

Е. Н. Дудова

Тверской государственный университет, 3 курс

Научный руководитель: д.ф.н. Н. О. Золотова

АНГЛИЙСКИЕ И РУССКИЕ ПИЩЕВЫЕ ТРАДИЦИИ КАК ЧАСТЬ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУЛЬТУР

Питание является необходимым условием существования человека. Общеизвестным является афоризм, принадлежащий Сократу: «Мы живем не для того, чтобы есть, а едим для того, чтобы жить». Содержание национальной культуры составляют ритуалы и традиции, в том числе пищевые, передающие специфику бытовой и духовной жизни народа. Рецепты национальной кухни и способы приготовления блюд входят в культурное достояние народов мира и способствуют сохранению духа самобытности культуры.

Согласно Н. В. Бряник, культурная традиция – это культурное наследие, передающееся от поколения к поколению и воспроизводящееся в определенных обществах и социальных группах в течение длительного времени [Бряник 2007: 86]. Исследователь также обращает внимание на тот факт, что любая культура (культура страны, мышления, научная культура) не возникает на «пустом месте», она обязательно учитывает прошлый культурный опыт. Важным представляется и формулирование автором отличия культурной традиции от культуры как таковой. Оно заключается в том, что культура – это специфический способ человеческой жизнедеятельности, тогда как культурная традиция – всего лишь один из механизмов культуры, при помощи которой осуществляется эта жизнедеятельность [Там же].

К понятию культурной традиции обращаются исследователи таких областей и знаний, как философия, культурология, лингвистика, социология, история. Понятие пищевой традиции можно рассмотреть как часть культурной. Она связывается с рядом пищевых предпочтений.

В статье Н. А. Устиновой раскрывается понятие пищевой традиции, которое, по мнению автора, заключается в формировании социумом с детства у человека пищевых предпочтений. Здесь же подчеркивается, что в ряде случаев они являются ярким половозрастным и этническим маркером. Автор акцентирует роль пищевой традиции в разграничении «своего» и «чужого» миров, указывая на тот факт, что «пищевая традиция становится мощным средством консолидации этноса». По мнению Н. А. Устиновой, «пищевая традиция ярко демонстрирует тот факт, что разделение культуры на материальную и духовную – только условность, принятая исследователями» [Устинова 2009: 28].

Проявление интереса к традиционным пищевым предпочтениям

связано с изучением культуры повседневности того или иного культурного сообщества. О приготовлении и потреблении пищи рассказывается в сказаниях, сказках, легендах, где именно благодаря традиционной пище герои стали победителями. Так, в армянской сказке «волшебный» лаваш, испеченный мамой, стал щитом, защитившим Нагарша от ятагана-разбойника и т.д. Здесь важная роль отводится домашнему очагу, этнической идентичности, расовой принадлежности, поддерживается трансляция «культурного гена» из поколения в поколение [Вигель URL].

В то же время «любая пищевая традиция – сложная семиотическая система, включающая в себя несколько уровней от физиологического до эстетического и от сакрального до профанного. Н. А. Устинова рассматривает элементы пищевой традиции с точки зрения онтологии и аксиологии. Сюда входят: 1) продукты и блюда; 2) кухонная утварь и инструменты; 3) способы приготовления пищи; 4) ритуалы, трапезы; 5) функции, выполняемые различными составляющими пищевой традиции [Устинова 2009: 28].

Важным понятием, обсуждаемым в контексте пищевых традиций того или иного народа, является понятие пищевого кода, который предопределен двойственной сущностью пищи. «С одной стороны, пища не просто материальна, она поддерживает материальность, телесность любого живого существа. С другой, – трапеза сопровождает не только повседневность человека, но и его социализацию, которая закрепляется посредством обрядов перехода. Так, в русской традиционной культуре крещение сопровождается застольем: обмыть надо то именины, то хрестьбины. Свадьба непременно влечет за собой брачный пир. А похороны в культурной норме не мыслимы без поминальной трапезы. Даже сакральность того или иного периода с позиции христианской церкви маркируется среди прочего строгостью предшествующего поста» [Устинова 2009: 29].

Лингвокультурологический подход к анализу специфики пищевых традиций, с точки зрения языка сравниваемых культур (английской, русской и французской), осуществляется в работе А. И. Леоновой [Леонова URL]. Автор предлагает термин «кулинароним» для наименований национальных блюд, мучных, кондитерских изделий (печенье, пироги, торты, пирожные), отражающих реалии быта народа в тот или иной период времени, а также вводит понятие индексированности кулинаронимов для представления их общей лингвокультурологической ценности.

