

а соответственно и предметов одежды, их номинаций и их «культурных коннотаций»), который предполагает необходимость лингвокультурологического подхода при анализе номинаций и обозначаемых ими культурных предметов (соотношение «слово-вещь»).

В процессе развития лексические единицы обнаруживают диахроническую полисемию; это обусловлено тем, что языковая система более стабильна по сравнению с динамичной культурой, в силу чего одни и те же названия сохраняются за изменяющимися культурными предметами, в результате чего формируется полиреферентность лексем в синхронно-диахронном аспекте, актуальная и для настоящего времени.

УДК 81'1

## **ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ КОММУНИКАЦИЯ КАК ДИАЛОГ КУЛЬТУР: РУССКИЕ И ФРАНЦУЗЫ**

**Седых Аркадий Петрович**  
доктор филологических наук, профессор  
зав. кафедрой немецкого и французского языков  
Белгородский государственный  
национальный исследовательский университет  
Белгород, Россия / [sedykh@bsu.edu.ru](mailto:sedykh@bsu.edu.ru)  
**Седых Наталья Викторовна**  
магистрант кафедры немецкого и французского языков  
Белгородский государственный  
национальный исследовательский университет

### **Аннотация**

В статье рассматривается проблематика функционирования гастрономических стереотипов в языковом сознании русских и французов. Взаимодействие между культурами трактуется в рамках освоения лингвокультурных кодов глоттонического общения и мировидения аллофонов. Анализ фактических данных базируется на лингвосемиотическом подходе к их интерпретации.

**Ключевые слова:** аллофон, лингвокультура, гастрономический культурный стереотип, семиотика глоттонической межкультурной коммуникации.

## **GASTRONOMIC COMMUNICATION AS DIALOGUE OF CULTURES: RUSSIAN AND FRENCH**

**Arkadiy SEDYKH**  
Head of the Department of German and French  
Doctor of Philology, Professor  
Belgorod State National Research University  
Belgorod, Russia / [sedykh@bsu.edu.ru](mailto:sedykh@bsu.edu.ru)  
**Natalia SEDYKH**  
Graduate student of the Department of German and French  
Belgorod State National Research University  
Belgorod, Russia

## Abstract

The paper deals with some problems of gastronomic cultural stereotypes functioning in the linguistic consciousness of the French and Russians. Interaction between cultures is treated within the development of linguistic and cultural codes of gluttonic communication in an allophone's Weltanschauung. Analysis of evidence is based on semiotical approach to their interpretation.

**Keywords:** allophone, Linguistic Culture, cultural stereotype, semiotics of gluttonic intercultural communication.

Человеческая коммуникация, в частности глуттоническое общение, есть, прежде всего, взаимодействие культур – идёт ли речь об отдельно взятых личностях или об иных модусах коммуникации. Формы кулинарного воздействия и взаимодействия разнятся от культуры к культуре. Субъект потребления осваивает свой культурный континуум посредством исторически сложившихся гастрономических номинаций пищи, блюд, названий точек питания, тостов и пр. Немаловажную роль в этом процессе играет семиотическая память социума, так как личность осознаёт себя среди прочего сквозь призму гастрономического дискурса, в функционировании которого активное участие принимает знаковая система национального языка.

Гастрономическая культура должна трактоваться как феномен коммуникации и все элементы данного типа культуры следует рассматривать с точки зрения их наполненности коммуникативной информацией. В этом и состоит главное содержание семиотического воспитания: любая культура пищевого потребления обладает своим гастрономическим кодом-сообщением (*code-message gastronomique*), который будучи продуктом социального договора, является релевантным только в рамках данной культуры. У каждого народа свой дифференциальный код гастрономического поведения. Не всегда совпадает и этикет потребления продуктов питания. Гастрономическая коммуникация функционирует на нескольких уровнях: повседневном, естественном, бессознательном, этикетном, ритуальном, сознательно воспитываемом.

