

18. Кацнельсон И. С. Напата и Мероэ – древние царства Судана / И. С. Кацнельсон. – М. : Наука, 1970. – 452 с.
19. Коростовцев М. А. Религия древнего Египта / М. А. Коростовцев. – СПб., 2000. – 334 с.
20. Лаевская Э. Л. Мир мегалитов и мир керамики: две художественные традиции в искусстве доантичной Европы / Э. Л. Лаевская. – М. : ББИ, 1997. – 263 с.
21. Лот А. В поисках фресок Тассили / А. Лот; [пер. с фр.]. – М. : Изд-во вост. лит-ры, 1962. – 140 с.
22. Марковин В. И. Дольменная культура и вопросы раннего этногенеза абхазо-адыгов / В. И. Марковин. – Нальчик : Эльбрус, 1974. – 54 с.
23. Марковин В. И. Дольмены Северного Кавказа / В. И. Марковин. – М. : Наука, 1978. – 328 с.
24. Масон В. М. Экономика и социальный строй древних обществ (в свете данных археологии) / В. М. Масон. – Л. : Наука, 1976. – 123 с.
25. Мейе А. Введение в сравнительное изучение индоевропейских языков / А. Мейе; [пер. с фр.]. – М. : СоцЭкГиз, 1938. – 512 с.
26. Монгайт А. Л. Археология Западной Европы. Каменный век / А. Л. Монгайт. – М. : Наука, 1973. – 355 с.
27. Пендлбери Дж. Археология Крита / Дж. Пендлбери; [пер. с англ.]. – М., 1950. – 480 с.
28. Рыбаков Б. А. Язычество древних славян / Б. А. Рыбаков. – М. : Наука, 1979. – 607 с.
29. Токарев С. А. Ранние формы религии / С. А. Токарев. – М. : Изд-во полит. лит., 1990. – 622 с.
30. Цалкин В. И. Древнейшие домашние животные Восточной Европы / В. И. Цалкин. – М. : Наука, 1970. – 280 с.

**Норманская Ю.В.**

**УДК 008**

## **ПРОБЛЕМА ИЗУЧЕНИЯ СЕМИОТИКИ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ**

Долгое время разнообразные проявления повседневной жизни человека, в частности, культура повседневности, её семиотика, пребывали на периферии научного интереса. На стыке прошлого и нынешнего тысячелетий противоречия, всколыхнувшие основания общественного и индивидуального бытия, привели к необходимости переосмысления повседневного мира человека, его рецепции и рефлексии как многомерного культурного феномена.

Возрастание интереса к исследованию культуры повседневности возникает в связи с переходом к парадигме информационной цивилизации и сопутствующих ему социокультурных изменений, одним из проявлений которых является кризис идентичности.

Важным маркером идентичности является гастрономическая культура. Один из выдающихся учёных современности, французский этнограф, социолог и культуролог Клод Леви-Стросс писал о том, что любая культура начинается с кухни, ибо именно там, с точки зрения культурных смыслов, происходит подготовка к удовлетворению базовой витальной потребности человека – потребности в пище.

Гастрономическая культура напрямую связана с историей, традициями, жизнью любого народа. Как гласит народная мудрость, «если человек хочет познать душу другого народа, он должен это сделать с помощью языка, а также с помощью желудка».

Целью данной статьи является анализ проблемы изучения семиотики гастрономической культуры как феномена культуры повседневности.

Вопросы, связанные с питанием, чаще всего раскрываются в исторических и этнографических исследованиях. Культурологическая рецепция данной проблемы отражена в работах О.М. Фрейденберг, Г.Д. Гачева, И.В. Сохань, М.В. Капкан. Среди зарубежных исследователей гастрономической культуры следует назвать имена Ф. Броделя, Ж.-Ф. Ревеля, А. Капатти, М. Монтанари. Значительный вклад в изучение истории кулинарной культуры внёс советский исследователь В.В. Похлёбкин, однако в его работах основное внимание уделяется технологическим особенностям приготовления пищи, а также факторам, определяющим их вариативность. В 1960 – 70х гг. в работах структуралистов Р. Барта, К. Леви-Стросса, М. Дугласа активно разрабатывалась идея пищи как специфического культурного кода. Вслед за этими исследованиями появились аналитические работы Д. Гуди, М. Харриса, С. Бордоила, в которых пища рассматривается как сфера культуры, имеющая исторический, культурный и социальный контексты.

Как указывает М.В. Капкан, понятие «гастрономическая культура» употребляется в двух основных значениях. В первом случае оно понимается как национальная культурная традиция, как набор блюд, типичных для данного народа. В качестве примера можно назвать гастрономическую культуру народов Крыма – русских, украинцев, крымских татар, караимов, крымчаков.

