

*IX International Qualification School
IX международная квалификационная школа*

КУЛЬТУРОЛОГИЧЕСКИЙ ПОДХОД К ИЗУЧЕНИЮ РУССКОГО ЯЗЫКА КАК ИНОСТРАННОГО ИЛИ КУЛИНАРНАЯ ЛИНГВОКУЛЬТУРОЛОГИЯ

Денис Букин

Санкт-Петербургский государственный университет – Россия

Резюме. В статье обоснована важность изучения лингвокультурологии, описаны способы познания реалий, связанных с русской кулинарией. Так же описана история возникновения некоторых блюд, присутствующих в современной русской кухне. Часть этих блюд признается иностранцами русскими ошибочно.

Keywords: theory of teaching; Russian as a foreign language; cultural studies; cultural linguistics; history; culture

Изучение любого иностранного языка так или иначе тесно связано и с постижением культуры страны изучаемого языка. Этот процесс непрерывен, он начинается с первого занятия и продолжается весь период обучения студента. Более того, часто с параллельным изучением языка студенту приходится преодолевать свои собственные стереотипы.

Ситуация обостряется в тот момент, когда студент попадает в языковую среду: его собственные стереотипы или разрушаются, или формируются новые стереотипы. Поэтому постижение культуры страны изучаемого языка не менее важен, чем процесс изучения грамматики или лексики. Только благодаря предельно точному пониманию культуры студент может постичь и особенности изучаемого языка.

Вместе с этим следует четко понимать, что несмотря на то, что культурология уже давно стала самостоятельной дисциплиной во учебных программах ряда российских вузов, тем не менее, знакомство с культурой России начинается гораздо раньше, чем это предусмотрено учебным планом или модульной системой (обычно студенты подходят к изучению этой дисциплины, имея сертификат владения языком на уровне B2). Но практика показывает, что достижение этого уровня возможно не раньше, чем через 2 семестра с начала изучения языка (при нагрузке в 20 часов в неделю). Возникает ряд вопросов: имеет ли смысл знакомиться с культурологическими реалиями на

более раннем этапе, как разрушить те или иные стереотипы, появляющиеся у студентов или присутствующие с момента приезда в Россию?

Современная лингвокультурология – это научная дисциплина, изучающая способы презентации в языке объектов культуры и особенности представления в языке менталитета народа. Лингвокультурология изучает взаимоотношение языка и культуры, однако, в отличие от лингвострановедения, основное внимание акцентируется на языке. Таким образом, имеет смысл говорить не только о речевой и языковой компетенции, но и о лингвокультурологической.

Методы лингвокультурологии – это совокупность аналитических приемов, операций и процедур, используемых при анализе взаимосвязи языка и культуры. Поскольку лингвокультурология – интегративная область знания, вбирающая в себя результаты исследования в культурологии и языкоznании, этнолингвистике и культурной антропологии, здесь применяется комплекс познавательных методов и установок, группирующихся вокруг смыслового центра «язык и культура».

Таким образом, следует отметить, что постижение культуры через язык является важным аспектом при обучении иностранному языку.

У большинства студентов, изучающих русский язык, знакомство с русской кулинарией происходит через 3 канала получения информации: стереотипы, навязанные их собственной культурой, через тексты или литературные произведения и эмпирическим путем, через самостоятельное постижение русской культуры во время нахождения в стране изучаемого языка.

В статье мы попробуем дать ряд толкований и определений тех или иных кулинарных блюд, которые широко представлены в современной российской культуре и которые являются / не являются исконно русскими.

Следует учесть важный момент: подход, используемый преподавателем, имеет четкую направленность, обусловленную этническим происхождением студента. Например, студентам из Азии не имеет смысла объяснять, что пельмени – не являются исконно русским блюдом, поскольку в китайской, например, культуре, есть минимум 4 разновидности аналогичного блюда. А студент арабского происхождения наверняка не будет задавать вопрос, связанный с происхождением шашлыка (речь идет именно об этом названии блюда). Таким образом, учет национальных особенностей имеет приоритетное значение при знакомстве студентов с русской кухней и разрушении стереотипов, связанных с ней.

