

ОСОБЕННОСТИ РЕПРЕЗЕНТАЦИИ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ НАРОДОВ СЕВЕРНОГО КАВКАЗА В МЕДИЙНЫХ ТЕКСТАХ¹

Аннотация.

Актуальность и цели. Репрезентация этнокультуры через гастрономический компонент в средствах массовой информации и средствах массовой коммуникации важна в аспекте понимания особенностей национального характера того или иного народа. Целью настоящей статьи является выявление особенностей функционирования и отражения гастрономической культуры народов Северного Кавказа в массмедийном дискурсе.

Материалы и методы. Исследование, направленное на определение способов конструирования национальной картины мира в текстах массмедиа посредством репрезентации гастрономической культуры народов России, опирается на методы таких областей наук, как культурология, этнография, журналистика, и основывается на системном, культурологическом, типологическом подходах и контент-анализе. Внимание автора фокусируется на географических и гастрономических периодических изданиях.

Результаты. Проведенное исследование позволяет говорить о том, что репрезентация гастрономической культуры способствует распространению знаний об истории и культуре народов России – задачи Стратегии государственной национальной политики Российской Федерации на период до 2025 г. Полученные результаты могут быть использованы в деятельности профильных комитетов, занимающихся вопросами межэтнических отношений.

Выводы. Проведенный анализ журнальной периодики дает возможность говорить о том, что гастрономическая культура народов Северного Кавказа в медийных текстах представлена не только набором блюд, но и сведениями о традициях, которые являются частью принятия пищи в разных ситуациях; информация об особенностях гастрономии и традициях конструирует привлекательный медиаобраз Северного Кавказа; посредством репрезентации гастрономической культуры читатель получает дополнительные сведения об особенностях национального характера народов Северного Кавказа, быте, традициях, что соотносится с реализацией задачи Стратегии государственной национальной политики Российской Федерации на период до 2025 г. по распространению знаний об истории и культуре народов России.

Ключевые слова: журналистика, периодическая печать, этнокультура, народы Северного Кавказа, репрезентация, гастрономия.

Е. К. Reva

REPRESENTATION FEATURES OF GASTRONOMIC CULTURE OF THE NORTH CAUCASUS PEOPLES IN MEDIA TEXTS

Abstract.

Background. Representation of ethnoculture through a gastronomic component in mass media and communication is important in terms of understanding features of

¹ Исследование выполнено при финансовой поддержке РФФИ в рамках научного проекта № 15-34-14001 «Политический, юридический и масс-медийный дискурс в аспекте конструирования межнациональных отношений Российской Федерации».

national character of different peoples. The purpose of the present article is to identify features of functioning and reflection of gastronomic culture of the North Caucasus peoples in a mass media discourse.

Materials and methods. Devoted to defining ways of building a national worldview in mass media text by means of representation of gastronomic culture of peoples of Russia, the research relies on methods of such fields of sciences as cultural science, ethnography, journalism, and is based on system, culturological, typological approaches and a content analysis. The author's attention is focused on geographical and gastronomic periodicals.

Results. The conducted research suggests that representation of gastronomic culture promotes dissemination of knowledge about history and culture of peoples of Russia – an objective of the Strategy of the State National Policy of the Russian Federation until 2025. The received results can be used in activities of the special-purpose committees dealing with the issues of interethnic relations.

Conclusions. The analysis of the journal periodical press carried out gives a chance to say that the gastronomic culture of the North Caucasus peoples is presented in media texts not only by a set of dishes, but also by data on traditions, which in different situations are a part of food consumption; the information on features of gastronomy and traditions designs an attractive media image of the North Caucasus; by means of representation of the gastronomic culture the reader receives additional data on features of the national character of the North Caucasus peoples, life, traditions that corresponds to realization of an objective of the Strategy of the State National Policy of the Russian Federation until 2025 on dissemination of knowledge about history and culture of peoples of Russia.

Key words: journalism, periodicals, ethnoculture, people of the North Caucasus, representation, gastronomy.

Актуальность и концепция исследования обусловлены положениями Стратегии государственной национальной политики (ГНП) Российской Федерации на период до 2025 г. и соответствуют задачам по содействию национально-культурному развитию и информационному обеспечению реализации ГНП РФ. Выдвигаемая гипотеза состоит в том, что содержание материалов средств массовой информации, репрезентирующих гастрономическую культуру, соотносится с реализацией задачи Стратегии ГНП по распространению знаний об истории и культуре народов Российской Федерации.

