

Г.Г. Молчанова

ТРАДИЦИИ ГАСТИКИ КАК ОТРАЖЕНИЕ НАЦИОНАЛЬНОЙ И РЕГИОНАЛЬНОЙ ИДЕНТИЧНОСТИ¹

Статья продолжает серию статей автора, посвященных исследованию вербальных и невербальных средств межкультурной коммуникации. Гастика — наука о еде — рассматривается в статье как *культурема*, отражающая специфику национальной и региональной идентичности.

Ключевые слова: гастика, невербалика, культурема, региональная идентичность.

The article goes on the arguing challenges and means of verbal and non-verbal intercultural communication. Gastrics is represented in the article as a type of culturema revealing some specific features of the ethnical and regional identity.

Key words: gastrics, non-verbalics, culturema, regional identities.

You can tell a lot about a fella by the way he eats his jelly beans.

Ronald Reagan

Многое можно сказать о парне, глядя, как он ест свои бобы.

Рональд Рейган

Гастика — раздел невербалики, изучающий культурную роль вкусовых ощущений, ритуалов, традиций, связанных с едой, пищей, кухней как отражением национального менталитета. Конечно, с точки зрения обывателя, кулинарное искусство ни к сфере регионоведения, ни к сфере культурологии или коммуникации, казалось бы, не относится. Однако на деле пища в процессе исторического развития общества и конкретно в области регионоведения, этнографии, антропологии, межкультурного и межличностного человеческого общения не только играет выдающуюся роль, но и относится к важному разделу материальной культуры человечества. «Эта сфера не менее важна, чем литература, религия, даже мораль. Ибо "без обеда нет беседы"»².

Это объясняется тремя существенными аргументами: 1) еда обнаруживает, проявляет, отражает нравы народа, проживающего в данном регионе; 2) еда — показатель общего уровня цивилизованности народа региона, его таланта, оригинальности и особенностей национального мышления, уровня приспособляемости к природным условиям среды обитания; 3) национальная кухня региона — один из критериев определения психического склада нации, отражающегося в господствующих кулинарных вкусах и пищевых пристрастиях. В целом кухня, особенности питания народа и его слоев лучше всего свидетельствуют о национальных склонностях и национальном характере народа. Еда и питье говорят о том, какие приоритеты ставят люди в жизни, ибо место еды определяет и место других ценностей или радостей жизни, демонстрирует их истинную роль в культуре того или иного народа.

Философия еды, по мнению Г. Гачева, состоит в следующем: «Еда есть религиозный акт. Религия происходит от лат. *religare*, что означает "воссоединять, снова связывать". Каждый этнос рождается на своей земле так же, как растения и животные разных видов и пород. Все они — инкарнации местного Космоса, который для них — род Божества. Еда становится связующим элементом между внутренним космосом человека и внешним — Природой. Принятие пищи всегда священнодействие, акт сакрального соединения тела, кости и плоти человека со Вселенной, чтобы состоять в гармонии с ней. В акте питания некоторые части местной Природы предложены в жертву, чтобы продлить существование другим организмам, которые тоже есть часть Природы. Т.е. еда, пища — посредник между нашей внутренней жизнью и наружным окружающим миром, между большим макрокосмосом вокруг человека и его микрокосмосом»³. Вот почему диета и ритуальные посты для очищения заповедуются в любой религии.

Первое различие в философии еды — деление ее на *естественную* и *приготовленную*. Первый тип еды может войти в наше тело напрямую в его наличной форме, без приготовления, это фрукты, орехи,

¹ Молчанова Галина Георгиевна — докт. филол. наук, проф., и.о. декана факультета иностранных языков и регионоведения МГУ имени М.В. Ломоносова, зав. кафедрой лингвистики и межкультурной коммуникации; тел.: 8-495-734-03-22, e-mail: dean@ffl.msu.ru

В основе статьи лежит доклад, прочитанный автором на пленарном заседании МНК "Актуальные проблемы регионоведения" МГУ, ФИЯиР, ноябрь 2012 г.

² Похлебкин В.В. Кухня Века. М., 2000. С. 9—10.

³ Гачев Г. Ментальности народов мира. М., 2003. С. 61—62.