Лингвокультурологическая ценность кулинаронимов устанавливается с учетом следующих признаков: степени интегрированности в языковую систему (индекс 1); вхождения в состав пословиц и поговорок (индекс 2); использования в текстах художественной культуры (индекс 3). Общий индекс кулинаронима (индекс 4), определяемый совокупностью вышеназванных признаков, и будет

отражать его лингвокультурологическую ценность. Исследование показало, что наивысшую лингвокультурологическую ценность проявляют: русск. каша (71), пироги (95), щи (94), блины (50), уха (32), кисель (25); англ. *cake* (33), *pudding* (27), *pie* (22), *soup* (18) [Леонова URL]. В скобках указан общий индекс кулинаронима по данным А.И. Леоновой.

Как видно, установленная культурологическая ценность слов-реалий – кулинарных наименований соотносится с простотой и распространённостью перечисленных блюд, а также с их исторической преемственностью. Другими словами, названные блюда отражают пищевые предпочтения представителей русской и английской культур, составляют их пищевые традиции. Они же могут служить символами этих культур.

Характерная для русской кухни каша – одно из древнейших блюд, которое было известно еще скифам в V веке до н. э. Но сейчас россияне не утратили своей привязанности к этой простой и полезной еде: «Что за обед, если каши нет?», «Хороша кашка, да мала чашка». Каши готовят из самых разных продуктов растительного происхождения: манки, риса, гречки, пшена, кукурузы, тыквы и др. В зависимости от вкуса они могут быть приготовлены на молоке или сдобавлением сушеных фруктов, или чуть подсоленные и обильно политые маслом, потому что «Каши маслом не испортишь». Причем эта народная мудрость настолько универсальна, что применима и к другим ситуациям, когда человек хочет сказать, что «хорошего много не бывает» [Сергеева URL].

В список англоязычных кулинаронимов с высоким лингвокультурологическим индексом не попадает лексема *porridge*, которая в Oxford Dictionary of English [URL] дефинируется как *a dish consisting of oatmeal or another meal or cereal boiled in water or milk*, что полностью соответствует толкованию соответствующего блюда русской кухни – каши. В исследовании [Фокс 2013: 154] приводится состав традиционного английского завтрака, который в наши дни состоит из чая, тостов, джема, яиц, бекона, колбасы, томатов, грибов и т.п. В этом ряду не упоминается овсянка, и это не случайно, так как, по словам К. Фокс, современные англичане примерно с середины 1980-х гг. озабочены нормами здорового питания, которые при этом становятся главным гастрономическим классовым разделителем. Возможно, *porridge* перестала быть символом нации, в том числе и из-за того, что овсянка, как и любая другая каша, содержит глютен, воображаемая «непереносимость» которого исключает кашу из рациона средних слоев населения, наиболее восприимчивых к новейшим тенденциям в области здорового питания [Там же].

Очевидно, хорошо знакомое носителям русской культуры «овсянка, сэр», не более чем устойчивый стереотип, который, к сожалению, не имеет ничего общего с реальностью. А. А. Вольский также утверждает, что

«англичане не едят на завтрак овсяную кашу, знаменитую *porridge*. Хотя во всех ресторанах в утреннем меню каша есть и на завтрак в гостинице тоже могут подать кашу» [Вольский URL].

Особый интерес представляет кулинароним *pudding*, дефиниция которого приводится в Longman Dictionary of English Language and Culture [Longman URL]. В толковании этой лексемы представлены варианты значений, связанных как с обозначением сладкого блюда, подаваемого в конце трапезы, так и самостоятельного сытного мясного блюда: 1) *ausu. Solid hot sweet dish based on pastry, rice, bread, etc., with fat and fruit or other substance added*; 2) *an unsweetened dish of a mixture of flour, fat, etc., either covering or enclosing meat or boiled with it (steak and kidney pudding)*. Следует обратить внимание на характеристику пудингов как *very traditional British food and very popular*. Последнее не только подтверждает высокую культурологическую ценность кулинаронима, но и позволяет рассматривать его в качестве символа британской (английской) культуры.

