

DOI: <https://doi.org/10.25146/2587-7844-2021-17-4-99>

УДК 811.161.1

СИБИРСКИЙ ПАРАДНЫЙ ОБЕД В СВЕТЕ ЯЗЫКА

Т.В. Тарасенко (Красноярск, Россия)

Аннотация

Постановка проблемы. В статье рассматриваются традиции застольной культуры как одного из элемента культуры повседневности с позиции разных исследовательских направлений: культурологии, истории, этнографии, филологии и языкознания, а описание застолья носит междисциплинарный характер.

Цель лингвистического анализа – описать русский пищевой дискурс посредством анализа лексики торжественных обедов конца XIX начала – начала XX в. города Красноярска.

Методологию исследования составляют описательный метод, метод семантического анализа, методы лингвокультурологического и этнокультурного описания.

Материалом исследования являются тексты меню восьми парадных обедов Красноярска; более 100 лексических единиц названий блюд; тексты художественной литературы.

В результате исследование показало, что парадный стол в Сибири устраивался по столичным образцам, но имел и региональные особенности; выполнял трансляционную функцию и сохранял ключевые для гастрономической культуры сибирского города смыслы конца XIX начала – XX в.

Авторский вклад видится в том, что проанализированные тексты репрезентируют общую и частную национальную специфику функционирования гастрономического дискурса как кода повседневности в контексте русской картины мира. Результаты расширяют представление о еде как объекте исследования в лингвистике; могут быть использованы при исследовании и описании гастрономической культуры и пищевого дискурса; в учебных курсах лингвокультурологии.

Ключевые слова: *застолье, парадный стол, меню, закусочный стол, Красноярск, гастрономическая культура, пищевой дискурс.*

Последние двадцать лет тема «Еда (Пища)» и связанная с ней проблематика являются одной из актуальных для разных областей науки: истории, социологии, антропологии, психологии, культурологии, филологии.

Возрос интерес к повседневности, к темам, исследующим обыденный мир человека [Коды повседневности..., 2011; Невекловский, 2004].

Застолье как ритуал стоит в центре исследований этнографов и филологов, наибольшее количество публикаций традиционно посвящено питанию, как праздничному, так и повседневному. Например, социокультурная значимость застолий отмечается в культуре повседневности Древнего Рима. «Люди шли за общий стол не столько ради богов, сколько прежде всего ради забвения общественных антагонизмов, в поисках человеческой солидарности и взаимной приязни, которые они ассоциировали с легендарным “золотым” прошлым общины, которые нужны были им как воздух и которые они все реже находили



в неуклонно отчуждающемся огромном государстве, в раздираемой обостряющимися противоречиями римской повседневности. Еда и питье, благочестивая благодарность богам за их покровительство и человеческая солидарность составляли или обязательно должны были составлять в их идеализирующем сознании единство, имя которому было “сена” – совместная трапеза членов фамилии, общины, коллегии, кружка. Во время ежегодного праздника богов-покровителей участков, межей и перекрестков, так называемых сельских компиталий, в местах, где сходились границы нескольких владений, ставились столы, за которыми принимали пищу на равных рабы и хозяева, и сам этот праздник по первоначальному своему смыслу был праздником согласия между владельцами земли и их родами» [Кнабе, 1993, с. 306].

В Византии торжественные обеды сопровождали любое событие «от рождения ребенка в семье до избрания нового патриарха» [Поляковская, Чекалова, 1989, с. 200]; а на самих трапезах «кушанья были предметом застольных бесед и долгих обсуждений, как какие блюда готовить и в каком порядке подавать» [Там же, с. 76]. «Во время общественных праздников столы накрывали прямо на улицах и каждый ел сколько хотел» [Там же, с. 77].

Множество деталей повседневной жизни гурмана-парижанина конца XVIII – начала XIX в. можно найти на страницах «Альманах Гурмана» историка Александра Гримо де Ла Реньера: как в Париже готовили кушанья и что подавали на стол во время обеда или ужина, каково было расписание застолий, что такое «обед по-дружески», когда в гостях обед будет хуже, если бы гость остался обедать у себя дома и т.д. [Гримо, 2014].

О еде в Париже эпохи Реставрации и Июльской монархии рассказывает Вера Мильчина в книге, которая посвящена повседневной жизни парижан [Мильчина, 2013]. Житель французской столицы мог поесть в кафе и ресторанах, в частных домах, а простонародье – в кабаках, тавернах и на рынках. «В сфере питания, как и во всех прочих областях парижской жизни, главным законом было разнообразие: каждый мог найти себе еду соответственно своим вкусам и, главное, состоянию своего кошелька» [Там же, с. 434].

Повседневность и праздник – традиционная дихотомия, в которой первое понятие всегда воспринимается как *ежедневный, жизнь, обыденный, обыденность, образ жизни* [Чулкина, 2007, с. 131]; а второе понятие как уход от обыденности. Такова композиция монографии Г.И. Кабаковой «Русские традиции застолья гостеприимства», где рассматривается застолье в его повседневности и праздности как основная составляющая русского гостеприимства [Кабакова, 2016].

Изучению повседневности в языковом сознании носителя русского языка посвящено исследование Н.Л. Чулкиной, которая подробно описывает концептосферу повседневности в лингвокультурологическом аспекте, где *отдых, досуг, развлечения* (курсив Н.Л. Чулкиной) как отдельная группа входят в «базовые» концепты наряду с *домом (жилищем), семьей (домом) и работой, учебой* [Чулкина, 2007, с.128].

Основное внимание исследователей в основном направлено на повседневность. Серия «Живая история: Повседневная история человечества», выходящая в издательстве «Молодая гвардия» с 1995 г., призвана удовлетворить любого читателя: от повседневной жизни японцев до Льва Толстого и его в Ясной Поляне [Куланов, 2019; Никитина, 2007].

В издательстве «Новое литературное обозрение» выходит серия «Культура повседневности», в книгах которой описаны различные истории, например мороженого; там же вышел в свет пятитомник «История частной жизни» [История частной жизни, 2014].

