

УДК 811.161.1

DOI: 10.21779/2542-0313-2020-35-1-60–68

Л.Г. Алахвердиева

Орудийность пищевого кода в творчестве французского писателя А. Труайя

Дагестанский государственный университет; Россия, 367000, г. Махачкала, ул. М. Гаджиева, 43а; breslau47@mail.ru

В последнее время наблюдается повышенный интерес языковедов к проблемам соотношения языка, общества и культуры. Обращение к пищевому коду объясняется прежде всего тем, что он относится к числу базовых, универсальных, в котором наиболее полно отражается как национальная специфика, так и общечеловеческая, характерная для определенного лингвокультурного сообщества и свойственная человеческому сообществу в целом. Пища составляет первооснову физического существования любого живого организма, включая человека, она является также неотъемлемой частью национальной жизни народа и важным компонентом лексического фонда любого языка, овладение которым необходимо для успешной коммуникации. Изучая механизм формирования пищевого кода, его структуру и функционирование в художественном тексте в качестве своеобразного метаязыка, мы постигаем не только язык, но и менталитет его народа. Вот почему так актуальна современная поговорка: «Скажи, что ты ешь, и я скажу, кто ты». Значимость пищевого кода для любого лингвокультурного сообщества остается малоизученной проблемой, что позволяет говорить об актуальности выбранной темы. В статье доказывается, что сфера человеческой жизни, связанная с пищей, так же разнообразна и сложна, как и её понятийное отражение в сознании человека и языковая репрезентация. Пищевой код рассматривается как один из наиболее значимых и освоенных человеком при актуализации которого в художественном тексте тесно переплетаются философские идеи и художественные концепции. Будучи компонентом национальной культуры, он становится основой концептуализации мира, реализует оппозицию «свой»/«чужой», наполняется социальным, этнокультурным и эстетическим содержанием, становится орудием художественного освоения мира. В мире, испытывающем давление процессов глобализации, пищевой код, порожденный социальной практикой, может трактоваться как инструмент сохранения и восстановления национальной идентификации народа и его языка.

Ключевые слова: *пищевой код, художественная концепция, личность, философские основания, гастрономическая рефлексия, художественный смысл, самобытность.*

Современная лингвокультурология уделяет достаточное внимание художественной значимости кодов культур, которые занимают промежуточное положение между языковым и внеязыковым уровнями художественного произведения. Бесспорно, что культура может реализовать свое знаковое выражение посредством языка. Особенно интересным в этом плане становится исследование пищевого кода (или в других терминах кулинарного, гастрономического), лежащего в основе концептуализации художественного мира, воплощающего в себе образную и реальную действительность одновременно в соответствии с информационной установкой описываемой культуры. Пи-

сатель моделирует свою художественную систему в соответствии со своим миропониманием и системой оценок действительности, находящихся в динамических связях с бытием общества. Исследуя идиостилю многих писателей, Л.Г. Алахвердиева отмечает, что в процессе объективации философских проблем в художественной литературе писатель старается найти форму, адекватную сути изображаемого, отобразить действительность в реальных связях, что позволяет художественному тексту обрести особую объемность и социальное содержание [1]. Стержнем всех литературных изысканий является *Человек*, представляющий собой соотношение внутреннего и внешнего, вокруг которого оформляются и все другие проблемы его бытия, спектр которых оказывается практически неисчерпаемым, он же является источником гастрономического дискурса. Лоренц Конрад считает, что «главным предметом изучения человечества является человек» [2]. Бытие человека состоит из событий, обусловленных внешними обстоятельствами, которые влияют на изменения его внутреннего состояния, а пища является повседневной необходимостью и одновременно этническим маркером. Маркируя представителей «своего» и «чужого» миров, пищевая традиция становится мощным средством консолидации этноса. Таким образом, считает Н.А. Устинова, пищевая традиция ярко демонстрирует тот факт, что разделение культуры на материальную и духовную – только условность, принятая исследователями. Сама же ткань культуры синкретична по своей сути, как и действительность [3].