Итак, когда студента просят назвать традиционные русские блюда, которые можно без особых проблем, не прибегая к сложным рецептам и кулинарным книгам, продегустировать, студент опирается на тексты, в том числе, фразеологию, рекламные вывески, которыми изобилует любой мегаполис, рассказы знакомых и свои собственные знания, смешанные со стереотипами. Таким образом, мы можем вычленить ряд блюд, которые прочно ассоциируются с русской традиционной кухней. Список блюд, описываемый в данной статье, выглядит следующим образом:

оливье, шашлык, пельмени, селедка под шубой, бефстроганов, вареники, котлета по-киевски, пожарская котлета, шаверма.

Ряд вышеуказанных блюд является исконно русским, а некоторые блюда пришли к нам из других культур, и отождествление их с типичной русской кухней ошибочно.

Пельмени пришли в пришли в русскую кухню с Урала в конце XIV – начале XV веков. В русских письменных документах уральских населенных пунктов XVII – XVIII веков (с 1679 года) встречаются фамилии, образованные от слова «пельмени»: Пельменев, Пелненев, Пельменников. Однако, ряд историков считает, что слово *пельмень* является словом финно-угорского происхождения, восходя к слову *пельнянь – хлебное ухо*. Похожие блюда есть в кухнях других стран мира, например, для китайцев традиционными являются цзяоцзы, баоцзы, вонтоны, в Италии есть равиолли, а на территории стран бывшего постсоветского пространства есть целый ряд аналогичных блюд – манты, хинкали, колдуны, чучвара и проч. Однако, первые упоминания о мясе, завернутом в тесто (лапшу) приходятся на трактат Платона «Пир», а позднее встречается и у Петрония, и у Аристофана. Тем не менее, кулинарные историки сходятся во мнении, что первыми изобрели это блюдо в Китае, а уже затем оно проникло через Сибирь и Урал в Россию. По крайней мере, нет ни одного упоминания о пельменях в кулинарных книгах до середины 19 века.

Вареники считаются традиционным русским или малороссийским блюдом. Однако, история вареников уходит корнями в Турцию. Турецкое блюдо дюш-вара с виду схожее на пельмени так сильно пришлось по вкусу украинцам, что они стали готовить свое блюдо и называли вара-ники. Спустя время название трансформировалось в вареники. Украинцы придали вареникам свой национальный колорит.

Типичным русским блюдом многие студенты считают **шашлык**. Однако, мясо, приготовленное на огне, присутствует в культурах многих стран. Каким образом блюдо, известное всем как шашлык, проникло в русскую кулинарию? Традиционно способ приготовления мяса на вертеле был излюбленным для русской знати, но требовал большого расхода углей или дров и времени. Во время увеличения контактов с астраханскими и крымскими татарами русскими был опробован способ приготовления не цельной туши на вертеле, а только филейной части, предварительно разделанной. Таким образом, слово *шашлык*, по одной из версий, означающее *шесть кусочков* (араб.), а под другой версии *вертел* (турк.). В культурах других стран есть аналогичные блюда, но стоит заметить, что, например, американский барбекю существенно отличается от того блюда, которое в России называют шашлык. Посему, прямо перевод в данных ситуациях будет неточным. А ближневосточный аналог, именуемый кебабом и имеющий большое количество разновидностей, тоже достаточно далеко от нашего шашлыка, поскольку применяется другая технология приготовления мяса, равно как и ингредиенты блюда могут существенно отличаться. Ближе всех, ве-

роятно, к русскому шашлыку находится шиш-кебаб, являющийся мясным блюдом, приготовленным на огне и подаваемым на палочке или шампуре.