Обратимся к определению. «Словом “повседневность” обозначается следующее: сама собой разумеющаяся реальность, фактичность; мир обыденной жизни, где люди рождаются и умирают, радуются и страдают; структуры анонимных практик, а также будничность в противоположность праздничности, экономия в противоположность трате, рутинность и традиционность в противоположность новаторству. Реальность повседневной жизни, характеризующаяся ощущением фактичности, самоданности и очевидности, выступает как признаваемый всеми порядок» [Марков, 2008, с. 8].

Согласно «Ассоциативному словарю русского языка», для респондентов на слово-стимул «обыденность» реакциями являются слова «жизни, скука, серость, повседневность» [Русский ассоциативный словарь, 2002, с. 395], а на слово «быт» – «дом, домашний, кухня, жизнь, нравы, повседневный, серый, тяжелый, ужас» [Там же, с. 73].

«Русский семантический словарь» определяет повседневность как «жизнь в ее каждодневном проявлении, будничном существовании» [РСС, 2003, с. 479]; а праздник – это «радостное событие, торжество по поводу чего-н.» [Там же, с. 19]. Сибирский парадный обед, как будет показано ниже, устраивался в честь какого-либо события, например визита в Красноярск цесаревича Николая Александровича.

История вопроса. Обращение к праздничной культуре, которая противопоставляется повседневной, показывает, что исследования последней носят междисциплинарный характер, методологический аппарат включает разнообразные концепции, подходы и методы (статистические и динамические). Традиция изучения повседневности отдельными научными дисциплинами обширная и давняя: само понятие (*Alltäglichkeit*) пришло в научный контекст из социологии [Кошман, 2011].

Показателем интереса исследователей может служить желание осмыслить повседневность как явление, дать определение, что вызывает трудность: «размыто само определение “повседневности”, несмотря на усилия историков очертить круг изучаемых явлений. При всей родственности с классической этнологической историей быта исследование повседневности должно включать и воссоздание эмоциональной, поведенческой и ментальной составляющих. Вместе с тем история повседневности внимательно относится к случайному, единичному, казуальному, но старается вписать его в более широкий контекст. Не отказываясь от интереса к событийному уровню истории, история культуры

повседневности сосредоточивается на анализе устойчивых и повторяющихся форм действий. Столь естественный, эмпирически понятный термин ускользает от точного применения» [Кошман, 2011].

Новое понимание культуры как способа определенного сообщества, сформулированное одним из основателей научного направления Реймондом Уильямсом в университете Бирмингема, где был создан в 1964 г. Центр современных культурных исследований (Center for Contemporary Cultural Studies), «расширило и круг объектов исследования, и диапазон применяемых методов. С этого момента и началось активное освоение культуры повседневности, уравненной в правах с другими типами культуры» [Капкан, 2016, с. 23].

Как мы уже отмечали выше, повседневность, ее хронотоп противопоставляются праздничному времени. «Праздник меняет распорядок дня, предполагает выполнение специфических действий, да и эмоционально переживается совершенно иначе, нежели будний день. С другой стороны, в последние десятилетия все чаще говорят об оповседневивании праздника, его десакрализации. Действительно, наряду с праздниками, разрывающими круг повседневности (Новый год, Рождество, Пасха, День благодарения), в современной культуре существует немало поводов для празднования, которые в лучшем случае воспринимаются как внеочередной выходной день, а то и просто как фон для рутинной деятельности. Соответственно, на вопрос о принадлежности или оппозиционности праздника повседневному времени невозможно ответить однозначно. Следует различать праздник как личностно окрашенное ритуализированное действие и праздник как событие официального календаря, не меняющее обычный распорядок дня и не вызывающее эмоционального переживания. В первом случае мы имеем дело с праздником как оппозицией повседневности, во втором – с рутинизированным празднованием, ставшим частью времени повседневности» [Капкан, 2016, с. 39–40].

Частью праздника, как правило, является торжественный обед. И здесь исследователи культуры повседневности говорят о двух основных направлениях – *food studies* (пищевой код культуры) и *foodways* (гастрономическая культура).

Food studies рассматривает еду как текст, эта точка зрения представлена в работах антрополога К. Леви-Стросса. По мнению исследователя, отдельный вкус приобретает символический смысл только в сочетании с другими и в определенной ситуации, так же как и способность означать те или иные культурные идеи и ценности [Леви-Стросс, 2001, с. 92–93].

Французский семиотик Ролан Барт уподобил язык пищи вербальному языку и выделил в нем следующие элементы: 1) правила ограничения (пищевые табу); 2) совокупность значащих оппозиций, в которых находятся единицы языка типа *соленый/сладкий*; 3) правила сочетания, предполагающие либо одновременность (на уровне блюда), либо последовательность (на уровне меню); 4) привычные способы приема пищи (*риторика питания*) [Барт, 1975, с. 123]. Так, правила сочетания определяют последовательность подачи блюд, а в риторике питания подчеркивается знаковость пищи как социокультурного элемента,

например, зажаренный гусь является в русской культуре символом Рождества, так же как и фаршированная индейка с клюквенным сиропом – символ Дня благодарения (Thanksgiving Day) в США.

Эти элементы, как и языковые единицы, одинаковы для всех носителей культуры, но по-разному реализуются в индивидуальной практике. Это соотношение кулинарных «языка» и «речи» может быть проиллюстрировано на примере меню (семьи или ресторана). Любое меню как аналог языка опирается на традицию: национальную, региональную или социальную, но реализуется по-разному и зависит от различных факторов: например, времени года, финансовых возможностей и т.п., т.е. приобретает свойства речи. Идеи Р. Барта о роли пищевых символов в культуре поддержали в своих исследованиях историки и антропологи [Food in Russian History and Culture, 1997].