ягоды. Они приподняты над землей и пропитаны солнцем и дождем, т.е. сама Природа подвергает их крещению огнем и водой. Такое крещение должна пройти любая материя, чтобы получить допуск в святилище человеческого тела. Кроме того, это продукты животного происхождения, которые мы потребляем в их естественной форме. — яйца птицы, молоко животных, икра рыбы. Подобно плодам, орехам, ягодам, все они — результат жизни и развития природных существ. Здесь — род эстафеты, человек принимает ее от животных и растений, чтобы продолжить эстафету Бытия. Второй тип еды — приготовленная пища. Это значит, что она прошла через стихии огня и воды, их цензуру.

Следующее различие — *мужское* и *женское* в еде, пища ян или пища инь в терминах китайской философии. Пища ян “мужская”, это рис, зерно, пшеница, все каши, орехи, мясо, лук, перец. Много огня, солнца, энергии в этой пище. Она ближе к Небу и делает человека активным, динамичным. Пища инь — это картофель, капуста, другие овощи. В этой пище много влаги, волокна, она экстенсивна, много инертной материи входит с ней в наш организм. Она делает человека пассивным, вялым и сонным, подобным травоядным животным — коровам, овцам. Не как хищные звери, питающиеся мясом.

Китайскую кухню можно определить как кухня 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.

Г. Гачев провел остроумную корреляцию между распределением крепости напитков по широтам поверхности Земли и ментальностью проживающих там народов. Этой корреляции трудно отказать в логике. Так, в странах исламского региона — на экваторе, в тропиках, субтропиках, т.е. в жарких странах, — алкогольные напитки запрещены Кораном. Солнце там мощное, нет нужды подогреться дополнительно высокоградусными напитками — водкой, коньком, прочими крепкими возлияниями. Тот же смысл в запрете на свинину (в исламе и иудаизме). Северные же народы испытывают нужду в горячительных напитках, чтобы поддерживать свою кровь в холодную сырость и морозы. Г. Гачев обнаружил определенное соответствие между градусом северной широты и градусом употребляемого там алкоголя. В Средиземноморье пьют легкие вина — 8—10% алкоголя (греки, итальянцы...). Севернее — испанцы, французы... — пьют мадеру, херес, портвейн, шампанское, т.е. 12—18%. Горцы Балкан, Кавказа... чередуют вино с коньяком (чача, ракия...). Еще севернее, где немцы, англичане, поляки, русские, пьют водку, шнапс, ром, грог, виски — 40—60% алкоголя, что совпадает с 40—60° северной широты, где эти народы живут. Здесь же едят бекон, свинину, грубое мясо, дающее энергию и тепло. Еще севернее, у полярного круга, пьют спирт — 96%. В бухте Тикси, на широте 70°, пьют “Северное сияние” — коктейль из спирта с шампанским — 70% алкоголя⁴.

Трудно не проследить взаимосвязь между национальной едой и типом национального менталитета. Так, в США — *гамбургер*, очень значительный текст, рассказ и философский тезис о Бытии. Он — быстрая еда для делового человека, для которого время — деньги. Приготовлен гамбургер для индивидуалистического кормления спешащего одиночки, в отличие от индейки в День благодарения, неторопливо съедаемой за большим семейным столом, или в отличие от кавказских многолюдных и обильных застолий, не терпящих индивидуализма и торопливости, собираемых для душевного общения. Гамбургеру не нужно иметь вкус и запах, он нужен прагматически, для насыщения и получения энергии, им человек управляется, как автомобиль бензином, молча, обдумывая свой бизнес, без тарелки и вилки, держа в руках, как руль автомобиля. Американский кентавр — человек-в-машине — есть также гамбургер, модель мира, съедаемая американцем в ежедневной литургии. Напиток для такой еды, конечно, кока-кола, продукт индустрии и химии. Хорошей американской хозяйкой считается та, которая умеет купить такое, что не требует никаких затрат времени и усилий с ее стороны для домашнего приготовления. Быстрая еда (*fast food*) — прямое выражение американской ментальности.

