные аспекты духовности, божественного, человеческой судьбы и Жизни в целом» [19: 6]. К сказанному добавим, что хлеб – основное средство выживания Homo sapiens, что дает нам право терминологизировать этот знак как *экзистоним* (англ. exist – ‘быть’, ‘существовать’). Не случайно он входит в состав фразеологизмов, рефлексированных взгляды русских на жизнь, русские обряды и обычаи. Это такие идиомы, как *есть чужой хлеб, садиться на хлеб и воду, легкий хлеб, хлеб-соль, перебиваться с хлеба на квас, что-либо хлеба не просит, встречать кого-либо хлебом-солью* и др.

Хлеб как этноценность представлена в обилии народных паремий, где он выступает как индикатор свежести (*Ешь, пока хлеб свеж*); как основа жизни (*Хлеб – всему голова; Хлебушко – батюшка, картошка – матушка; Каша – мать наша, а хлеб – кормилец; Без хлеба живот никогда не живет*); как основа здоровья (*Хлеб сердце человеку укрепит*); как подспорье в общении (*Беседа без хлеба не пригожа*); как основа благополучия (*Если хлеба ни куска, так и в тереме тоска*).

К национальным гастрономическим ценностям следует отнести кулинарные изделия, семиотизированные в дискурсе русских писателей знаками-глуттонимами (от лат. *gluttonare* – ‘есть’, ‘питаться’, ‘поесть’), например:

«То снилось ему, будто ест он вареную баранью требушку, то сворачивает рубкой и, обмакнув в каймак, отправляет в рот огромный ноздреватый блин, то – спеша и обжигаясь, без устали хлебает он наваристую лапшу с гусяными потрохами...» (М.А. Шолохов «Поднятая целина»); *«Все, начиная с ужина, на который подавался почти всегда знаменитый таганрогский картофельный салат с зеленым луком и маслами, выглядело очень скромно...»* (В.А. Гиляровский, «Друзья и встречи. Антоша Чехонте»); *«Бежи, Алешка, проворней на кухню и скажи повару, чтобы поскорей прислал нам растегайчиков»* (Н.В. Гоголь «Мертвые души»).

Национальная гастрономическая (глуттоническая) ценность русских также семиотизирована знаками-квалификаторами, обычно представляющими собой сбалансированную градацию вкусовой сочетаемости продуктов:

«Эх-хо-хо... Да, было, было!.. Помнят московские старожилы знаменитого Грибоедова! Что отварные порционные судачки! Дешевка это, милый Амвросий! А стерлядь, стерлядь в серебристой кастрюльке, стерлядь кусками, переложенными раковыми шейками и свежей икрой помните? А яйца-кокоты с шампиньоновым пюре в чашечках? А филейчики из дроздов вам не нравились? С трюфелями? Перепела по-генуэзски?» (М.А. Булгаков «Мастер и Маргарита»).

Блины в качестве национальной ценности русской кухни оказываются в центре комплексного знака-процессива, семиотизирующего процесс подготовки пищи к потреблению:

«Блины были поджаристые, пористые, пухлые, как плечо купеческой дочки... Подтыкин приятно улыбнулся, икнул от восторга и облил их горячим маслом. Засим, как бы разжигая свой аппетит и наслаждаясь предвкушением, он медленно, с расстановкой обмазал их икрой. Места, на которые не попала икра, он облил сметаной... Оставалось теперь только есть, не правда ли? Но нет!.. Подтыкин взглянул на дела рук своих и не удовлетворился... Подумав немного, он положил на блины самый жирный кусок семги, кильку и сардинку, потом уж, млея и задыхаясь, свернул оба блина в трубку, с чувством выпил рюмку водки, крикнул, раскрыл рот...» (А.П. Чехов «О бренности»).

Христианская Русь внесла в гастрономический ценностный арсенал продукты,

репрезентированные знаками-пермиссивами и знаками-лимитаторами. Первые обеспечивают доступность потребления в период разговения после поста, вторые налагают религиозный запрет на него во время поста, объявляя мясные и молочные продукты скоромными, разрешая рыбу, овощи и грибы. Приведем примеры.