Пищевой код входит также в нормативные понятия родовой сущности человека и его человеческого потенциала, что объясняется его сложными и богатыми ассоциативными связями с социально-культурным контекстом. Сторонники культурной антропологии рассматривают человека не только как создателя культуры, но и как существо, определяемое этой культурой. Как считает Э. Кассирер, человек – существо культурное, а культура есть не более чем совокупность символов, следовательно, человек – это не столько *Homo sapiens*, – «человек разумный», сколько *Homo symbolicum* – «человек символический» [4]. По Э. Кассиреру, символ – основа человеческой культуры, поэтому можно заключить, что между человеком и миром посредником выступает символ, каковым может быть и пищевой код. Бытие человека определяется не только разумом, но и традициями культуры, усвоенными им в процессе воспитания и жизни в обществе. Создавая художественное произведение, писатель исследует человека как часть природного и социального мира, как существо, особым образом организующее этот мир, отражающий нормы культуры, философские воззрения и эстетические идеалы, адаптированные в описываемом обществе, способствующие ориентации человека в мире. В этом случае полезно дополнить литературные изыскания философской рефлексией [5].

Цель статьи – определить, какую роль играет пищевой код в организации художественного текста в свете философско-антропологических идей и каким образом он может использоваться писателем в поле отношений «человек – общество – культура». Значимость пищевого кода для любого лингвокультурного сообщества остается пока малоизученной, что позволяет говорить об *актуальности* выбранной темы. В настоящей статье доказывается, что сфера человеческой жизни, связанная с пищевым кодом, так же разнообразна и сложна, как и его понятийное отражение в сознании человека и его языковая репрезентация. Постулат об антропоцентричности языка позволяет рассматривать пищевой код как социальное действие человека, наделенное определенным

смыслом, которым оно не обладает в природе; писатель рассчитывает на его гастрономическую рефлексию и определенную интерпретацию читателем. С этих позиций общество представляется как совокупность людей в рамках ими же производимой системы социальных действий, их смыслов и ценностей. Ценностный подход к пищевому коду позволяет рассматривать его как своеобразный художественный метаязык, способствующий его заданной значимости и имеющий личностный или общественный смысл. Многие современные писатели охотно его используют для описания и обсуждения этических и эстетических проблем художественного произведения, реализующихся в тексте через предметно-личностное и конкретно-ситуационное воплощение его компонентов.

Рассмотрим на примере романа А. Труайя «*Tendre et violente Elisabeth*» [6], каким образом писателю удастся использовать гастрономический код в качестве приема художественного мышления и продемонстрировать взаимосвязь языка и невербальных средств реализаций культуры. Заголовок романа строится на оппозиции двух прилагательных *tendre et violente*, что задает определенный тон всему произведению. Смысл романа раскрывается через сопоставление человеческих судеб, жизненные противоречия, конфликтные ситуации времени. Основное внимание писателя сосредоточено на судьбе главной героини Элизабет, в которой отразился сложный период истории Франции 20–40 гг. XX века. А. Труайя строит такую модель романа, которая раскрывает смысловую нагрузку текста и механизмы его создания. Все это требует выхода за пределы самого текста и его языка в экстралингвистическую и экстралитературную области [7]. В романе изображаются не только конкретные события и поступки персонажей, благодаря использованию пищевого кода, читатель обретает особое понимание того, что лежит за пределами конкретных ситуаций. Таким образом, пищевой код содержит установку на информативность и интерпретацию.