Одна из основ итальянской пищи — *паста* (тесто), которая повторяется во множестве вариантов — спагетти, равиоли, тортellini, феттучини, лингвини, зити и т.д. Кроме того, макароны самых разных видов: короткие, длинные, зубчатые, как роторы, искривленные, прямые, макароны “волосы ангела”, макароны с томатной пастой, суп из макарон... Столько форм для одной субстанции отражает пластическую одаренность народа, что наблюдается и в скульптуре, и в архитектуре Италии.

Отличительная черта французской кухни — легкость и уж потом пикантность, изысканность, необычность, оригинальность, характерные для их культуры. Для француза еда не занятие, а легкое

⁴ Там же.

развлечение: мягкий, воздушный хлеб, неумолимое вино, свежайший салат, причем только салатные листья, хорошо прожаренная, но не пережаренная мягкая, сочная рыба. Французская кухня создает осязаемый и съедаемый образец страсти и огня в их национальном характере. Пылающий десерт — фрукты и пирожные, которые поливаются ликером и поджигаются. А неукротимые пузыри шампанского отображают пылкость французов, которые празднуют жизнь так же, как шампанское пьют по праздникам.

Пища евреев исполнена символики и традиции. Самая символическая пища на Пасху — это маца, незаквашенный и несоленый хлеб, напоминающий о той поспешности, с которой евреи были вынуждены покинуть Египет. Тот гнет, который народ там испытывал, символизируется “харосетом” — смесью из орехов, яблок, корицы и меда. Текстура харосета напоминает о цементе, которым скрепляют кирпичи, а сладость фруктов и меда — символ сладкой надежды и веры.

В русской культуре кухня занимает особое место. Наверное, как никто, русские любят поесть, видят в еде особое удовольствие жизни. К чревоугодию относятся скорее с юмором, чем с осуждением, обжорство героев Рабле или английского Робина-Бобина-Барабека никого не способно поразить. По тому, как человек ест (“всего и побольше”), в русских деревнях издавна угадывали хорошего жениха, по принципу “как полопает, так и потопает”. Хороший аппетит всегда считался признаком здоровья, физического и душевного, а само здоровье измерялось килограммами прибавленного веса. В русской литературе уделялось много внимания описанию яств и снеди в качестве необходимой характеристики персонажей (Гоголь, К. Толстой, Чехов, Гиляровский и др.).

В основе русской кухни лежат два типа хозяйства: 1) угро-финское собирательство; 2) славянское земледельчество. Эти два основания, промысловое (*gathering economy*) и производящее (*producing economy*), в своем уникальном сочетании придали особый колорит русской кухне⁵.

Все остальные влияния и заимствования лишь нанизывались на эти два стержня, адаптируясь к культуре народа. Первый тип хозяйства, промысловое собирательство, проявляется в особом пристрастии к “диким” продуктам, как то: грибы, ягоды, травы, корни, дикие птицы, дикий мед, дикие животные, пойманные на охоте, рыба, раки и т.п. Причем чем суровее и холоднее климат, тем меньшей кулинарной обработке подвергаются “дикие” продукты. На Сибирском Севере, например, рыбу едят либо вообще без обработки (тугун), либо промыв в соляном растворе. Здесь распространена строганина — замороженная рыба, нарезанная стружкой. Убив оленя, съедают печеньку еще горячей. Сыроедение распространено именно на Севере за счет почти полной стерильности среды, медленного протекания многих биологических процессов, таких, как гниение, и изобилия целебных эфиромасличных растений в байкальской тайге.

Второй тип, земледельческий характер производства, отражается в преобладании растительной пищи (“Щи да каша — пища наша”), в том, что основным продуктом питания всегда является хлеб (хлебово, едово) — первоначально жидкий (отсюда и слово *хлеб* — вначале его *хлебали* ложками из мисок — *тюря, каша*), и только потом его стали выпекать. До сих пор еда без хлеба выглядит странно и не приживается на русском столе.

От тех же времен сохранились общинные застолья и складчины, отражающие исконно коллективистскую натуру русского человека, его тягу к общинности, соборности: вся еда сваливается в общий котел, отсюда и *селянка*, или *сборная селянка* — всякая всячина, сваренная вместе.