В научной литературе не существует исследований, посвященных репрезентации гастрономической культуры в текстах массмедиа. Однако целый ряд работ содержит ценные наблюдения и выводы, касающиеся феномена гастрономической культуры, особенностей национальной кухни народов России. В ряде работ дается теоретическое осмысление гастрономической культуры как комплексного феномена, рассматриваются родовые функции гастрономической культуры, факторы ее формирования и особенности проявления в различные историко-культурные эпохи, с опорой на теорию социального конструктивизма обосновывается повседневный уровень бытования национальной культуры и механизмы трансляции (М. В. Капкан, М. В. Загидуллина). Рассматриваются глоттоническая картина мира и ее реализация в виде глоттонического дискурса в лингвокультурологическом и когнитивно-прагматическом измерении (М. В. Ундрицова, Е. М. Зеленская). Особое значение для нашего исследования имеют этнографические труды, в которых изучение пищи связано с ее функцией и семантикой в традиционной культуре народов России (Б. М. Алимова, С. А. Арутюнов).

Под гастрономической культурой, согласно мнению М. В. Капкан, понимается «культурно специфическая система норм, принципов и образцов, воплощающаяся в (а) способах приготовления пищи, (б) наборе принятых в данной культуре продуктов и их сочетаниях, (в) практике потребления пищи, а также (г) рефлексии над процессами приготовления и принятия пищи» [1]. Внимание к гастрономическому дискурсу объясняется тем, что это «один из древнейших и важнейших типов институционального общения, это тип смешанной коммуникации, который может совершаться в процессе приобретения, приготовления и потребления пищевых продуктов, а главное, в оценке качества блюд, искусстве их подачи» [2, с. 26]. Выбор тематического сегмента медийных текстов обусловлен тем, что еда, являясь одним из основных культурных компонентов, прочно связана с конкретной национальной общностью. Подтверждением тому являются соответствующие тематические разделы в серии книг Российской академии наук «Народы и культуры». Так, в книге «Народы Дагестана» представлены сведения о гастрономических предпочтениях всех народов, проживающих в многонациональной республике: «Современная кухня аварцев представлена традиционными и заимствованными блюдами. Некоторые виды пищи забыты, а основными, как и прежде, являются хинкал, хлеб (часто из пекарни), супы (их стало больше), каши из покупных круп, пельмени, пироги – чуду (с разными начинками)» [3, с. 142]; «Базовый компонент пищи ахвахцев – зерно-мучные и мясо-молочные продукты. Разновидности хинкалов (с мясом свежим и сушеным, курдюком, колбасой, чесночной подливой, с сыром и др.), толокняные катыши, кислые и пресные лепешки, молочные и мясные похлебки, сыры, каши, разновидности пирогов и пельменей составляли основу традиционной кухни» [3, с. 168]; «Современная кухня лезгин сохранила почти все традиционные блюда, но некоторые из них претерпели незначительные изменения в сторону усовершенствований» [3, с. 396]. В книге, посвященной ингушам, наряду с особенностями традиционной кухни описывается этикет приема пищи, который для северокавказских народов является особо значимым: «Гостей встречали богатым угощением, было принято всегда иметь в запасе продукты, предназначенные для встречи гостей (хъаьша даар). Проявлением этикетного символизма является рассаживание сотрапезников за столом в соответствии с возрастом и почтенностью гостя. Особенно почетными гостями являются представители других народов, фамилий, родственники невестки и замужней дочери» [4, с. 205].

Медийные продукты – наиболее эффективные средства предоставления информации об этнокультуре. Это объясняется наличием массовой аудитории, практически неограниченным доступом населения к получению информации. В ходе проведенного исследования было выявлено, что с наибольшей частотностью гастрономическая культура народов Северного Кавказа представлена в телевизионных программах и изданиях, относящихся к тревел-направлению в журналистике, в географических и гастрономических журналах, реже – в общественно-политических программах и периодических изданиях. Это обусловлено спецификой производимого контента тем или иным средством массовой информации в зависимости от его типа [5, 6].

В результате изучения журнальной периодики мы определили, что, как правило, гастрономическая культура является одним из тематических компо-

нентов публикации («Вокруг света», Traveler, «Огонек»), при этом внимание журналиста фокусируется либо на национальных традициях и правилах, либо на специалитетах, т.е. основных блюдах, характерных для культуры того или иного народа: «Как дорогим гостям вам полагается сначала отведать самое вкусное и ценное – голову барана», «...в Дагестане не закалывают скот, а перерезают ему артерию на шее. Для этого, как правило, используют семейный кинжал, передающийся от отца к сыну» [7, с. 38], «Народное блюдо Ингушетии – это мясо с галушками. Галушки напоминают маленькие пельмени без начинки. К ним подают кусок мяса, бульон и мелко толченный чеснок. Местные жители очень гостеприимны: если вдруг окажется, что у вас нет денег, вас обязательно пригласят в дом, сытно накормят и уложат спать» [8, с. 34], «...это дагестанский брат грузинского кутаба. Тонкое тесто, а внутри – прекрасная баранина. Называется “чуду” <...> Только вот в соседнем селе оказывается, что “чуду” бывает только с крапивой, в другом только с тыквой, а в третьем его делают вообще с картошкой, а с бараниной никогда» [9, с. 40].