Ближайшим «родственником» кебаба является **шаверма**, ошибочно считаемая многими студентами (особенно азиатского происхождения) русским блюдом. Следует отметить, что данное блюдо распространено в большей части европейских и ближневосточных стран, но, тем не менее, называется по-разному. Так, например, в Алжире, Болгарии, Германии это блюдо называется донер (возможны варианты произнесения слова), а в Чехии, Греции и ряде других стран это же блюдо называется гирос. Разумеется, возможны варианты приготовления, но технология, в целом, сходна – с большого, жарящегося на вертеле куска мяса срезают небольшие кусочки, заворачивают их с соусом и различными овощами в питу или в лаваш. Особо стоит отметить тот факт, что в России это блюдо имеет различные варианты названия в зависимости от региона. Например, для Петербурга это только шаверма, а для Москвы – шаурма. Жители Твери, находящиеся посередине между Петербургом и Москвой, используют слово *шаварма*, видимо, пытаясь выбрать из вариантов двух столиц свой собственный.

Сельдь под шубой является относительно молодым блюдом – этому популярному салату всего 100 лет. Тем не менее, полдожные блюда встречаются в скандинавской кухне под названием *селедочный салат*. Первые упоминания об этом блюде восходят к середине 19 века, однако происхождение русского варианта салата, равно как и названия, имеет четкие временные пределы и даже конкретного автора – Атанаса Богумилова, хозяина одной московской закусочной. В 1918 году в стране была достаточно нестабильная политическая ситуация – народ волновался в связи с переменами, наступившими в стране и в социуме. Разумеется, местом поиска правды издавна считался трактир, где зачастую затевались оживленные политические споры. Как следствие, подобные споры приводили к убыткам для хозяина трактира. Поэтому было принято решение разработать закуску, которая могла бы «остудить пыль» спорящих. За основу был взят тот самый селедочный салат, о котором мы писали выше, но, при этом, к каждому компоненту было подведено определенное обоснование – селедка олицетворяла собой пролетариат, ибо была самой дешевой и популярной рыбой, картофель и морковь – крестьянство (по принципу «происхождения от земли», а майонез был использован в знак уважения к французской революции (по другой версии – в напоминание об Антанте, в состав которой Франция входила), свекла же олицетворяла собой красный цвет революции. А название является аббревиатурой – шовинизму и упадничеству – бойкот и анафема. А поскольку блюдо было представлено в канун 1919 года, оно стало традиционным для новогоднего стола.

Еще одним традиционным новогодним блюдом принято считать салат **ольвье**. Дело в том, что в послевоенное время, в эпоху жесточайшего дефицита, был разработан рецепт салата, отдаленно напоминавшего то блюдо, которое впервые упоминается в середине 60-х годов XIX века в поварен-

ных книгах, а стало знаменитым и получило название в честь шеф-повара ресторана «Эрмитаж» в Москве Люсьена Оливье, который и изобрел рецепт, мало напоминающий нынешний: паюсная икра, рябчики, телячий язык, отварные раки, пикули, каперсы - основные компоненты того салата, а вовсе не картофель и «Докторская» колбаса. Во всем мире же это блюдо известно как *русский салат*, при этом, как правило, оно не заправляется майонезом.

Исторические персонажи внесли немалый вклад в развитие русской кухни. В частности, всему миру известно *мясо по-строгановски* или *бифстроганов*. Граф Строганов, как и многие вельможи того времени, будучи весьма состоятельным человеком, держал в Одессе так называемый «открытый стол», на который мог зайти любой образованный и прилично одетый человек. Блюдо, собственно, было изобретено для таких открытых столов – во-первых, в силу удобства приготовления, выдержанности стандарта блюда, во-вторых, удобного деления на порции и в-третьих, в то же время вкусного. Один из поваров графа удачно объединил технологию французской кухни (обжаривание мяса, его подача с соусом) с приёмами русской кухни (соус подаётся не отдельно, а как русская подливка, вместе с мясом). По другой версии, служивший у Строганова французский повар Андре Дюпон изобрёл блюдо для удобства графа, у которого к старости выпали зубы.