Есть и третий стержневой принцип, объединяющий первые два — земледелие и промысел — это постоянный страх голода. Россия, возможно, потому и была всегда тоталитарной страной, что к ее народу часто тянулась костлявая рука голода, усугубляющегося неопределенностью погоды и урожая, этот страх голода возбуждал аппетит и вынуждал делать припасы и запасы.

Для русской кухни характерна *сезонность* как в выборе продуктов, так и в их приготовлении. Она имеет ярко выраженную связь с годовым сезонным циклом. Четыре основных длительных церковных поста (перед Рождеством, перед Пасхой, Петровский (июнь—июль), Богородицкий (август)) прижились потому, что календарно совпадали с периодами бескормицы или ограниченностью пищевых ресурсов. Мясоеды совпадали либо с забоем скота (с Рождества до Масленицы), либо с охотничьим сезоном (с октября), либо следовали вслед за окотом (опоросом) — пасхальное разговление.

⁵ См.: Левинтов А. Книга о вкусной жизни: небольшая советская энциклопедия. М., 2008. С. 270.

Современная проблема русской кухни заключается вовсе не в ее распространении по миру и навязывании другим, а в сохранении традиций и всего исторического опыта под напором космополитических и унифицированных технологий.

Понятие *культура* всегда противопоставляется понятию *натура*, т.е. природа. Культура всегда рассматривается как совокупность определенных знаков (культурем), соотносящихся с определенным элементом действительности для обозначения и выражения некоторой реальности. В культурах языковой знак (форма и содержание) — обозначающее, а реальность — обозначаемое. Под реальностями понимается все относящееся к культуре: предметы, функции, обычаи, факты поведения⁶.

Еда всегда культура, т.е. проявление специфики культуры нации, обитающей в регионе. В культуре есть четыре аспекта, проходящие через все сферы культуры: 1) **материальный** (орудия, сооружения и прочие артефакты, технические способы их создания); 2) **духовный** (идеи, учения, суеверия и т.п.); 3) **поведенческий** (этикет, ритуалы, реакции, жесты и т.д.); 4) **организационный** (распределение элементов данной сферы во времени и пространстве, законы). Например, в сфере питания есть материальный аспект культуры (продукты, кухонная утварь, способы приготовления пищи); духовный (пищевые запреты, верования, посты и т.д.); поведенческий (поведение за столом, обряды — сыр как закуска у русских и как десерт у англичан и французов; мы говорим *спасибо* по окончании еды, у французов принято хвалить каждое блюдо); организационный — время приема пищи в течение суток и года, организация питания в семье и вне дома (фастфуд в США — ср. с грузинским застольем). Питание может быть семиотически значимым, т.е. выступать как социальный знак, как символ события: «обмывание», поминки, деловой обед, романтический ужин и т.д.

Принимая это положение, следует согласиться с тем, что энергия, получаемая человеком в процессе еды, связана с источником и общим законом синергетики — законом взаимодействия субъекта с окружающей его средой, близкой к теории самоорганизации систем⁷.

Вот почему эволюция, изменения, подвижки, сбои, смена курса поваренного искусства той или иной нации свидетельствуют самым объективным образом о серьезных изменениях в национальном характере, и поэтому их надо изучать регионоведам, коммуникаторам, политикам, демографам, психологам, дипломатам, которые хотели бы понять, завоевать или досконально изучить ту или иную страну, тот или иной регион, тот или иной народ.

Список литературы

- Гак В.Г. Семантические основы сопоставления двух культур // Вестн. Моск. ун-та. Сер. 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация. 1998. № 2.
- Гачев Г. Ментальности народов мира. М., 2003.
- Левинтов А. Книга о вкусной жизни: небольшая советская энциклопедия. М., 2008.
- Молчанова Г.Г. Английский как неродной: текст, стиль, культура, коммуникация. М., 2007.
- Похлебкин В.В. Кухня Века. М., 2000.

⁶ См.: Гак В.Г. Семантические основы сопоставления двух культур // Вестн. Моск. ун-та. Сер. 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация. 1998. № 2. С. 17.

⁷ См.: Молчанова Г.Г. Английский как неродной: текст, стиль, культура, коммуникация. М., 2007. С. 26—27.