Foodways – это сочетание кулинарной культуры, культуры принятия пищи и гастрономической рефлексии. Как отмечает М.В. Капкан, «гастрономическая культура описывает не столько семантику пищи, сколько еду как нормативно-ценностную систему, выраженную в различных формах» [Капкан, 2016, с. 88]. Она выполняет функции самоидентификации, интеграции, трансляционную и коммуникативную.

Праздничное застолье связано в первую очередь с трансляционной функцией, т.к., с одной стороны, воспроизводит первообразцы, а с другой – сохраняет ключевые для данной культуры смыслы. Например, салат оливье на новогоднем столе отсылает к советской праздничной традиции и сам является символом Нового года.

Другой взгляд на торжественный обед представлен в работе Г.И. Кабаковой, в которой русское гостеприимство исследуется как культурный стереотип, прочно укоренный и в русской культуре, и за рубежом. На основе разнообразных материалов: этнографических описаний, дневников путешественников, мемуаров, фольклорных текстов – застолье представлено как ежедневно повторяющийся ритуал, а праздничный обед включен в более обширный ритуальный комплекс. Описаны организация стола и меню, речевое поведение участников застолья [Кабакова, 2016].

Анализ описанных блюд и напитков в русской литературе конца XVIII – начала XX в. представлен в работе В.В. Похлебкина, известного историка и исследователя пищевого дискурса. Например, описывая «кулинарный антураж» в романе «Евгений Онегин», ученый отмечает, что «здесь представлен весь современный автору репертуар кушаний и напитков, в котором он разбирается не как дилетант-потребитель, а как знаток» [Похлебкин, 1993, с. 101].

Советская повседневность, в том числе гастрономическая культура и пищевые привычки, описаны в книге Наталии Лебиной «Советская повседневность: нормы и аномалии. От военного коммунизма к большому стилю». В главе «Культура еды и насыщения: дисциплинирующие функции» показан «процесс формирования особого “советского вкуса” как важной составляющей культуры повседневности в целом» [Лебина, 2018, с. 17].

Советский и постсоветский дискурс о еде и его исследования представлены в коллективной монографии «Еда по-русски в зеркале языка», материалом анализа стали рекламные тексты, городские вывески, тексты печатных СМИ, повседневная разговорная речь [Еда по-русски в зеркале языка, 2013].

Методы и методология исследования. Материалом для рассуждений ниже стали тексты меню восьми парадных обедов Красноярска, опубликованные в книге И.В. Шеина «Сибирский парадный стол. XIX – начала XX в.» [Шеин, 2013].

Задача исследования – описать русский пищевой дискурс посредством анализа лексики (более 100 лексических единиц) торжественных обедов начала XX в. Красноярска. Поэтому решение данной задачи предполагает выход за рамки собственно лингвистической проблематики и обращение к лингвокультурологическим и этнокультурным аспектам.

Как отмечают исследователи, «для русской культурной традиции характерно разграничение материально-телесной и духовной сфер бытия с признанием приоритета последней. В обыденном сознании ориентация личности на сферу физического потребления нередко воспринимается как символ бездуховности» [Еда по-русски в зеркале языка, 2013, с. 11]. Исследовательский интерес к быту и повседневной жизни проявил Ю.М. Лотман, что отразилось в его работах, позже объединенных в главу «Семиотика бытового поведения» [Лотман, 2002].

Непосредственно гастрономические привычки русских аристократов были проанализированы в книге «Великосветские обеды: Панорама столичной жизни» [Лотман, 1996]. Объектами для анализа стали обеды семьи обер-шталмейстера императорского двора П.Д. Дурново с осени 1857 до весны 1858 г., тексты меню обедов, петербургские письма Дурново-младшего, выдержки из парижского дневника Дурново-старшего и текущая хроника газет и журналов Петербурга.

В последние годы интерес к гастрономическому дискурсу возрос, что показывает обращение к языковому аспекту исследований данной проблематики (см.: например, работы [Устьянцева¹, 2018; Филиппова², 2004; Савельева³, 2006]).

Сибирский парадный обед в свете языка. Традиция устраивать торжественные обеды, как сказано выше, была уже в Древнем Риме и Византии, корни ее уходят в ритуалы архаичных обществ. «Еда – это самое древнее в людях, и даже то, что многое в этих процессах объединяет нас с животными, до сих пор не вызывает в нас любопытства» [Канетти, 1997, с. 220].

¹ Устьянцева Е.В. Интегративное описание слова-образа «ХЛЕБ»: лингвокультурологический и лексикографический аспекты: автореф. дис. ... канд. филол. наук / Краснояр. гос. пед. ун-т им. В.П. Астафьева. Красноярск, 2019. 26 с.

² Филиппова Е.В. Семантическая изотопия «еда» в художественном тексте (на материале малой прозы 60–70-х годов XX века): автореф. дис. ... канд. филол. наук. Ставрополь: Ставропольский гос. ун-т, 2004. 24 с.

³ Савельева О.Г. Концепт «еда» как фрагмент языковой картины мира: лексико-семантический и когнитивно-прагматический аспекты: На материале русского и английского языков: автореф. дис. ... канд. филол. наук. Краснодар: Кубанский гос. ун-т, 2006. 24 с.

Этнографы проводят параллели между становлением социальности и истории застолья. «Эволюция застолья сохраняет следы трансформации человека от природы к культуре, в границах которой происходит обуздание природных влечений. В этом случае тема застолья является важной темой истории общества, человека» [Хренов, 2008, с. 281].

У славян, как и у многих народов, был обычай встречать гостей хлебом-солью. «На Руси, во многих отдаленных от торговых путей деревнях, принимают странников с благоговейным уважением; ибо, по народному поверью, Бог посылает за это урожай; брать с проезжих и путников деньги за обед или ужин признается там за грех: кто поступает вопреки этому мнению, у того не будет спорыньи в доме. Доселе почетных и дорогих гостей встречают с хлебом-солью, и в народе существует убеждение, что странник, вкусивший нашего хлеба-соли, уже не может питать к ним неприязненных чувств, становится как бы родственным нам человеком: “хлеб-соль не бранится”, “хлеб-соль не попустит на зло!”. Верят, что вместе со странником является сам Господь испытывать людское милосердие» [Афанасьев, 1994, с. 64].