Понятие «гастрономическая культура» может использоваться как маркер уровня развития индивида и общества, в качестве оценочной или сравнительной характеристики. Например, можно говорить о «высокой» или «низкой» гастрономической культуре, о необходимости повышения её уровня и т.п. Тогда гастрономическая культура служит знаком некой нормативности: в узком понимании – в сфере питания, и, в более широком, – в смысле потребления, приобщённости к культуре.

Итак, понятие «гастрономическая культура» может быть использовано как родовая характеристика совокупности правил и привычек в приготовлении и потреблении пищи, а также как обозначение степени соответствия некоторому идеальному образцу питания. В обоих случаях мы имеем дело с

«конструированной нормой», границы и характер которой не являются объективно и необходимо определенными.

В настоящее время под гастрономической культурой понимается «система правил, предписаний и образцов, определяющих способ приготовления пищи, набор принятых в данной культуре продуктов и их сочетания, практики потребления пищи, а также рефлексия над вышеперечисленными феноменами» [4]. По мнению М.В. Капкан, целесообразно дифференцировать термины «гастрономическая культура» и «кулинарная культура». Несмотря на то, что они во многом пересекаются, термин «кулинарная культура» является более узким, так как подразумевает технологию приготовления пищи, т.е. формальную сторону питания. В термин «гастрономическая культура» также включаются нормы и принципы приготовления блюд, но уже в общекультурном контексте. Если в кулинарной культуре выделяют два уровня – эмпирический (уровень конкретных блюд) и теоретический (общие принципы создания блюд), то для гастрономической культуры более значимым оказывается теоретический уровень [там же].

Первые два элемента структуры гастрономической культуры являются обязательными, а третий – рефлексия – вполне может отсутствовать, так как его появление характерно для более поздних этапов развития гастрономической культуры. Рефлексия может быть в форме различных произведений искусства, затрагивающих тему еды, литературных произведений особого «кулинарного» жанра, а также поваренных книг.

Одним из аспектов изучения материальной культуры является семиотика. Главным предназначением семиотической теории является возможность её применения для изучения культурных систем, ритуалов, артефактов, в основе которых лежат знаки. Следовательно, семиотические понятия могут быть применены к изучению любых концепций, процессов, явлений, в частности, пищи. Невербальная семиотика состоит из ряда дисциплин, в число которых входит гастика – наука о знаковых и коммуникативных функциях пищи и напитков, о приёме пищи, о культурных и коммуникативных функциях снадобий и угощений. Помимо этого, гастика изучает кулинарное искусство и искусство приёма гостей. Как писал известный российский философ Г.Д. Гачев, «Еда есть химическое соединение веществ в колбе-пробирке моего тела, и что едят, и что соединимо, какие элементы вступают в союз и разложение – тоже дает нам понимание о национальных космосах» [2, с.103].

При рассмотрении пищи как знаковой системы обнаруживается разграничение Ф. де Соссюра язык/речь. В своих знаменитых «Основах семиологии» французский философ-постструктуралист и семиотик Ролан Барт называет четыре составляющие языка пищи: правила ограничения (пищевые табу); совокупность значащих оппозиций, в которых находятся единицы типа солёный – сладкий; правила сочетания, предполагающие либо одновременность (блюдо), либо последовательность (меню); привычные способы приёма пищи, которые можно рассматривать как риторику питания.

«Речь» пищи включает в себя разнообразные вариации компонентов блюда и способов его приготовления, причём кухню отдельной семьи, где сложились устойчивые пищевые привычки, можно рассматривать как идиолект [1, с. 122].

Соотношение языка и речи Барт рассматривает на примере меню, которое всегда составляется с опорой на национальную, региональную или социальную структуру. Эта структура может по-разному реализовываться в зависимости от дня недели или конкретного потребителя пищи. Отношение языка и речи в этом случае сходно с подобным отношением в естественном языке: язык пищи является продуктом обычая, хотя факты индивидуального новаторства (рецепты блюд) также могут приобретать характер установления. Язык пищи строится либо на основе коллективного обычая, либо на основе индивидуальной «речи», поэтому в данном случае исключается действие специальных групп, имеющее место в «языке одежды»: костюм всегда предшествует способу его ношения, так как он сначала должен быть изготовлен сравнительно малочисленной группой лиц.