Взаимодействие между культурами начинается с освоения семиотики гастрономического общения и мировидения аллофонов. Коды национальной глуттонической коммуникации, как правило, основаны на национальных стереотипах восприятия, в частности, представителей другой культуры. Так, французская кухня в глазах русских часто обладает следующими чертами, не совпадающими с представлениями россиян о количественных параметрах приёма пищи: *«При подаче первого блюда, мы, посмеиваясь над французским минимализмом, шутили по поводу крошки-бутерброда с четвертинкой балтийской кильки и жаренной пельмешкой, с бусинкой из сырного масла. Не успевший поесть дома, мой доверчивый зять сказал, что это блюдо он пропускает, в ожидании основного, чтобы не перебивать аппетит. На второе было: 30 граммов рыбных деликатесов: один гребешок, пол креветки и кусочек кальмара. На третье подали кофейную*

*чашечку бульона из кролика с мини-пирожком <...>. Мысленно поблагодарили повара за мизерную порцию бульона, которая не стала критической и спасла гостя от вызова скорой.*

*После четвертого блюда – нарезанной тоньше папиросной бумаги ветчины – мой вконец оголодавший зять пошел на кухню с просьбой за двойную плату пожарить ему хотя бы бифштекс. На что ему объяснили, что холодильники пустые, и готовили нынче только то, что предусмотрено в праздничном ужине по-французски. Подали основное блюдо. Стограммовый кусочек легко прожаренного мяса был очень сильно одобрен острым перцем чили и украшен гарниром из трех травинок, ажурно выложенных на огромном блюде. А в заключение был десерт. На десертной тарелке среди зигзага из глазури одиноко смотрелась шоколадная конфета, напоминающая по виду знакомую из детства “Комету”, украшенная четвертинкой клубнички и четвертинкой “безе”. Десерт мы все дружно, не сговариваясь, отдали зятю, чтобы подсластить ему трапезу, тем более, он был нам нужен сытым, трезвым и добрым, да еще и за рулем» [https://www.proza.ru/2013/04/01/383].*

Как видим, вышеприведённый языковой материал отражает сущностную потребность русского в обильном и сытом потреблении, в предпочтении количественных характеристик пищи. На переднем плане оказывается противопоставление двух национальных концептов «умеренность (*modération*)» и «щедрость». При этом рассматриваемый текст показывает, что для русского человека французская «умеренность» очень похожа на жадность, на что указывает ироничное использование лексики с уменьшительными суффиксами: *крошка-бутерброд, четвертинка кильки, пельмешка, бусинка масла, чашечка, клубничка, четвертинка*. «Подтрунивание» над французским минимализмом отражается и в употреблении составных неологизмов, передающих мизерные размеры пищевых продуктов, на которые русские люди обычно тратят гораздо больше ингредиентов, чем французы: *крошка-бутерброд, мини-пирожок*.

В этом плане обращает на себя внимание сопоставление (фактически противопоставление) количественных и качественных характеристик элементов пищи с пространством и манерой их расположения на подаваемой посуде: *сильно одобренный перцем чили кусок мяса украшен тремя травинками гарнира и выложен на огромном блюде; одинокая шоколадная конфета среди зигзага глазури*. Приведённые лексемы можно трактовать как развёрнутую метафору вербализуемого концепта «одиночество», негативно воспринимаемого большинством россиян. И наконец, последняя фраза практически является репрезентацией принципа корреляции сытости и хорошего настроения, что образно передаётся русской пословицей: «Большому куску и рот радуется».

Следует добавить, что в коллективном сознании большинства россиян существует ряд негативных представлений о некоторых блюдах французской кухни. Для номинативной иллюстрации различий в гастрономическом коде

русских и французов приведём лишь наименования блюд, которые могут быть отрицательно восприняты русскими: сыр с плесенью, корсиканский сыр с червяками, артишок, тартар из сырой говядины, морской ёж, лягушачьи лапки.