Парадные обеды в Сибири условно можно разделить на три группы: 1) официальные мероприятия, например торжественный обед в честь цесаревича Николая Александровича, данный 1 июля 1891 г. в городском саду; 2) парадный обед, организованный различными обществами: обед, состоявшийся по окончании заседания Первого съезда золотопромышленников Южно-Енисейского округа (7 декабря 1897 г. в Красноярске); 3) обед, устраиваемый богатыми людьми, например обед в честь Я.Д. и Н.П. Бологовских по случаю их отъезда 31 июля 1913 г.

Стоит отметить и тот факт, что в Красноярске анализируемого периода не было стабильной прослойки дворянства, поэтому на первое место в городе выходило чиновничество, которое занимало статус «социальных лидеров». Свой вклад в светскую жизнь города вносили и купцы-золотопромышленники. Так, например, описывается в местных хрониках свадебный банкет: «На Зотовской свадьбе выпили все шампанское и с эстафетой выписывали из Томска. С радости напоили не только мужчин, но и дам, кто не пил, тому лили на голову, а на другой день хозяева рассылали с посланцами подарки гостям, у которых было попорчено платье. Поили шампанским прислугу, а потом и лошадей» [Кытманов, 1893, с. 269].

Образцом торжественного обеда для провинциального общества были столичные обеды – Москвы и Санкт-Петербурга, меню императорского стола конца XIX в. были в коллекции известного красноярского библиофила Г.В. Юдина [Шейн, 2013, с.76, 100] и воспринимались как эталонные. Меню парадного обеда включало от 6 до 12 блюд и предполагало четыре перемены: 1) закуски, не повторяющие позиции закусочного стола; первое горячее блюдо и супы; 2) горячие блюда из рыбы, мяса и дичи; 3) салаты и овощные блюда; 4) десерт.

Структура русского застолья при царском дворе и в аристократических кругах XVIII – начала XIX в. подробно описана в работе Г.И. Кабаковой. Как правило, перед обедом или ужином гостей встречает закусочный стол. «Прежде

чем гости сядут за стол, их проводят в угол столовой или в соседнюю залу, где им подносят знаменитые закуски: соленья, ветчину, сыры, рыбу, икру, а также вина и крепкие напитки вроде водки, коньяка, тминной настойки. Причем само слово “закуски” вскоре проникло во французский язык. Как рассказывает Кларк, те иностранцы, что незнакомы с русским этикетом, набрасываются на угощение, и в результате садятся за стол “уже в хорошем виде”» [Кабакова, 2016, с. 35]. И далее. «Самые восторженные посетители воспринимают русский прием как хорошо отрепетированный концерт. Прием начинается с “введения в обед” или “подготовительного полдника”, отделенного от главной части банкета во времени и пространстве. И десерт тоже подается в конце приема в другом помещении. Сопровождаемый крепкими напитками, он должен способствовать пищеварению» [Там же, с. 36].

Закусочный стол как самостоятельное явление сложился в XVIII в. и сохраняется до начала XX в. Он стоял в отдалении от основного, обеденного; за него не садились, к нему подходили [Шеин, 2013, с. 23]. Например: «В большой столовой с немецкими олеографиями и запахом герани и лака стояли два стола: один большой для обеда, другой поменьше – закусочный» (А.П. Чехов. Учитель). Или: «Посреди залы – огромный круглый стол, к нему придвинут поменьше – четырехугольный, специальный для “винной батареи”...<...> Угощал хозяин всякими закусками: край богатый, сытный, и денег у купца невпроворот. Нельмовые пупы жирнущие, вяленое, отжатое в сливках мясо, оленье языки, сохатинные разварные губы, а потом всякие кандибоберы заморские и русские, всякие вина – английских, американских, японских погребов» (В. Шишков. Угрюм-река).

В ресторане закуски располагались на большом столе – буфете, к которому гости подходили перед трапезой. «Мужчины вышли в столовую подошли к столу с закуской, установленному шесть сортами водок и столькими же сортами сыров с серебряными лопаточками и без лопаточек, икрами, селедками, консервами разных сортов и тарелками с ломтиками французского хлеба» (Л. Толстой. Анна Каренина).

В рассказе «Около женщин» русского писателя Владимира Тихонова, опубликованного в журнале «Русская мысль» (1898), есть следующее описание обеда: «В столовой было накрыто два стола: один огромный, обеденный, другой, почти таких же размеров, сплошь заставленный закусками. <...> Гости обступили закусочный стол, и рюмки наполнились водками всех цветов и ароматов. Тут были и разные горькие, и желудочные, и полыновки, и тминные, и мятные, и рябиновые, и “адмиральский час”, и даже какая-то неведомая никому “сибирская граница”. Закуски были еще разнообразнее, начиная от темно-зеленых, почти черных, борových рыжиков и кончая жареными остсидскими устрицами, жареными по особому способу и под наблюдением самого Платона Ильича Козарского. – Ну, закусывайте же, закусывайте, господа! – продолжал хлопотать мой земляк-амфитрион. – Вот черноморские мидии, вот осетринка – по-кавказски... Симбирского гусяного полотка попробуйте... А икры

из баклажанов, господа! – предлагал хозяин. Все закуски были превосходны, но пальма первенства была единогласно присуждена жареным устрицам, которые тут же были прозваны “устрицы á la Kosarsky” (В. Тихонов. Около женщин).

Основные закуски: соленья, ветчина, сыры, рыба, икра, а также вина и крепкие напитки (водка, коньяк, настойки). В.В. Похлебкин выделяет три типа закусок: мясные, рыбные и овощные [Похлебкин, 1995, с. 239–240].