Знак состоит из означающего и означаемого. Означающие образуют план выражения языка, а означаемые – план содержания. Каждый из этих планов имеет два уровня: форму и субстанцию. Форма поддается простому и непротиворечивому описанию в лингвистике без опоры на экстралингвистические посылки, а субстанция – это совокупность различных аспектов лингвистических феноменов, которые нельзя описать без опоры на экстралингвистические посылки. Такое разделение форма/субстанция может оказаться полезной и удобной, когда, например, определённые блюда означают ситуацию, хотя их прямое назначение – утолять потребность в пище. В данном случае система предметов обладает субстанцией, которая по своей прямой функции является не непосредственно значащей, но на известном уровне утилитарной [там же, с. 123 – 130].

Под означаемым Барт понимает «нечто», подразумеваемое субъектом, употребляющим данный знак, «означаемое есть одно из соотносимых составляющих знака» [там же, с. 131]. От означающего оно отличается тем, что означающее имеет опосредующую функцию. Говоря о границах распространения семиологических означаемых, Р. Барт утверждает, что совокупность означаемых какой-либо формализованной системы образуют одну большую функцию, причём, вероятно, что между этими семантическими функциями происходит не только взаимодействие, но и наложение: «Несомненно, что форма означаемых в языке одежды частично совпадает с формой означаемых в языке пищи: обе они основаны на оппозиции труда и праздника, деятельности и отдыха» [там же, с. 133 - 134].

Согласно Соссюру, отношения, связывающие языковые элементы, могут принадлежать двум планам – синтагматическому и ассоциативному, которые соответствуют двум формам умственной деятельности. Синтагма – это комбинация знаков, предполагающая линейную и необратимую протяжённость. Элементы

синтагмы анализируется путём членения. Ассоциации – это группы, внутри которых образуются разнообразные отношения. Ассоциации анализируются путём классификации. Ассоциативный план тесно связан с языком, а синтагма – с речью. Оба этих плана существуют как в естественном языке, так и в других знаковых системах. Главной задачей семиологического анализа является распределение выявленных фактов по двум осям – системе, которую Соссюр представлял как серию ассоциативных полей, и синтагме.

По Р. Барту, семиологический анализ еды представляется в этом случае следующим образом. К оси «система» относятся такие факты как совокупность однородных и несходных блюд, выбор того или иного из них меняет смысл (например, варьирование первых, вторых блюд и десертов). К оси «синтагма» относится реальная последовательность подачи блюд на стол; меню. «Меню», подаваемое в ресторане, актуализирует оба плана: горизонтальное чтение есть чтение системы, вертикальное – чтение синтагмы [там же, с. 140].

По мнению известного семиотика и лингвиста Марселя Данези, при изучении материальной культуры с позиций семиотики ключевым является вопрос: как объекты, являющиеся знаками, порождают значения. Данези считает, что исследование семиотики какого-либо культурного феномена предполагает ответ на три основных вопроса: что он означает, как он кодирует своё значение, и почему он означает то, что означает. Ответ на первый вопрос предполагает выявление круга различных использований и функций знака или текста. Второй вопрос подразумевает определение характера использования основ теории знака для описания структурных характеристик исследуемого знака или текста. Рассуждения вокруг третьего вопроса включает две формы анализа: историческое исследование для выяснения вопроса о его происхождении, принадлежности к определённому коду, и коннотативный анализ, который необходим для определения культурного значения предмета [3, с.135 - 136].

Во всех культурах еда воспринимается не только как органическое вещество или способ поддержания жизни, но и как средство выражения общественно значимых значений. В семиотических исследованиях пищи центральное место занимает концепция, состоящая в том, что пища представляет собой знаки, имеющие разнообразное значение в общественной жизни.

Согласно плану семиотического исследования пищи, предложенному Данези, в первую очередь надо ответить на вопрос о том, что она означает. В разных культурах набор продуктов, способы их обработки, поводы для застолий, застольный этикет имеют различное, специфическое значение. Например, употребление мяса зависит от коннотаций, которое имеет животное на данной территории. Так, для западного общества характерно употребление мяса в разнообразных видах. Но пригодным в пищу считается мясо скота, а мясо кошек или собак, определённых в рамках культуры как домашние любимцы, – нет. В данном случае мясо – это знак, который приобрёл своё значение в связи с системой культурно-специфических значений животных. Таким образом, символизм является причиной того, что некоторые народы не едят определённую пищу. Хотя есть определённые виды животных и растений, являющихся ядовитыми для человека, съедобность того или иного продукта определяется больше культурой, чем природой.

Далее нас интересует, как пища приобретает своё значение. Это происходит, когда её готовят, а способы приготовления выявляют различные коннотации. По мнению К. Леви-Стросса, разница между «сырой» и «приготовленной» пищей лежит в основе религиозных и социальных установлений. В различных культурах существуют различные традиции и правила поведения при приготовлении и приёме пищи, которые прививаются носителям культуры буквально с рождения.