Как известно, гастрономическая языковая картина мира функционирует прежде всего на уровне номинативного фонда национальных языков, где специфика глуттонической номинации носит национальный характер и включает набор языковых средств, отражающих дух народа, его гастрономические вкусы. Так, французский писатель А. Труайя (родился в России, жил и творил во Франции), вводя в художественный текст русизмы гастрономического кода: *kissel, kacha, kwass, vodka, zakouski, borch, kalatchi, koulitch, koulibiak, pirogui, sbiten, blini, koutia etc.*, не только знакомит французского читателя с русской национальной кухней, ее традиционными блюдами, но и выдает свои гастрономические пристрастия и главное – свою ностальгию по России:

Ma mère, du temps qu'elle était encore vaillante, s'ingéniait à nous préparer nos plats préférés: blinis, borch, boeuf Stroganoff, pirojki, koulibiak, bitki à la crème [8].

Лексемы *blinis, borch, boeuf Stroganoff, pirojki, koulibiak, bitki* являются не только опорными элементами описания русской кулинарии, но и средством усиления «реалистичности» романа, а главное – надежными проводниками в «русский мир», то есть в тот мир, каким он представляется писателю. При этом заметим, что в данном случае гастрономический код служит способом объективации субъективного без элиминации самого субъективного, создавая обобщенные понятия из массы отдельных явлений и обеспечивая тем самым богатство его содержания и аутентичность.

Как показывают наши исследования, пищевой код – важный элемент художественной коммуникации, один из первичных механизмов социальных связей между людьми и даже в какой-то степени модус сосуществования, способный решать проблему воплощения внутреннего во внешнем посредством приобретения символических значений. Он насыщен скрытыми смыслами, связанными с социальными коммуникациями. Так, в романе А. Труайя «*Tendre et violente Elisabeth*» описывается свадебный обед (главная героиня романа, француженка Элизабет, выходит замуж за русского эмигранта Бориса) в русском ресторане Парижа в период оккупации Франции:

Dans la salle à manger, la table avait été dressée pour huit personnes. Des fleurs partout. Un parfum de pâte fraîche et de fenouil. Malgré les restrictions, de nombreux plats de zakouski s'alignaient sur la table entre deux bouteilles de vodka. Michel et Boris versaient à boire... Tout sera russe aujourd'hui sur la table [6, с. 341].

Локусом этого действия становится свадебный стол, который выполняет функции двух противоположных миров «своего» и «чужого», поскольку жених и невеста принадлежат к разным этносам. Экспрессивность фрагмента выражается номинативными предложениями: *Des fleurs partout. Un parfum de pâte fraîche et de fenouil*. Цветы как деталь декора играют объединяющую роль и придают торжественность событию. А вот запах *свежего теста и укропа* создает ощущение загадочности в этой праздничной обстановке, интригует. Все это свидетельствует о своеобразном моделировании действительности и необычной ситуации: русский ресторан, русский жених, оккупированный Париж, множество закусок на столе, две бутылки русской водки и над всем этим – аромат теста и укропа. Если для русского человека термин **закуски** означает некоторое количество пищи, принимаемое после употребления спиртного напитка, то для французского романа использование лексемы **zakouski** представляется экзотикой. Для декодирования этого термина писатель регламентирует порядок расположения закусок на столе: они находятся между двумя бутылками водки, как бы указывая французскому читателю на свое предназначение.

Если интерпретировать текст, исходя только из описания компонентов гастрономического кода, находящихся на столе, в изолированном виде, то это не будет верной его интерпретацией. Автор моделирует ситуацию согласно своему художественному замыслу: выставление на стол **водки** вводит идею нормы, естественности «своего», т. е. русского мира для жениха и его родных на внеязыковом уровне. В процессе трапезы, которую Борис разделяет с гостями других этносов, происходит их включение в группу «своих» за счет совместного потребления пищи или алкоголя. Чтобы началось бытие новых объектов (а это невеста и ее гости) в «своем» мире, жениху нужно приобщить их к этому миру посредством застолья. **Водка** как компонент пищевого кода выполняет в тексте особую функцию и получает художественный смысл.