Сейчас можно сказать об изменении семантики слова «закуска». В «Толковом словаре живого великорусского языка» В.И. Даля одно из значений глагола *закусить* – «заедать, съедать ломтик после рюмки вина, завтракать, поесть немного до обеда. *Господа закусывают, они завтракают*; *закуска* – в высшем обществе, завтрак до обеда, водка с соленой и др. снедью; иногда ранний обед; в народе же более уптрб. мн. *закуски*: десерт, заедка, верхосытка, лакомства, сласти, пряники» [Даль, 1998, с. 1483].

По мнению И.В. Шеина, с XVII в. слово «закуска» употреблялось с предлогом «для + родительный падеж»: хлеб для закуски соленого сала, пирог для закуски супа и т.д.; была синонимом слова «завтрак», на который подавали блюда холодными, оставшиеся со вчерашнего обеда [Шеин, 2013, с. 23]. К XVIII в. закуской стали называть все холодные блюда русского стола, поменялось и управление: «к / на + винительный падеж».

В анализируемых текстах меню лишь в двух специально выделены разделы первой перемены: «Закуски»; «Разные водки, холодные и горячие закуски». В меню ужина 31 декабря 1912 г. в Общественном Собрании Красноярска слова «закуски» вообще нет, эту позицию занимают «салат омар соус провансаль» и «строганов из осетрины с белыми грибами», которые подавались теплыми, поэтому их можно отнести к горячим закускам. Предположим, что специально закуски не были представлены в меню, т.к. участники обедов знали о них априори.

В отличие от закусок, названия супов представлены в семи меню (ниже даны в оригинальном написании): 1) супь-пюре изъ перепеловъ, супь-консومه, прантаньеръ; 2) супь съ Кнелью съ кореньями, пирошки; 3) супь шессер, пирошки 3-хъ сортовъ; 4) консоме съ гренками и пирожками; 5) потажъ кремь д' асперажъ (супь-пюре из спаржи), пирошки разные; 6) супь жюльень; 7) бульонъ с пирожками.

Остановимся на некоторых названиях.

Суп-консومه, прантаньер: консоме (фр. *Consommé*) – крепкий прозрачный бульон; прантаньер (от фр. *Printanier* – весенний). По нашему мнению, составитель меню допустил ошибку в написании слова, т.к. в кулинарных книгах представлен вариант *прентаньер*. Например, в книге рецептов 1902 г.: *Супъ жардиньеръ или прентаньеръ. Potage à la jardiniere. Potage printanier nouveau. Очистить молодую морковь, самый мелкий молодой картофель, горошекъ, сварить въ кипятокъ до готовности* (П.М. Зеленко. Поварское искусство). Или в романе М.А. Булгакова «Мастер и Маргарита»: «А в июле, когда вся семья на даче, а вас неотложные литературные дела держат в городе, – на веранде, в тени вьющегося винограда, в золотом пятне на чистойшей скатерти тарелочка *супа-прентаньер?*».



Суп с кнелью и кореньями. Кнель (от фр. Quenelle) – шарики из мяса, птицы и рыбы; отличаются от фрикаделек более жидким взбитым фаршем со сливками и яйцом [Ратушный, 2016, с. 179]. В настоящее время слово «кнели» чаще употребляется во множественном числе [Крысин, 2005, с. 364].

Суп шессер (от фр. Potage chasseur – охотничий суп), готовился из мяса птицы и дичи. В «Альманахе гастрономов» И.М. Радецкого есть два рецепта данного супа: *Супъ охотничій а ля Корсуазъ. Potage chasseur a la Corsoise* (Потажъ шассеръ а ля Корсуазъ) и *супъ охотничій Альфіери. Potage chasseur Alfieri* (Потажъ шассеръ Альфьери) [Радецкий, 1877, с. 289, 291].

Вторая перемена за парадным столом – это горячие блюда из рыбы, мяса и дичи. Всего в меню представлено 25 названий блюд.

В четырех меню есть слово «жаркое» с указанием конкретного вида мяса (птица или говядина): 1) жаркое: индѣйки и цыплята; 2) жаркое – розбифъ; 3) жаркое – цыплята, дичь, салатъ; 4) жаркое куропатки, индейки. В трех упоминается способ приготовления птицы, например: 1) жареное: индѣйка, рябчикъ, куропатка, салатъ; 2) жареное рябчики; 3) жареные рябчики, утки, чирки.

Блюда из мяса птицы: соте изъ рябчиковъ; рябчики имперіаль на шампанскомъ; цыплята подь бѣлымъ соусомъ; котлеты де-воляйлъ фаршированные.

Из говядины: Ростбивъ изъ филея по Суворовски; тюрбо изъ телятины «Бордолезъ»; Филе шпигованное трюфелями; Филей шиполатъ.

Тюрбо из телятины «Бордолез». *Turbot* (фр.) – это относительно крупный вид камбал семейства Scophthalmidae. Составитель меню допустил ошибку, написав *turbot* вместо *turban* (фр.), что обозначало специальную форму – толстое кольцо с пустым пространством в центре, в которое укладывается тонко обжаренное нарезанное филе телятины с зеленью, после запекания туда другим слоем добавляется гарнир (картофель, фасоль и др.), заливается красным вином и снова запекается.

Филей шиполат. Название блюдо получило от фр. *Garni en chipolata*, гарнир с тонкими свиными колбасками.

Почти в каждом меню есть блюда из рыбы: таймень подь майонезомъ; судакъ провансаль; стерлядь соусъ «Пиканъ»; таймень ценный; нельма эстуфать, соусъ паровой, соусъ томать; стерлядь разварная, соусъ паровой и томать.

Прокомментируем некоторые из них. Обращает внимание, что в меню представлена речная рыба региона: нельма, таймень, стерлядь, что не исключало на столе и судака. Об особой любви сибиряков к местной рыбе пишет краевед Галина Райхерт [Райхерт, 2019].