Социальная значимость пищи впервые была отмечена Геродотом. В дальнейшем был сделан вывод о том, что пища в социальном окружении приобретает значение, выходящее за пределы её основной функции, отражает многие аспекты жизни общества, например, религиозные верования, социальную организацию, и является важным элементом для понимания всего «кода» культуры [3, с. 144 – 145].

Третий вопрос семиотического исследования – почему пища имеет так много значений. Денотативно её можно определить как материал для выживания, а в семиосфере пища включает в себя культурно-специфические коннотации, для обозначения системы которых часто используют термин «кухня». Кухня рассказывает не только о традиционном пищевом наборе определённого народа, но и о способах приготовления еды, и, следовательно, даёт обширную информацию о людях.

Человеческая культура явилась следствием усилий по обеспечению продуктами питания и изобретению технологий, делающих пищу долгохранящейся. По мысли К. Леви-Стросса, происхождение культуры можно проследить вглубь веков до возникновения «технологий приготовления пищи». Результатом этих преобразований стало появление таких способов обработки продуктов как варка и жарение, относящихся к значительным достижениям человечества. Жарение является более простой технологией, ибо предусматривает непосредственный контакт с огнём. Для варки уже необходима какая-то ёмкость – глиняный горшок. Леви-Стросс полагал, что именно варка привела к возникновению настоящей культуры, которая подразумевает, что пищей делятся с другими членами сообщества. С этого момента пища приобретает символические значения [5].

Объясняя, что пища, приготовленная для группы едоков, обязательно приобретает большую важность, чем банальное средство удовлетворения пищевой потребности, М. Данези говорит о том, что, живя в одиночку (как Робинзон Крузо на необитаемом острове), люди не слишком разговорчивы в еде, поскольку потребность в пище и питье является приоритетной по сравнению со всеми остальными. В группе каждый получает свои обязанности по добыванию, обработке, хранению пищи, и такое разделение труда составляет «общественные договор». Как и другие «договоры», он направлен на обеспечение выживания. Пища, способы её приготовления начинают приобретать значения, выходящие за рамки удовлетворения

биологической потребности. Например, группа может решить в определённый день недели есть некое блюдо, приготовленное оговоренным способом в знак благодарности, что они выжили. Это может стать началом рудиментарной религиозной традиции. Подобным образом могут быть учреждены и другие традиции. По мере концентрирования людских масс в постоянных местах проживания, общественные договоры превратились в культурные обычаи, сопровождаемые ритуальными застольями, например, пирами. Пища становится частью ритуала и обмена общественными значениями. И по сей день пища является неотъемлемой частью всевозможных мероприятий. Мы планируем встречи за завтраком, обедом или ужином. Романтическое свидание, поход в театр, выезд на природу трудно представить себе без какой-нибудь еды, которая может варьироваться, скажем, от утки по-пекински до чипсов и попкорна [3, с. 147].

Ещё с древности существуют системы этикета. Первобытные люди, строя своё взаимодействие друг с другом, старались делать жизнь легче и приятнее. С развитием земледелия и скотоводства появилась возможность делать запасы пищи, что привело к организации больших совместных трапез. Позднее, в Древней Греции, Риме сложились определённые правила приличного поведения в обществе и, в частности, за столом. В Средние века мальчики, чтобы стать рыцарями, изучали специальные кавалерские правила поведения. Некоторые аспекты кавалерства прочно вошли в представления о воспитанности, сохранившиеся и в наши дни.

В современный официальный этикет многое пришло из французского королевского двора XVII – XVIII вв. «Король-Солнце» – Людовик XIV – ежедневно планировал, что он будет делать, где, когда и в какой одежде. Этот список вывешивался в Версале и назывался «этикет». Нововведение Людовика довольно быстро распространилось и при дворах других монархов, а затем его приняли высшие классы повсюду на Западе.

Мероприятия, связанные с приёмом пищи, важны для установления и поддержания социальных отношений, поэтому практически любая культура отводит для этого специальную часть помещения. Во всех культурах есть ритуалы и правила поведения за столом. Если человек хочет находиться в определённой культурной среде и не сталкиваться с упреками и осуждением, ему придётся выучить эти правила. Правила, связанные с приёмом пищи, могут рассматриваться как прототипы правил поведения в обществе. Они достаточно стабильны и крайне редко меняются с течением времени. Как и все коды, эти правила можно встраивать в контекст. Например, в ресторане недопустимо есть руками, а на пикнике в этом нет ничего предосудительного. То, как следует есть то или иное блюдо, определяет физический контекст мероприятия и социальные рамки референции [там же].