Русская кухня и процесс потребления пищи с точки зрения французов также отличается рядом специфических характеристик. Вот что говорят французы о российском гастрономическом коде: «Во Франции едят в одно и то же время, утром, днём и вечером, в России же все едят, когда захотят. На завтрак мы всегда едим что-нибудь лёгкое и сладкое, круассаны, варенье, блины, никакого мяса. У нас блинчики всегда тонкие и сладкие, а здесь блины очень жирные и толстые. Их едят со всем, чем можно – как десерт, как закуску и как основное блюдо. Сегодня нас целый день кормят только блинами. Больше всего нас удивляют не особенности русской кухни, а доброта и свобода русских людей, понять которых до конца мы так и не смогли <...> Французы специфически относятся к борщу и окрошке. Иногда они называют борщ горячим салатом. Хорошо воспринимают французы и пельмени с варениками: – Пельмени? Это же как итальянские ravioli? – Нет, это русское блюдо, сосем другие на вкус. – Ну, давайте попробуем... Ооо, совершенно другие, намного лучше ravioli! <...> Забавно наблюдать, как русские пьют алкогольные напитки. Как правило, они выпивают водку залпом (сiл sec) и тотчас же сильно морщатся. Создаётся впечатление, что им неприятно это делать. Хотя сразу после выпитого, русские веселятся и становятся более разговорчивыми. Кстати мы заметили, что они пьют дорогие напитки, среди которых коньяк и виски, как если бы это была водка, то есть залпом и, морщась. У нас так пить не принято, тем более – залпом и тем более коньяк или виски. Во Франции виски чаще используется в качестве аперитива, а коньяк пьют не спеша и как правило после чашки кофе <...> как мы заметили, русские едят после выпитого (zakousyvaouit), а французы – запивают еду вином. При этом русский глагол “закусывать” в применении к алкогольным напиткам, похоже, соответствует смыслу французского выражения “faire passer le goût” (‘пропустить вкус’ = заесть что-либо горькое, неприятное на вкус). Также любопытно видеть русских людей, нюхающих хлеб и хрустящих солёными корншионами» [Используются материалы сайта <https://www.youtube.com/watch?v=ZbBxe1J6bJU>, а также – авторские записи].

Вышеприведённый языковой материал отражает попытки типологизации иностранцами элементов глуттонической коммуникации и реалий потребления пищи и напитков носителями русскоязычной культуры. Рассматриваемые тексты содержат ряд гастрономических терминов и словосочетаний (блины, круассаны, варенье, пельмени, ravioli, водка, коньяк, виски, аперитив, кофе, вино, хлеб, корншионы), которые противопоставляются или контрастируются часто с привлечением соответствующих коммуникативных ситуаций:

Россия		Франция	
лексемы	ситуации	лексемы	ситуации
блины жирные и толстые	допустимо есть весь день / десерт, закуска, основное блюдо	блины тонкие и сладкие	только на завтрак / чаще десерт
завтрак	любая еда / мясо	завтрак	лёгкое и сладкое / варенье, круассан, блины
борщ, окрошка	обед / ужин	горячий салат	гастрономическая лагуна
пельмени	традиционная и привычная еда	итальянские равиоли	привычная еда
водка	залпом и морщась	виски	аперитив
водка	залпом и морщась	коньяк	после кофе
закуска	после выпитого	закуска	одно из первых блюд
нюхать хлеб	после водки залпом и морщась	гастрономическая лагуна	гастрономическая лагуна
хрустеть огурцами	после водки залпом и морщась	хрустеть корнишонами	гастрономическая лагуна

Как видим, языковые единицы отражают ироничное отношение авторов высказываний к реалиям гастрономической жизни россиян. Вместе с тем в дискурсе французов присутствуют «уважительные» и любознательные нотки (*доброта и свобода русских людей, намного лучше равиоли, забавно наблюдать, любопытно видеть*). Важно отметить, что одной из причин дисбаланса межкультурной коммуникации является наличие гастрономических лакун, как на уровне номинаций и ситуаций, так и на уровне реалий. Так, помимо зафиксированных в таблице гастрономических лакун во французской культуре потребления (*борщ, окрошка, нюхать хлеб, залпом и морщась*), следует сказать о наличии ряда лакун и в традиционном русском гастрономическом пейзаже, отмеченном выше: русские, как правило, не едят артишоков, лягушачьих лап и сыров с червячками.