Теперь о майонезе (фр. Mayonnaise), это слово имеет два значения: 1) холодная закуска из отварной рыбы или птицы, залитой загущенным бульоном, в котором варили мясо или рыбу, с пряностями, пряными отварными и маринованными овощами. После выдерживался 4–8 часов в холодном месте; и 2) соус из взбитых яичных желтков, лимонного сока и растительного масла [Похлебкин, 1996, с. 226]. Так как блюдо подавалось во второй перемене, то здесь

упоминается майонез как соус. По мнению И. Шеина, в рецептуре приготовления *судака провансаль* под соусом подразумевался *майонез* [Шеин, 2013, с.187].

Нельма эстуфат (ит. *stufato* – тушеная рыба), тушеная рыба под томатным соусом. В данном случае подчеркивается статус любимой у сибиряков рыбы, которая в красноярском ресторане «Метрополь» подавалась в 1,5 раза чаще, чем стерлядь, и в два раза чаще, чем осетр [Там же, с. 250].

Третья перемена предлагала посетителям овощные блюда, в текстах меню гипероним *Зелень* встречается в четыре случаях: два раза как *Зелень разная*; два раза с уточнением: *Зелень – цветная капуста, горошек*; *Зелень: Валовань из спаржи с зелеными бобами*. В двух текстах упоминается *Салат и огурцы свежје. Спаржа; Салат, огурцы*. Стоит заметить, что зелень присутствовала в меню круглогодично.

Десертное меню: 1) Пудинг дипломат, поанглиски; Парфэ земляничное; 2) Пломбирь. Фрукты; 3) Пломбирь; 4) Порьфе; 5) Моседуань из фрукт кронь-принц; Парже и крем де-ваниль гляссе.

Парфе (от фр. *Parfait*) в текстах анализируемых меню в каждом случае написано по-разному: парфэ/порьфе/парже. Как блюдо представляет собой взбитые сливки с добавлением ванили, сезонных ягод и вина марсалы [Похлебкин, 1996, с. 315].

Моседуан из фруктов (от фр. *Macedoine* – по-македонски, всякая всячина, пестрота) представляет собой салат из сезонных фруктов и ягод, которые обычно подавали к мороженому. Фрукты могли и желироваться [Похлебкин, 1996, с. 235].

Дополнением к десерту выступали чай, кофе и ликеры, названия которых специально в меню не указывались.

Выводы. Парадный стол в Сибири равнялся на столичные традиции, но в то же время имел и региональные особенности, что отражается в названиях горячих блюд, где встречаются названия местной дичи и рыбы рек Сибири. Выполняет трансляционную функцию, с одной стороны, воспроизводит первообразцы, а с другой – сохраняет ключевые для данной культуры смыслы.

Анализ текстов меню торжественных обедов показал, что: 1) традиции в перемене блюд сохранялись; 2) текст меню включал не более 6 блюд; 3) названия блюд отражают моду на французскую кухню, но передаются в кириллице, без перевода, что может означать об их знании публикой; 3) в названиях первых блюд в большинстве случаев есть указание что это «суп»; 4) в Красноярске повара стремились адаптировать рецепты приготовления к местным условиям и продуктам, часто оставляя от блюда только французское название, например: *нельма эстуфат* (тушеная рыба под томатных соусом); 5) в рыбных блюдах чаще всего указываются названия рыб Сибири: таймень и нельма; 6) так как тексты составлялись разными людьми, то написание одних и тех же блюд различаются: *ростбив – розбиф; филе – филей; парфэ/порьфе/парже; пирожки – пирошки*. Различное написание в словах и ошибки во французских названиях могут быть связаны и с невысоким уровнем знания языка составителей меню.



В настоящее время сочетание «закусочный стол» и «парадный обед» вышли из употребления; «закусочный стол» употребляется только в профессиональной среде, слово «фуршет» лишь отчасти совпадает с его семантикой; «парадный обед» заменило словосочетание «торжественный / праздничный обед» или слово «банкет».

Библиографический список

1. Афанасьев А.Н. Поэтические воззрения славян на природу: в 3 т. М.: Индрик, 1994. Т. 2. 784 с.
2. Барт Р. Основы семиологии // Структурализм: «за» и «против». М.: Прогресс, 1975. С. 114–163.
3. Гримо де Ла Реньер А. Альманах Гурмана. М.: Новое литературное обозрение, 2014. 640 с.
4. Даль В.И. Толковый словарь живого великорусского языка: в 4 т. / под ред. проф. И.А. Бодуэна де Куртенэ. М.: ТЕРРА-Книжный клуб, 1998. Т. 1: А–З. 912 с.
5. Еда по-русски в зеркале языка / Н.Н. Розанова, М.В. Китайгородская, У. Долешаль, Д. Вайс и др. М.: РГГУ, РАН. Ин-т русского языка им. В.В. Виноградова, 2013. 586 с.
6. История частной жизни: в 5 т. / под общ. ред. Ф. Арьеса и Ж. Дюби. М.: Новое литературное обозрение, 2014. Т. 1. 800 с.
7. Кабакова Г.И. Русские традиции застолья и гостеприимства. М.: ФОРУМ: НЕОЛИТ, 2016. 464 с.
8. Канетти Э. Масса и власть. М.: Ad Marginem, 1997. 528 с.
9. Капкан М.В. Культура повседневности. Екатеринбург: Изд-во Урал. ун-та, 2016. 110 с.
10. Кнабе Г.С. Материалы к лекциям по общей теории культуры и культуре античного Рима. М.: Индрик, 1993. 527 с.
11. Коды повседневности в славянской культуре: еда и одежда / отв. ред. Н.В. Злыднева. СПб.: Алетейя, 2011. 560 с.
12. Кошман Л.В. Культура повседневности. Фонд знаний «Ломоносов», 2011. URL: <http://www.lomonosov-fund.ru/enc/ru/encyclopedia:0134587> (дата обращения: 10.05.18).
13. Крысин Л.П. Толковый словарь иноязычных слов. М.: Изд-во Эксмо, 2005. 944 с.
14. Куланов А.Е. Повседневная жизнь японцев. М.: Молодая гвардия, 2019. 320 с.
15. Кытманов А.И. Краткая летопись Енисейского уезда и Туруханского края Енисейской губернии (1594–1893 гг.) // Красноярский краевой краеведческий музей. О/ф. 7886.229.
16. Лебина Н. Советская повседневность: нормы и аномалии. От военного коммунизма к большому стилю. М.: Новое литературное обозрение, 2018. 488 с.
17. Леви-Стросс К. Структурная антропология. М.: ЭКСМО-Пресс, 2001. 512 с.
18. Лотман Ю.М., Погосян Е.А. Великосветские обеды: Панорама столичной жизни. СПб.: Пушкинский фонд, 1996. 320с.
19. Лотман Ю.М. Семиотика бытового поведения // Лотман Ю.М. История и типология русской культуры. СПб.: Искусство – СПб, 2002. С. 222–340.
20. Марков Б.В. Культура повседневности. СПб.: ПИТЕР, 2008. 352 с.
21. Мильчина В.А. Париж в 1814–1848 годах: повседневная жизнь. М.: Новое литературное обозрение, 2013. 944 с.
22. Невекловский Г. Домашний быт боснийских мусульман: жилище, посуда и пища // Язык культуры: Семантика и грамматика. К 80-летию со дня рождения академика Никиты Ильича Толстого (1923–1996) / отв. ред. С.М. Толстая. М.: Индрик, 2004. С. 430–438.
23. Никитина Н.А. Повседневная жизнь Льва Толстого в Ясной Поляне. М.: Молодая гвардия, 2007. 395 с.
24. Поляковская М.А., Чекалова А.А. Византия: быт и нравы. Свердловск: Изд-во Уральского ун-та, 1989. 304 с.