Иной способ репрезентации наблюдается в гастрономических журналах, относящихся к специализированным по тематике изданиям общего интереса («для всех – о конкретном»), «нацеленным на различные интересы и запросы широкой аудитории» [5, с. 140]. На российском рынке печатной продукции одним из представителей гастрономических изданий является журнал «Гастрономъ». На примере статьи «Кулинарное наследие Эльбруса» рассмотрим, как репрезентируется гастрономическая культура карачаевцев и балкарцев. Наряду с этнографической информацией в материале представлены следующие тематические блоки:

– сведения о традициях, связанных с приемом пищи: «Одной из главных национальных черт карачаевцев и балкарцев всегда было гостеприимство. Любая горская семья старалась угостить гостя своей самой лучшей пищей, при этом зачастую сами хозяева оставались полуголодными. Поговорка гласит: “Къонакъ Тейрини коногъыды”, что в переводе означает: “гость от Бога”» [10, с. 60];

– гастрономические предпочтения, которые обусловлены особенностями региона: «...мясо стало ежедневной пищей не так давно – когда-то его подавали лишь в пору забоя животных, четко определенную крестьянским календарем. А в остальное время семьи питались кисломолочными продуктами и мучными блюдами» [10, с. 63];

– особенности приготовления пищи: «В отличие от своих соседей – адыгов, карачаевцы варят мясо в абсолютно несоленой воде. Его не доваривают (чтобы сохранилось больше витаминов) и не досаливают (в целях сохранения естественного мясного аромата). Кроме того, мясо вялят на солнце или над очагом, овечьи курдюки солят и вытапливают на кулинарный жир», «...для балкарских хычинов характерно наличие тончайшего теста, в отличие от толстых карачаевских хычинов. Кроме того, карачаевские хычины жарят в растительном масле, а балкарские – на сухой сковородке» [10, с. 63];

– подробное описание специалитетов: «Излюбленным мучным блюдом горцев были жаренные на животном жире или масле кусочки теста – лукъум. Из жареной кукурузной муки и меда делали халву къууутджумак, выпекали лепешки гырджын из смеси кукурузной и ячменной муки», «Сыр – один из главных продуктов горцев. Сыры готовили в основном из цельного или сня-

того коровьего молока. Из овечьего получали наиболее качественный сыр и высокопитательную брынзу. Из айрана вырабатывали творожную массу» [10, с. 61].

Другой материал – «Что за чудо ваши чуду» [11] – ориентирован на знакомство читателя с национальной кухней лакцев, одного из народов Дагестана. В тексте акцентируется рецептура блюд, при этом важно отметить некоторые особенности репрезентации. Текст сопровождается фотоиллюстрациями, на одной из которых изображены блюда лакской национальной кухни, каждое подписано: «бакук, мучная халва», «лакский хинкал с сушеной колбасой», «курзе с мясом». Таким образом читатель получает визуальную информацию. Изображению соответствует рецепт блюда. В публикации представлены рецепты блюд, имеющих важное этнокультурное значение. Например, лакский хинкал является одним из самых популярных блюд кухни этого народа [3]. Также неслучайно приводится информация о приготовлении халвы – лакомства, имеющего важное значение в культуре лакцев: «Ночь перед началом свадьбы лакцы некоторых селений называли бакъухрал хху – ночь халвы. В этот вечер невесте приносили подарки от жениха, и основным угощением для пришедших сюда была халва. Кроме того, халву, отправленную из дома невесты в первую ночь свадьбы, разрезали в доме жениха на третий день свадьбы, и все его родственники вместе с другими подарками от невесты получали по куску этой халвы» [3, с. 368].

В результате проведенного исследования сформулированы следующие выводы:

– гастрономическая культура народов Северного Кавказа в медийных текстах представлена не только набором блюд, являющихся основными в национальной кухне, но и сведениями о традициях, которые являются частью принятия пищи в разных ситуациях;

– информация об особенностях гастрономии и традициях конструирует привлекательный медиаобраз Северного Кавказа, отдельных республик и народов;

– посредством репрезентации гастрономической культуры читатель получает дополнительные сведения об особенностях национального характера народов Северного Кавказа, быте, традициях, что соотносится с реализацией задачи Стратегии государственной национальной политики Российской Федерации на период до 2025 г. по распространению знаний об истории и культуре народов России.