а) пермиссив:

«А на Вербное воскресенье (28 марта) и Благовещенье (7 апреля) к столу разрешены и рыбные блюда: великая кулебяка на Благовещение, с вязигой, с осетринкой! А калья, необыкновенная калья, с кусочками голубой икры, с маринованными огурчиками... а моченые яблоки по воскресеньям, а талая, сладкая-сладкая «рязань»... а «грешники», с конопляным маслом, с хрустящей корочкой, с теплою пустотой внутри!» (И. Шмелев «Лето Господне»);

б) лимитатор:

«В передней стоят миски с желтыми солеными огурцами, с воткнутыми в них зонтичками укропа, и с рубленой капустой, кислой, густо посыпанной анисом, – такая прелесть. Я хватаю щепотками, – как хрустит! И даю себе слово не скоромиться [мясным и молочным] во весь пост. Зачем скоромное, которое губит душу, если и без того все вкусно? Будут варить компот, делать картофельные котлеты с черносливом и шепталой, горох, маковый хлеб с красивыми завитушками из сахарного мака, розовые баранки, «кресты» на Крестопоклонной...» (И. Шмелев «Лето Господне»).

Богатые, отличавшиеся роскошью продуктов, помещений для пиров, убранства стола, допетровские обеды русских царей демонстрировали гастрономические ценности русского народа. А.К. Толстой в романе «Князь Серебряный» для описания пира, устроенного Иваном Грозным для своих опричников, использует глуттонические знаки – квалификаторы, локативы, дескриптивы и декоративы:

«Множество слуг, в бархатных кафтанах фиалкового цвета, с золотым шитьем, стали перед государем, поклонились ему в пояс и по два в ряд отправились за кушаньем. Вскоре они возвратились, неся сотни две жареных лебедей на золотых блюдах. Отличились в этот день царские повара. Никогда так не удавались им лимонные кальи, верченые почки и караси с бараниной. Особенное удивление возбуждали исполинские рыбы, пойманные в Студеном море и присланные в Слободу из Соловецкого монастыря. Их привезли живых, в огромных бочках; путешествие продолжалось несколько недель. Рыбы эти едва умещались на серебряных и золотых тазах, которые вносили в столовую несколько человек

разом. Затеиливое искусство поваров выказалось тут в полном блеске. Осетры и шевриги были так надрезаны, так посажены на блюда, что походили на петухов с простертыми крыльями, на крылатых змиев с разверстыми пастьями. Хороши и вкусны были также зайцы в лапше, и гости, как уже ни нагрузились, но не пропустили ни перепелов с чесночною подливкой, ни жаворонков с луком и шафраном».

Резюмируем изложенное выше. Русская культура за тысячелетия своего существования

выработала обширный ценностный арсенал; особое место в нем занимают гастрономические ценности, ставшие национальным достоянием. Образовалась русская культура питания, сегодня интенсивно проникающая в мировые этнокультуры. Можно с уверенностью полагать, что гастрономические ценности легли в основу русскоязычной гастрономической картины мира, поддерживая ее лингвосемиотически – при помощи таких знаков, как экзистонимы, глоттонимы, квалификаторы, процессивы, пермиссивы, лимитаторы, локативы, дескриптивы и декоративы. ■