25. Похлебкин В.В. Кулинарный словарь. М.: Центрополиграф, 1996. 503 с.
26. Похлебкин В.В. Кушать подано! Репертуар кушаний и напитков в русской классической литературе. М.: Издательство Артист. Режиссер. Театр, 1993. 409 с.
27. Похлебкин В.В. Чай и водка в истории России. Красноярск: Краснояр. кн. изд-во; Новосибирск: Новосиб. кн. изд-во, 1995. 464 с.
28. Радецкий И.М. Альманах гастрономов. Спб.; М.: Изд-во М.О. Вольфа, 1877. 300 с.
29. Райхерт Г.С. Сказание о еде сибирской. Опыт гастрономического краеведения. Новосибирск: Свиньин и сыновья, 2019. 590 с.
30. Ратушный А.С. Кнели // Все о еде от А до Я: Энциклопедия. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. 440 с.
31. Русский ассоциативный словарь: в 2 т. / Ю.Н. Караулов, Ю.А. Сорокин, Е.Ф. Тарасов и др. М.: АСТ-Астрель, 2002. Т. 1.
32. Русский семантический словарь: Толковый словарь, систематизированный по классам слов и значений / Н.Ю. Шведова и др.; под общ. ред. Н.Ю. Шведовой. М.: Азбуковник, 2003. Т. 3. 614 с. (РСС).
33. Хренов Н.А. Застолье в контексте ритуала // Традиционное русское застолье: сб. ст. М.: Государственный республиканский центр русского фольклора, 2008. С. 272–292.
34. Чулкина Н.Л. Мир повседневности в языковом сознании русских: Лингвокультурологическое описание. М.: Изд-во ЛКИ, 2007. 256 с.
35. Шейн И.В. Сибирский парадный стол. XIX – начала XX в. Красноярск: Ситалл, 2013. 329 с.
36. Food in Russian History and Culture / Ed. Musya Giants and Joyce Toomre. Indiana-Michigan Series in Russian and East European Studies. Bloomington: Indiana Indiana University Press, 1997. 250 p.

Сведения об авторе

Татьяна Васильевна Тарасенко – кандидат филологических наук, доцент кафедры общественных связей, Сибирский государственный университет науки и технологий им. акад. М.Ф. Решетнёва (Красноярск); e-mail: tvt2004@mail.ru



DOI: <https://doi.org/10.25146/2587-7844-2021-17-4-99>

SIBERIAN CEREMONIAL DINNER IN THE LIGHT OF LANGUAGE

T.V. Tarasenko (Krasnoyarsk, Russia)

Abstract

Statement of the problem. The article examines the traditions of feasting culture as one of the elements of everyday life culture from the standpoint of different research areas: Cultural Studies, History, Ethnography, Philology and Linguistics, – and the description of the feast itself is interdisciplinary.

The purpose of the article is to describe the Russian food discourse by analyzing the vocabulary of ceremonial dinners of the late 19th and early 20th centuries at the city of Krasnoyarsk.

Methodology (materials and methods). The research methodology consists of a descriptive method, a method of semantic analysis, methods of linguoculturological and ethnocultural description.

The materials of the research are the texts of the menu of eight ceremonial dinners in Krasnoyarsk; more than 100 lexical units of dish names; fiction texts.

As a result, the study demonstrated that the ceremonial table in Siberia was arranged according to the metropolitan models, but also had the regional characteristics; performed a translational function and preserved the meanings of the late 19th and early 20th centuries, which are key for the gastronomic culture of the Siberian city.

Research results. The author's contribution is seen in the fact that the analyzed texts represent the general and particular national specifics of the gastronomic discourse functioning as a code of everyday life in the context of the Russian picture of the world. The results expand the understanding of food as an object of research in linguistics; can be used in the study and description of gastronomic culture and food discourse; in the training courses in Cultural Linguistics.