Не менее популярным блюдом является и *пожарская котлета*. Бытует ошибочное мнение, что название связано с именем Дмитрия Пожарского, освободителя Москвы в 1613 году. Тем не менее, названием котлеты обязаны трактирщику из Торжка Евдокиму Пожарскому, которого упоминают и Пушкин, и Гольди. Однако, дальше мнения о происхождении расходятся, одни считают, что автором рецепта является вышеупомянутый хозяин трактира, другие приписывают авторство некоему бедному французу, который оставил рецепт в качестве платы за ночлег. Тем не менее, однажды дочь трактирщика угостила этими котлетами Николая I, проезжавшего через Торжок. С тех пор блюдо стало популярным и при дворе. Другая же версия носит конспирологический характер. Согласно ей, император Александр I остановился на постоялом дворе вышеупомянутых Пожарских и попросил подать ему телячьи котлеты. Но телятины, к сожалению, не было, и пришлось использовать куриное мясо, обвалив его в хлебных крошких.

Котлета по-киевски является еще одним традиционным русским блюдом. Однако, история происхождения этого блюда не имеет ничего общего с Украиной. Дело в том, что в Москве, в ресторане «Киев» в конце 19 века придумали новый способ подачи котлет де-волтай. Суть состояла в следующем: в филе стали оставлять косточку, на которую надевали папильотку, что давало возможность есть с помощью рук, не испачкав их. Такой способ приготовления и дал название новому блюду. Украинацы утверждают, что котлеты попали к ним в 1918 году, но популярности не добились. Их подали в честь возвращения украинской делегации из Германии. Котлеты всем понравились и быстро вошли в ресторанное меню. Американцы приписывают изобретение

этого блюда себе, утверждая, что название «котлета по-киевски» появилось потому, что их, якобы, часто заказывали эмигранты с Украины. По-английски блюдо называется «Chicken Kiev», то есть «Цыпленок по-киевски».

Как мы видим, знание истории происхождения некоторых русских блюд является достаточно важным не только для понимания русского языка, но и понимания русской культуры в целом. Важные исторические связи, способствующие, в том числе, и появлению новых реалий, оказывают влияние и на языки.

REFERENCES/ЛИТЕРАТУРА

- Vorob'yev, V. (2004). *Lingvokul'turologiya*. Moskva [Воробьев, В. (2004). *Лингвокультурология*. Москва]
- Luchinina, YE. (2004). *Lingvokul'turologiya v sisteme gumanitarnogo znanija*. Tver [Лучинина, Е. (2004). *Лингвокультурология в системе гуманитарного знания*. Тверь]
- Maslova, V. (2001). *Lingvokul'turologiya*. Moskva [Маслова, В. (2001). *Лингвокультурология*. Москва]
- Shkatova, L. & Kharchenko, YE. (2015). *Ritorika. Russkiy jazyk i kul'tura rechi. Lingvokul'turologiya*. Moskva [Шкатова, Л. & Харченко, Е. (2015). *Риторика. Русский язык и культура речи. Лингвокультурология*. Москва]
- Pokhlebkin, V. (1997). *Iz istorii russkoj kulinarnoj kul'tury*. Moskva [Покхлебкин, В. (1997). *Из истории русской кулинарной культуры*. Москва]

CULTUROLOGICAL APPROACH TO THE STUDY OF RUSSIAN AS A FOREIGN LANGUAGE OR CULINARY CULTURAL LINGUISTICS

Abstract. The article substantiates the importance of studying cultural linguistics, describes the ways of understanding the realities associated with Russian cooking. Also the history of some of the dishes present in modern Russian cuisine is described. Some of them are known as traditional Russian dishes by mistake.

 Dr. Denis Bukin

Faculty of Philology
Saint Petersburg State University
Saint Petersburg, Russia
E-mail: bukin.denis@gmail.com