Некоторые гастрономические предпочтения россиян также могут вызвать непонимание вплоть до неприязни среди представителей французской республики. Приведём список блюд, которыми французов желательно не угощать: *кисель, сало, холодец (студень), селёдка (селёдка под шубой), винегрет, гречка с молоком, гречневая каша с грибами, квашеная капуста*. Тема глуттонимической неприязни ряда блюд в различных культурах, может стать объектом для дальнейших исследований в частности в русле контрастивной типологии теории языка и теории коммуникации.

Для верной трактовки гастрономического кода культуры и с целью осуществления успешной коммуникации необходимо знать, как ведут себя представители другой нации в идентичных ситуациях общения. При этом следует помнить, что каждая культура поддерживает свой идиозтнический «формат» коммуникации.

В качестве первого шага на пути создания будущих комплексных моделей описания и реконструкции доминантных параметров коммуникации рассматриваемых культур, сопоставим коды межличностного взаимодействия, отражающие реальное коммуникативное поведение французов и русских на уровне типологии ситуаций гастрономического общения и объектов аксиологии. Рассмотрим одну из ключевых ситуаций данной тематики, которую назовём:

**Поведение за столом и застольная беседа.**

**Французы:**

Общезвестно, что французская манера ведения гастрономической беседы отличается элегантностью манер. Вопросы и темы табу, как за столом, так и вне его: Чем вы зарабатываете на жизнь? Сколько вы зарабатываете? Вы женаты (замужем)? Есть ли у вас дети? Как вы себя чувствуете? Запретная тема, затрагивающая патриотизм и престиж французов и Франции – Вторая мировая война. «Безопасные» темы: искусство, культура, политика. Допускается прерывание собеседника, что говорит о заинтересованности француза темой разговора и желании поскорее высказаться. Не дай бог услышать пресловутое «*Je t'en fous*» после этого лучше откланяться. Гастрономия и рецепты блюд входят в формат любимых тем. О еде французы могут говорить часами и с тщательным «смакованием» деталей.

Известно также, что одной из характерных гастрономических привычек французов является питание вне дома. Во Франции существует «бесконечное» количество ресторанов на самые разнообразные вкусы и изыски. При этом кафе и бистро – это место встречи с друзьями, коллегами по работе, место проведения свободного времени, чтение прессы, очень часто – место для курения. Большинство публичных заведений французской республики выполняют закон о запрете на курение, но рестораны с открытой залой или террасой относятся толерантно к курильщикам. Кафе или рестораны для французов также – место, где можно поделиться или узнать новости. В местных барах можно прилично поесть (подаются полноценные и серьёзные блюда), а в кофейнях и чайных можно отведать кондитерские изделия или лёгкие закуски. Отличительной особенностью гастрономического поведения французов является принцип: «Кто приглашает, тот и платит». Впрочем, хорошо знакомые люди вполне допускают заказы «вкладчину».

С учётом вышеизложенного материала, предлагается выделить типологические признаки французской гастрономической коммуникации:

- сдержанность, гастрономический минимализм;
- жёсткие временные рамки принятия пищи;
- предпочтительность питания вне дома;
- коммуникативно-гастрономический детерминизм;
- латентная доминантность;
- закрытость личного мира для собеседника;

- повышенное внимание к собеседнику во время беседы на гастрономические темы.

### **Русские:**

Запретных тем за столом практически нет. Эмоциональность, ожидание ответной реакции. Допускается прерывание собеседника. Фраза «извини, что перебиваю» никого не шокирует. Частый переход на менторский тон и монолог-вещание. Главная черта русского застолья – его традиционность и ритуальность. В российской гастрономической культуре особое значение имеют различные виды хлеба и выпечки, а также беседы о различных рецептах выпечек. Хлеб традиционно – сакральная еда и одновременно символ благополучия и достатка.

Русский человек любит, чтобы еды было много. Для большинства русских слово «диета» не вызывает уважения, а его смысл имеет туманные контуры. Приглашая на чай, русская хозяйка сделает всё возможное, чтобы гость ушёл сытым, или как гласит русская пословица: «И сыт, и пьян, и нос в табаке».