Этимология слова позволяет утверждать, что изначально пудинг не был сладким блюдом. Слово *pudding* произошло от французского *boudin*, которое в свою очередь произошло от латинского *botellus*, что переводится как *маленькая колбаска*. Так что, скорее всего, в древности в состав пудинга входило мясо [МуJane URL]. По сведениям, представленным в цитируемом электронном ресурсе, существует несколько версий происхождения пудинга. По одной из них предком пудинга была густая овсяная каша, сваренная на мясном бульоне – *plum-porridge*, в которую добавляли хлебные крошки, чернослив, орехи, мёд и подавали горячей. По другой версии поначалу пудинги готовили из остатков вчерашнего ужина. Всё, что осталось, английские хозяйки собирали, смешивали со взбитыми яйцами и запекали в печи. Существует также версия о том, что пудинг – это мясные консервы, когда мясо хранили в прохладном месте вместе с черносливом [Там же].

Классический английский пудинг готовят на водяной бане из муки, хлебных крошек, яиц, жира, сливок и специй. Некоторое сходство с русской запеканкой, когда на сковороду кидают всё, что находят в холодильнике, и заливают яйцами, очевидно. Пудинг в русской кухне по сведениям словаря [Ожегов URL] – *это запеканка из крупы, мучных изделий, творога с фруктами, сладостями или иными приправами*, при этом её трудно назвать типично русским блюдом, символизирующим русскую культуру.

Такое блюдо как *суп* также не обладает высокой культурологической ценностью для русской культуры, вместо него в ряду слов-реалий, обозначающих блюда национальной кухни, представлены *щи*. Согласно данным словаря В.И. Даля [Даль URL], *щи* – *это похлёбка, мясная или постная, из рубленой и квашеной капусты; иногда капусту заменяет щавель, свекольник и пр.* По словарю И.С. Ожегова [Ожегов URL], *щи* –

это жидкое кушанье, род супа из капусты или щавеля, шпината. Свежие щи (из свежей капусты). Кислые щи (из квашеной капусты). Зелёные щи (из щавеля, шпината).

В отличие от русских щей, английский суп – это *cooked liquid food, often containing small pieces of meat, fish, or vegetables* [Longman URL], что почти полностью совпадает с толкованием гастрономической реалии *суп* в словаре русского языка: *жидкое кушанье отвар из мяса, рыбы, овощей, крупы с приправами* [Ожегов URL], без указания на размер мясных и рыбных ингредиентов.

Обсуждение гастрономической реалии *суп* в британском меню на страницах информационного сайта [TourismLondon URL], предназначенного для российских туристов и студентов, заслуживает внимания. Аналогией русского жидкого мясного супа или бульона является *dear soup* (или, на французский манер, *consomme*). Также распространён *spring soup* (буквально «весенний суп») – простой овощной суп, но более густой, чем в России. Авторы раздела сайта «Еда и питье в Англии» предупреждают, что английский суп почти безвариантно выступает в форме гомогенизированного пюре. Домашнего супца «да с потрошками!» вам здесь вряд ли поднесут. *Cream* – родовое понятие для разного рода «протёртых» супов, например, томатных (*cream of tomato*), грибных (*cream of mushrooms*), куриных (*cream of chicken*) и т.д. Среди «экзотичных» супов выделяются *crubeen peasoup* (ирландский суп из свиных ног с бобами, фасолью и др.), *powsowdie* (шотландский суп из бараньей головы, с ячменем и высушенным горохом), *oxtail soup* (суп из бычьего хвоста тоже пюреобразный) и др.

На пюреобразную консистенцию английского супа обращает внимание А. В. Павловская: «Суп в Англии отличается от русского. Он, как правило, овощной, из моркови с имбирем, или цветной капусты со сливками, или томатный с гренками, или грибной из шампиньонов, практически всегда пюреобразный, напоминающий слегка о детском или диетическом питании» [Павловская 2014: 213]. Таким образом, пюреобразная консистенция английских супов является их главным отличием от русского супа и русских щей, в которых к тому же используется не характерная для английской кухни квашеная капуста или другая листовая зелень, крупно нашинкованная.

В списках наиболее ценных в культурологическом смысле реалий оказались английские *cake and pie* и русские пироги. По данным [Longman URL], *cake* – *a soft sweet food made by baking a mixture of flour, butter, sugar, and eggs*, в то время как *pie* – *fruit baked inside a pastry covering*. Аналогом *pie* в русской кулинарной традиции выступает *пирог*, благодаря указанию на наличие в этом печёном изделии начинки: *пирог* – *печёное изделие из раскатанного теста с начинкой* [Ожегов URL]. Основным отличием английского *pie* от русского *пирога* является способ его приготовления, в

результате которого начинка располагается не внутри теста, а находится под слоем теста, как бы прикрыто им – *baked in a deep dish* [Longman URL]. В то же время, печёное изделие без начинки, т.е. *cake*, соотносится с русским *кексом* и другими видами выпечки без начинки внутри и не является столь типичным для русской кухни.