Библиографический список

1. **Капкан, М. В.** Феномен гастрономической культуры: специфика форм репрезентации (на примере России XIX–XX веков) : дис. ... канд. культурологии : 24.00.01 / Капкан М. В. – Екатеринбург, 2010. – 173 с.
2. **Косицкая, Ф. Л.** Французский гастрономический дискурс и его жанровая палитра / Ф. Л. Косицкая, И. Е. Зайцева // Вестник Томского государственного педагогического университета. – 2016. – № 2 (167). – С. 26.
3. Народы Дагестана / отв. ред. С. А. Арутюнов, А. И. Османов, Г. А. Сергеева. – М. : Наука, 2002. – С. 142.
4. Ингуши / отв. ред. М. С.-Г. Албогачиева, А. М. Мартазанов, Л. Т. Соловьева. – М. : Наука, 2013. – 509 с.
5. Медиасистема России / под ред. Е. Л. Вартановой. – М. : Аспект Пресс, 2015. – 384 с.

6. Типология периодической печати / под ред. М. В. Шкондина, Л. Л. Реснянской. – М. : Аспект Пресс, 2007. – 236 с.
7. **Сидоров, К.** Привет, оружие / К. Сидоров // Вокруг света. – 2016. – № 2. – С. 34–43.
8. **Баженов, Т.** Страна башен / Т. Баженов // Traveler. – 2015. – Июнь-август. – С. 34.
9. **Кожухов, М.** Вернуться в Дагестан / М. Кожухов // Огонек. – 2015. – № 45. – С. 38–40.
10. **Эристов, К.** Кулинарное наследие Эльбруса / К. Эристов // Гастрономъ. – 2017. – Март. – С. 60–63.
11. **Севриновский, В.** Что за чудо ваши чуду / В. Севриновский // Гастрономъ. – 2016. – Май-июнь. – С. 36–39.

References

1. Kapkan M. V. *Fenomen gastronomicheskoy kul'tury: spetsifika form reprezentatsii (na primere Rossii XIX–XX vekov): dis. kand. kul'turologii: 24.00.01* [The phenomenon of gastronomic culture: specification of representation forms (by the example of Russian in the XIX–XX centuries): dissertation to apply for the degree of the candidate of culturology]. Ekaterinburg, 2010, 173 p.
2. Kositskaya F. L., Zaytseva I. E. *Vestnik Tomskogo gosudarstvennogo pedagogicheskogo universiteta* [Bulletin of Tomsk State Pedagogical University]. 2016, no. 2 (167), p. 26.
3. *Narody Dagestana* [Peoples of Dagestan]. Execut. ed. by S. A. Arutyunov, A. I. Osmanov, G. A. Sergeeva. Moscow: Nauka, 2002, p. 142.
4. *Ingushi* [The Ingush]. Execut. ed. by M. S.-G. Albogachieva, A. M. Martazanov, L. T. Solov'eva. Moscow: Nauka, 2013, 509 p.
5. *Mediasistema Rossii* [The media system of Russia]. Ed. E. L. Vartanova. Moscow: Aspekt Press, 2015, 384 p.
6. *Tipologiya periodicheskoy pechati* [Typology of periodical press]. Ed. by M. V. Shkondin, L. L. Resnyanskaya. Moscow: Aspekt Press, 2007, 236 p.
7. Sidorov K. *Vokrug sveta* [Around the world]. 2016, no. 2, pp. 34–43.
8. Bazhenov T. *Traveler*. 2015, June-August, p. 34.
9. Kozhukhov M. *Ogonek* [The Flicker]. 2015, no. 45, pp. 38–40.
10. Eristov K. *Gastronom* [Grocery]. 2017, March, pp. 60–63.
11. Sevrinovskiy V. *Gastronom* [Grocery]. 2016, May-June, pp. 36–39.

Рева Екатерина Константиновна
доктор филологических наук, доцент,
заведующий кафедрой журналистики,
Пензенский государственный
университет (Россия, г. Пенза,
ул. Красная, 40)

E-mail: ekaterina.re@rambler.ru

Reva Ekaterina Konstantinovna
Doctor of philological sciences, associate
professor, head of sub-department
of journalism, Penza State University
(40 Krasnaya street, Penza, Russia)

УДК 002

Рева, Е. К.

Особенности репрезентации gastronomicheskoy kul'tury narodov Severnogo Kavkaza v medийных текстах / Е. К. Рева // Известия высших учебных заведений. Поволжский регион. Гуманитарные науки. – 2017. – № 3 (43). – С. 113–118. DOI: 10.21685/2072-3024-2017-3-12