Русский коммуникативный гастрономический код предполагает также среди прочего часто как вербальное, так и невербальное давление на собеседника. Социальный статус или степень знакомства не имеют значения. Данный факт не служит препятствием для вариативного использования любых инструментов воздействия. Это можно объяснить стремлением русских к бескомпромиссным оценкам любых действий или результатов, а также контактностью и эмоциональностью гастрономической коммуникации.

Рассмотрим принципы гастрономического кода, принятые в русской среде сквозь призму фразеологии и паремии:

- прямота, искренность и правдивость: *Хлеб-соль ешь, а правду режь / В застолье скажешь, что знаешь (т.е. Говори все);*

- сдержанность и мудрость: *Ешь, пока рот свеж, а завянет - никто в него не заглянет / Живот крепче – на сердце легче / Испей для дружка, а поешь для себя / Кашевар живет сытее князя / Медведь одну лапу сосет, да всю зиму сыт живет / Хлеб-соль платежом красна;*

- изобилие и сытость: *Наелся, как бык, не знаю, как и быть. Сыт, как Егорьевская гора / Не тем вкусом, а сыты будем / Сыт конь - богатырь, голодный (голоден) – сирота / Сытый голодного не поймет;*

- вред чрезмерности: *Жрёт, только за ушами трещит. Жрет, как корова / Много есть – невелика честь / Навалился, как бык на барду / Наша невестка все трещат: дай мед, и тот сожрет;*

- о голоде: *Голод живота не пучит, а натошак веселей (свежей) / Голод и волка из лесу (на село) гонит. Голод – сварливая кума: грызет, поколь не доймает / Голод не тетка (не теща, не кума), тирожка не подсунет / Голодное брюхо глухо (без уха). Слышит и ухо, что не сыто брюхо / Голодному Федоту и щи в охоту / Голодный волк сильнее сытой собаки / Голодный француз и вороне рад / Голь голью, а луковка во щи есть. Голо, голо, а луковку во щи надо.*

Как видим, русские принципы гастрономического «этикета» отличаются следующими признаками:

- традиционность и ритуальность застолья;
- допустимость вторжения во внутренний мир сотрапезника;
- контактность и эмоциональность;
- прямота излияния чувств;
- контрастность модусов потребления (сытости / голод);
- обилие ассортимента блюд.

Итак, приведённый фактический материал и комментарии к нему не исчерпывают всего многообразия проявлений этнокультурной специфики гастрономической коммуникации. Мы всего лишь предприняли попытку описания доминантных межкультурных различий двух кодов-культур потребления пищи: русской и французской. Выбор материала объясняется авторской интерпретацией позиций данных этнокультур в развитии мировых цивилизаций. При этом результаты проведённого анализа не рассматриваются как единственно верные и всеобъемлющие, а лишь как версии для исследовательских перспектив. По нашему мнению два суперэтнуса (российский и французский) играли, играют и будут ещё долго играть ведущие роли в гастрономических диалогах между представителями большей части мировых культур.

УДК 811.112.2

## **ОТРАЖЕНИЕ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ СУБЪЕКТИВНОГО КОДА И ЯЗЫКА В АВТОРСКОМ ДИСКУРСЕ**

**Скокова Татьяна Николаевна**  
кандидат филологических наук, доцент  
Белгородский государственный национальный  
исследовательский университет  
г. Белгород, Россия  
Skokova@bsu.edu.ru

**Ярыгина Ольга Николаевна**  
старший преподаватель кафедры иностранных языков  
Белгородский государственный национальный  
исследовательский университет  
г. Белгород, Россия  
Yarygina@bsu.edu.ru

### **Аннотация**

В данной статье рассматривается процесс трансформирования смысловой модели авторского дискурса Дж. Барнса, посредством которого модуль-отношение «ощущения – вербализованные образы», возникающий как индивидуальное состояние, репрезентирует субъективные коды авторского сознания.

**Ключевые слова:** субъективный код, вербализованный образ, смысловая модель, авторский дискурс.