Знакомство с информацией на сайте [TourismLondon URL] позволяет говорить, что на практике *cake* обозначает пирожки, пирожные и даже торты самого широкого спектра, кроме пирожков в русском понимании. К последним, по форме и самой идее, наиболее приближены *cornish pasties* – корнуэлльские пирожки из несладкого песочного теста с разнообразными видами начинки, значительно крупнее «наших» пирожков. Вообще в британской кухне слово «cake» может обозначать множество видов пирожных, например: *guinnesscake* – фруктовый сладкий хлеб на пиве, *cheesecake* – это кондитерское изделие (родина: США) со сливочным сыром, *pancake* – блинчик [Там же].

Также у англичан в приоритете *pie(s)* – разнообразные пироги, с той или иной начинкой. Например: *lemon meringue pie* – лимонно-кремовое пирожное, с безе наверху, *shepherd's pie* – картофельная запеканка, где фарш делается из баранины с луком, чесноком и сельдереем [TourismLondon URL].

Таким образом, пищевые предпочтения того или иного народа отражаются в кулинарных традициях, культурологическая ценность которых связана с «духом» этноса и нации. Пищевая традиция является частью национальной культуры, которая сохраняется, несмотря на процесс глобализации, в том числе и в области питания современного человека.

ЛИТЕРАТУРА

Брянник Н. В. Общие проблемы философии науки: Словарь для аспирантов и соискателей / сост. и общ. ред. Н. В. Брянник; отв. ред. О. Н. Дьячкова. Екатеринбург: Изд-во Урал, ун-та, 2007. 318 с.

Вигель Н.Л. Пищевая культура: от традиции к слоунгу [Электронный ресурс]. URL: <http://web.snauka.ru/issues/2017/01/77191>. (Дата обращения 3.03. 2019).

Вольский А.А. Англия. Билет в одну сторону [Электронный ресурс]. URL: <https://document.wikireading.ru/38765> (Дата обращения 3.03. 2019).

Леонова А. И. Лингвокультурологическая специфика кулинарных традиций: дис. ... канд. филол. наук [Электронный ресурс]. URL: <http://www.disscat.com/content/lingvokulturologicheskaya-spetsifika-kulinaronimov> (Дата обращения 10.03. 2019).

Павловская А. В. 5 o'clock и другие традиции Англии. Москва: Алгоритм, 2014. 410 с.

Сергеева А. В. Русские: стереотипы поведения, традиции, ментальность [Электронный ресурс]. URL: <https://culture.wikireading.ru/38217> (Дата обращения 10.03. 2019).

Толковый словарь В. И. Даля [Электронный ресурс]. URL: <https://gufo.me/dict/dal> (Дата обращения 3.03. 2019).

Толковый словарь С. И. Ожегова [Электронный ресурс]. URL:

<https://gufo.me/dict/ozhegov> (Дата обращения 10.03. 2019).

Устинова Н. А. Пищевой код как символизация пищевой традиции (на материале говоров Среднего Приобья) [Электронный ресурс]. URL: <http://journals.tsu.ru/uploads/import/846/files/333-028.pdf> (Дата обращения 10.03. 2019).

Фокс К. Англия и Англичане. О чём молчат путеводители. М.: Рипол-Классик, 2014. 512 с.

Longman Dictionary of English Language and Culture [Электронный ресурс]. URL: <https://www.ldoceonline.com/> (Дата обращения 10.03. 2019).

MyJane. Традиционный английский пудинг [Электронный ресурс]. URL: <https://www.myjane.ru/articles/text/?id=13588> (Дата обращения 10.03. 2019).

Oxford Dictionary of English [Электронный ресурс]. URL: <https://en.oxforddictionaries.com/english> (Дата обращения 10.03. 2019).

TourismLondon.ru. Еда и питьё в Англии [Электронный ресурс]. URL: <http://tourism-london.ru/spavochnik-po-velikobritanii/london-putevoditel/441-eda-i-pite-v-anglii-1.html> (Дата обращения 10.03. 2019).