ЛИТЕРАТУРА

1. Астафурова Т.Н., Олянич А.В. Лингвосемиотика глоттонических стереотипов: суеверия, предрассудки и преубеждения в этнических пищевых предпочтениях // Общество и человек. 2014. № 1 (7).
2. Байбурун А.К. Заметки о кулинарной символике «пересол» // Studia Ethnologica: Труды факультета этнологии. СПб., 2004. Вып. 2.
3. Барт Р. Избранные работы: Семиотика: Поэтика: Пер. с фр. / Сост., общ. ред. и вступ. ст. Г.К. Косикова. М., 1989.
4. Беленко Е.В. Концептосфера продукта питания в национальной языковой картине мира: Автореф. дис. ... канд. филол. наук. Челябинск, 2006.
5. Березович Е.Л., Кабакова Г.И. Россия и Франция: диалог языковых стереотипов // Антропологический форум: Исследования. 2015. № 27.
6. Бойчук А.С. Гастрономическая метафора: структурный, семантический, стилистический аспекты: Дис. ... канд. филол. наук. Волгоград, 2012.
7. Дичковская Е.А. Особенности итальянского национального характера. elib.bsu.by/bitstream/.pdf.
8. Капелюшник Е.В. «Сладкое» в кулинарном коде культуры (на материале лексики образного семантического поля *еда/пища*) // Язык. Текст. Дискурс: Традиции и новации. Самара, 2009.
9. Капелюшник Е.В. Кулинарный код культуры в семантике образных средств языка: Автореф. дис. ... канд. филол. наук. Томск, 2012.
10. Коптякова Е.Е. Германия в национальных стереотипах русских и американцев // Политическая лингвистика. Вып. 1 (24). Екатеринбург, 2008.
11. Кретов А.А. Обед и беседа: славянские этимологии // Вестник ВГУ. Серия: Лингвистика и межкультурная коммуникация. Воронеж, 2002. № 1.
12. Лутовинова И.С. Слово о пище русских (К истории слов в русском языке). СПб., 1997.
13. Мелех Г.Б. Сучасний стан дослідження фахової мови кулінарії // Науковий вісник Чернівецького університету. Германська філологія. 2014. Вип. 692–693.
14. Олянич А.В. Презентационная теория дискурса: Монография. Волгоград, 2004.
15. Олянич А.В. Презентационная теория дискурса: Монография. М., 2007.
16. Олянич А.В. Гастрономия как фрагмент лингвосемиотической картины мира в текстах русских писателей: знаки и дискурс // Славянская филология и культура в интеллектуальном контексте времени: Материалы I Международной научно-практической конференции (4–6 апреля 2019 г.). Южный федеральный университет. Ростов н/Д; Таганрог, 2019.
17. Плюта О.П. Трансформація національної кухні в умовах соціокультурних змін: Дис. ... канд. культурологі. Київ, 2018.
18. Похлебкин В.В. Русская кухня. М., 2017.
19. Савельева О.Г. Концепт «Еда» как фрагмент языковой картины мира: лексико-семантический и когнитивно-прагматический аспекты (на материале русского и английского языков): Автореф. дис. ... канд. филол. наук. Краснодар, 2006.
20. Хребит А.Б.Х. Кулинарно-гастрономическая субстантивная лексика в образном употреблении: Автореф. дис. ... канд. филол. наук. Воронеж, 2013.
21. Шахнубарян Е.Г., Олянич А.В. Агрικультура русско- и англоязычной глоттонии (англосаксонские и старославянские номинации) // Актуальные проблемы филологии и педагогической лингвистики. 2015. № 2.
22. DeWitt D. Da Vinci's Kitchen: A Secret History of Italian Cuisine. Albuquerque, 2017.