Keywords: *feast, ceremonial table, menu, snack table, Krasnoyarsk, gastronomic culture, food discourse.*

References

1. Afanas'ev A.N. Poetic views of the Slavs on nature: in 3 vol. M.: Indrik, 1994. Vol. 2. 784 p.
2. Bart R. Foundations of semiology. In: Структурализм: “за” i “protiv”. M.: Progress, 1975. P. 114–163.
3. Grimo de La Ren'er A. Gourmet Almanac. M.: Novoe literaturnoe obozrenie, 2014. 640 p.
4. Dal V.I. Explanatory Dictionary of the Living Great Russian Language: in 4 vol. / Ed. prof. I.A. Boduehna de Kurteneh. M.: TERRA-Knizhnyi klub, 1998. Vol. 1: A–Z. 912 p.
5. Russian food in the mirror of the language / N.N. Rozanova, M.V. Kitaigorodskaya, U. Doleshal, D. Vais et al. M.: RGGU, RAN. In-t russkogo yazyka im. V.V. Vinogradova, 2013. 586 p.
6. Private history: ed. F. Aries and J. Duby: in 5 vol. M.: Novoe literaturnoe obozrenie, 2014. Vol. 1. 800 p.
7. Kabakova G.I. Russian traditions of feast and hospitality. M.: FORUM: NEOLIT, 2016. 464 p.
8. Kanetti E.H. Mass and power. M.: Ad Marginem, 1997. 528 p.
9. Kapkan M.V. The culture of everyday life. Ekaterinburg: Izd-vo Ural. un-ta, 2016. 110 p.
10. Knabe G.S. Materials for lectures on the general theory of culture and culture of ancient Rome. M.: Indrik, 1993. 527 p.
11. Codes of everyday life in Slavic culture: food and clothing / Ed. N.V. Zlydneva. St. Peterburg: Aleteiya, 2011. 560 p.

12. Koshman L.V. The culture of everyday life / Fond znanii “omonosov”, 2011. URL: [http:// www.lomonosov-fund.ru/enc/ru/encyclopedia:0134587](http://www.lomonosov-fund.ru/enc/ru/encyclopedia:0134587) (access date: 10.05.18).
13. Krysin L.P. Explanatory dictionary of foreign words. M.: Ehksmo, 2005. 944 p.
14. Kulanov A.E. Japanese daily life. M.: Molodaya gvardiya, 2019. 320 p.
15. Kytmanov A.I. Brief chronicle of the Yenisei district and Turukhansk region of the Yenisei province (1594–1893) // Krasnoyarsk Regional Museum of Local Lore. O/f. 7886.229.
16. Leбина N. Soviet everyday life: norms and anomalies. From War Communism to Big Style. M.: Novoe literaturnoe obozrenie, 2018. 488 p.
17. Levi-Stross K. Structural anthropology. M.: EKSMO-Press, 2001. 512 p.
18. Lotman YU.M., Pogosyan E.A. Aristocratic dinners: Panorama of metropolitan life. St. Petersburg: Pushkinskii fond, 1996. 320 p.
19. Lotman YU.M. Semiotics of everyday behavior. In: Lotman YU.M. Istoriya i tipologiya russkoi kul'tury. St. Petersburg: Iskusstvo – SPB, 2002. P. 222–340.
20. Markov B.V. The culture of everyday life. St. Petersburg: PITER, 2008. 352 p.
21. Milchina V.A. Paris in 1814–1848: everyday life. M.: Novoe literaturnoe obozrenie, 2013. 944 p.
22. Neveklovskii G. Home life of Bosnian Muslims: housing, dishes and food. Yazyk kul'tury: Semantika i grammatika / Ed. S.M. Tolstaya. M.: Indrik, 2004. P. 430–438.
23. Nikitina N.A. Everyday life of Leo Tolstoy in Yasnaya Polyana. M.: Molodaya gvardiya, 2007. 395 p.
24. Polyakovskaya M.A., Chekalova A.A. Byzantium: life and customs. Sverdlovsk: Izd-vo Uralskogo un-ta, 1989. 304 p.
25. Pokhlebkii V.V. Culinary vocabulary. M.: Tsentropoligraf, 1996. 503 p.
26. Pokhlebkii V.V. Dinner is served! Repertoire of Foods and Drinks in Russian Classical Literature. M.: Artist. Rezhisser. Teatr, 1993. 409 p.
27. Pokhlebkii V.V. Tea and vodka in the history of Russia. Krasnoyarsk: Krasnoyarskoe knizhnoe izdatelstvo; Novosibirsk: Novosibirskoe knizhnoe izdatelstvo, 1995. 464 p.
28. Radetskii I.M. Almanac of gastronomes. St. Petersburg: M.: Izd-vo M.O. Volfa, 1877. 300 p.
29. Raikher G.S. The Legend of Siberian Food. Experience of gastronomic local lore. Novosibirsk: Svinin i synovya, 2019. 590 p.
30. Ratushnyi A.S. Quenelle. In: Vse o ede ot A do YA: Ehntsiklopediya. M.: Dashkov i K°, 2016. 440 p.
31. Russian associative dictionary in 2 vol. / Yu.N. Karaulov, Yu.A. Sorokin, E.F. Tarasov et al. M.: AST-Astrel, 2002. Vol. 1.
32. Russian Semantic Dictionary: Explanatory Dictionary systematized by classes of words and meanings / Ed. N.Yu. Shvedovoi. M.: Azbukovnik, 2003. Vol. 3. 614 p.
33. Khrenov N.A. Feast in the context of the ritual. Traditsionnoe russkoe zastol'e: sbornik statei. M.: Gosudarstvennyi respublikanskii tsentr russkogo folklor, 2008. P. 272–292.
34. Chulkina N.L. The World of Everyday Life in the Linguistic Consciousness of Russians: A Linguocultural Description]. M.: Izdatelstvo LKI, 2007. 256 p.
35. Shein I.V. Sibirskii paradnyi stol of the 19th early–20th centuries. Krasnoyarsk: Sitall, 2013. 329 p.
36. Food in Russian History and Culture. Ed. Musya Giants and Joyce Toomre. Indiana-Michigan Series in Russian and East European Studies. Bloomington: Indiana Indiana University Press, 1997. 250 p.

About the author

Tarasenko Tatiana Vasilievna – PhD (Philology), Associated Professor, Reshetnev Siberian State University of Science & Technology (Krasnoyarsk, Russia); e-mail: tvt2004@mail.ru