Пищевая символика включает в себя не только образ поведения за столом, но и символические особенности праздничных блюд. Эти блюда могут быть связаны с обрядами жизненного цикла, например, рождением, инициацией, свадьбой, похоронами. Особую символику имеет пища, употребляемая во время календарных праздников. Можно также выделить ритуальную, религиозную, военную, государственную символику и т.п. В научной литературе, касающейся вопросов семейных отношений у различных народов, пищевая символика весьма репрезентативна по отношению к культуре в целом. Например, хлеб – символ жизни. Мы говорим о том, что «зарабатываем на хлеб», просим в молитве «хлеб наш насущный даждь нам днесь». Хлеб является неотъемлемой частью любой трапезы. Он ассоциируется с жизнью по причине того, что является одним из старейших приготовленных человеком блюд.

Ещё один пример символизма пищи – мясо ягнёнка. Оно является важным пасхальным блюдом у народов Восточной и Центральной Европы, так как репрезентует Христа и связывает его смерть с жертвенным агнцем первой еврейской пасхи. Во многих домах на Пасху пекут пирог в форме ягнёнка.

С символизмом связываются и посты, которые с доисторических времён были ритуалом, повышающим плодородие. Во время поста приостанавливается или снижается активность, что приводит к состоянию неподвижности, символически сравнимому со смертью или состоянием, предшествующим рождению. Посты могут служить не только повышению плодородия, но и быть наказанием за грехи. Древние ассирийцы и вавилоняне соблюдали посты в знак наказания. У иудеев пост символизирует наказание и очищение. У мусульман пост также выражает искупление.

Противоположностью поста является переизбыток, чревоугодничество. На кулинарных излишествах основана Масленичная неделя накануне христианского Великого поста, карнавалы. Само слово «карнавал» восходит к латинским *carne* – «мясо» и *levare* – «удалять», буквально означая «прощание с мясом».

Рассмотренные концепции Р. Барта и М. Данези позволяют сделать вывод о целесообразности комплексного изучения семиотики гастрономической культуры, схема которого включает в себя определение пищевого набора и правил ограничения (пищевых табу), характерных для данной культуры, выяснение основных способов обработки продуктов и связанных с процессом приготовления и приёма пищи норм и традиций, а также исследование истории их происхождения.

В заключение отметим, что, несмотря на значительное усиление интереса к гастрономической культуре в целом, в культурологическом аспекте этот вопрос остаётся малоизученным, особенно когда речь идёт о семиотике гастрономической культуры (гастике). До настоящего времени нет комплексного культурологического исследования ни семиотики культуры повседневности, ни семиотики гастрономической культуры народов Крыма. По нашему мнению, разработка проблемы семиотики гастрономической культуры особенно актуальна для полиэтнических, поликонфессиональных и поликультурных регионов, к числу которых относится Крым, ибо сведения, полученные в результате исследований, помогут соседствующим народам лучше понимать друг друга, сглаживать возможные конфликтные ситуации, поддерживать отношения на основе толерантности и добрососедства. О тесной

связи пищи и культуры свидетельствует то, что пища обычно стереотипно используется как шаблон для оценки других народов и их культуры. Различия в гастрономических привычках воспринимаются как фундаментальные различия в мировоззрении и образе жизни, как различие между «своими» и «чужими». Когда людям нравится «чужая» пища, культура тех, кто её готовит, воспринимается более позитивно. Изучение этнических гастрономических культур актуализируется и в связи с созданием благоприятного туристического и рекреационного имиджа Крыма, разработкой новых «кулинарных» туров, которые позволят привлечь туристов на полуостров.

**Источники и литература:**

1. Барт Р. Основы семиологии / Р. Барт // Структурализм: «за» и «против». – М. : Прогресс, 1975. – С. 114-163.
2. Гачев Г. Д. Национальные образы мира. Космос – Психо – Логос / Г. Д. Гачев. – М. : Изд-кая гр. «Прогресс» – «Культура», 1995. – 480 с.
3. Данези М. Прикладные аспекты семиотики / М. Данези // Критика и семиотика. – 2008. – Вып. 12. – С. 135-154.
4. Капкан М. В. Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования / М. В. Капкан, Л. С. Лихачёва // Известия Уральского государственного университета. – 2008. – № 55. – С. 34-43.
5. Леви-Стросс К. Мифологии : в 4 т. / К. Леви-Стросс. – М., СПб. : Университетская книга, 1999. – Т. 1 : Сырое и приготовленное. – 406 с. – (Книга света).