References

1. Astafurova T.N., Olyanich A.V. Lingvosemiotika glyuttonicheskikh stereotipov: sueveriya, predrassudki i predubezhdeniya v etnicheskikh pishchevykh predpochteniyah // *Obshchestvo i chelovek*. 2014. № 1 (7).
2. Bajburin A.K. Zametki o kulinarnoj simvolike «peresol» // *Studia Ethnologica: Trudy fakul'teta etnologii*. SPb., 2004. Vyp. 2.
3. Bart R. *Izbrannye raboty: Semiotika: Poetika: Per. s fr. / Sost., obshch. red. i vstup. st. G.K. Kosikova*. M., 1989.
4. Belenko E.V. *Konceptosfera produkta pitaniya v nacional'noj yazykovoj kartine mira: Avtoref. dis. ... kand. filol. nauk*. Chelyabinsk, 2006.
5. Berezovich E.L., Kabakova G.I. *Rossiya i Franciya: dialog yazykovykh stereotipov // Antropologicheskij forum: Issledovaniya*. 2015. № 27.
6. Bojchuk A.S. *Gastronomicheskaya metafora: strukturnyj, semanticheskij, stilisticheskij aspekty: Dis. ... kand. filol. nauk*. Volgograd, 2012.
7. Dichkovskaya E.A. *Osobennosti ital'yanskogo nacional'nogo haraktera*. elib.bsu.by/bitstream/.pdf.
8. Kapelyushnik E.V. «Sladkoe» v kulinarnom kode kul'tury (na materiale leksiki obraznogo semanticheskogo polya *eda/pishcha*) // *Yazyk. Tekst. Diskurs: Tradicii i novacii*. Samara, 2009.
9. Kapelyushnik E.V. *Kulinarnyj kod kul'tury v semantike obraznykh sredstv yazyka: Avtoref. dis. ... kand. filol. nauk*. Tomsk, 2012.
10. Koptyakova E.E. *Germaniya v nacional'nykh stereotipah russkikh i amerikancev // Politicheskaya lingvistika*. Vyp. 1 (24). Ekaterinburg, 2008.
11. Kretov A.A. *Obed i beseda: slavyanskije etimologii // Vestnik VGU. Seriya: Lingvistika i mezhkul'turnaya kommunikaciya*. Voronezh, 2002. № 1.
12. Lutovinova I.S. *Slovo o pishche russkikh (K istorii slov v russkom yazyke)*. SPb., 1997.
13. Melekh G.B. *Suchasnij stan doslidszhennya fahovoï movi kulinarii // Naukovij visnik CHernivec'kogo universitetu. Germans'ka filologiya*. 2014. Vip. 692–693.
14. Olyanich A.V. *Prezentacionnaya teoriya diskursa: Monografiya*. Volgograd, 2004.
15. Olyanich A.V. *Prezentacionnaya teoriya diskursa: Monografiya*. M., 2007.
16. Olyanich A.V. *Gastronomiya kak fragment lingvosemioticheskoi kartiny mira v tekstah russkikh pisatelej: znaki i diskurs // Slavyanskaya filologiya i kul'tura v intellektual'nom kontekste vremeni: Materialy I Mezhdunarodnoj nauchno-prakticheskoi konferencii (4–6 aprelya 2019 g.)*. Yuzhnyj federal'nyj universitet. Rostov n/D; Taganrog, 2019.
17. Plyuta O.P. *Transformaciya nacional'noi kuhni v umovah sociokul'turnih zmin: Dis. ... kand. kul'turologi*. Kiïv, 2018.
18. Pohlebkina V.V. *Russkaya kuhnya*. M., 2017.
19. Savel'eva O.G. *Koncept «Eda» kak fragment yazykovoi kartiny mira: leksiko-semanticheskij i kognitivno-pragmaticheskij aspekty (na materiale russkogo i anglijskogo yazykov): Avtoref. dis. ... kand. filol. nauk*. Krasnodar, 2006.
20. Hrebit A.B.H. *Kulinarno-gastronomicheskaya substantivnaya leksika v obraznom upotreblenii: Avtoref. dis. ... kand. filol. nauk*. Voronezh, 2013.
21. Shahnubaryan E.G., Olyanich A.V. *Agrikul'tura russko- i angloyazychnoj glyuttonii (anglosaksonske i staroslavjanskije nominacii) // Aktual'nye problemy filologii i pedagogicheskoi lingvistiki*. 2015. № 2.
22. DeWitt D. *Da Vinci's Kitchen: A Secret History of Italian Cuisine*. Albuquerque, 2017.

A.V. Olyanich

Adyghe State University
Maikop, Russia

FOOD AS A RUSSIAN NATIONAL TREASURE: SEMIOLINGUISTIC REFLECTION OF GASTRONOMIC VALUES

Gastronomy, gluttonym, sign, semiotics, value, existonym.

The paper is devoted to the primary presentation of the Russian gastronomic values' system as an identifier and self-identifier of an ethnic group semio-linguistically, i.e. through a cluster of signs related to national food, such as gluttonyms, qualifiers, processives, permissives, limitators, locatives, descriptives and decoratives. It has been established that the core of the system is the existential sign «Bread» as a nominee for one of the essential products necessary for human survival.