Исследователь легко заметит, что здесь осуществляется известный принцип Г. Лейбница, лежащий в основе всякой разумной целенаправленной деятельности: «минимум средств – максимум результата». Императив существования, разработанный Г. Лейбницем-философом, отражает динамичную качественную картину мира, причем картину, сочетающую в себе бесконечное богатство предметов, красок и разнообразие форм, не повторяющих друг друга и в то же время составляющих стройное гармоническое единство. Это находит конкретное воплощение в художественной системе писате-

ля, опирающегося в своем творчестве на философские основания [9]. По Р. Барту, текст создается из множества источников, которые писатель может даже не осознавать вполне: «говорит не автор, а язык как таковой» [10].

Компоненты гастрономического кода материализуются и обретают художественный смысл, лишь включаясь в цепь других элементов. В процессе взаимопроникновения внешнего и внутреннего, порождается художественное отражение действительности. Традиционно лексемы *vodka*, *zakouski* уже связываются читателем с русским миром. Однако необычность впечатления задается также лексикой обоняния *аромат свежего теста и пряной травы укропа*, что расширяет понятие образа русского мира через его чувственное восприятие и придает ему некоторую лиричность. А финальная фраза матери жениха: *Tout sera russe aujourd'hui sur la table* (сегодня будет русский стол) конкретно направляет восприятие читателя. Мир становится опознаваемым уже независимо от писателя благодаря эстетизации и символизации элементов гастрономического кода. Это позволяет заключить, что гастрономический код выступает в художественном тексте не только как художественное средство, но и как категория художественного мышления.

Таким образом, пищевой код и его отражение в фактуальной информации художественного текста представляется не только как коммуникативное средство, наделенное экспрессией, но и является частью художественной системы. Целостность произведения складывается из факторов как содержательного, так и формального уровня. Пищевой код играет роль своеобразного механизма, обуславливающего неповторимость, индивидуальность и типологичность конкретного и культурно обусловленного художественного мира. Психология создания художественного произведения с включением в него компонентов пищевого кода и гастрономическая рефлексия читателя находятся в динамических связях с общей и национальной гастрономической культурой описываемого общества. Как указывает Д.Б. Гудков, национальная «культурная» информация, заложенная в национальном языке, часто не лежит на поверхности, она «закодирована» в семантической структуре слова. Интерес к этим скрытым национально и культурно обусловленным смыслам способствовал появлению в лингвокультурологии самого понятия кода культуры [11].

Код культуры – это система знаков материального и духовного мира, ставших носителями культурных смыслов [12]. В.В. Красных рассматривает код культуры как сетку, которую «культура набрасывает на окружающий мир, членит его, категоризирует, структурирует и оценивает его» [13]. Исследуя творчество А. Труайя в интересующем нас аспекте, мы убедились, что «понятийная сетка» пищевого кода, через которую читатель рассматривает художественный мир, подвергается изменениям под воздействием внешних факторов и приобретает новые культурные смыслы.

Коды культур исследовались в работах Ю.С. Степанова, В.Н. Телия, Ю.М. Лотмана, Н.И. Толстой, В.Н. Топорова, Н.Ф. Алефиренко, С.А. Арутюнова, Р. Барта, Т.Б. Банковой, Ф.Н. Гукетлова, Е.Л. Березович, Т.И. Вендиной, К. Леви-Строса, Д.Б. Гудкова, М.Л. Ковшовой, Т.В. Цивьян, М.В. Пименовой, Е.А. Юриной, С.М. Толстой, В.В. Красных и многих других. В результате были выделены субстанциональные и концептуальные коды, причем любой концептуальный код может одновременно воплощаться в разных субстанциональных кодах [14; 15]. Исследователи указывают на

три доминантные характеристики кодов культуры: а) самодостаточность для производства, трансляции и сохранения человеческой культуры; б) открытость к изменениям; в) универсальность [16]. Определяя значимость и устойчивость кодов культуры в рамках любой национальной культуры, эти характеристики в художественном произведении нуждаются в «дополнительной» литературной экспликации, поскольку представляют прагмалингвистическую специфику литературного произведения.

В художественном тексте пищевой код формально представлен словами, цепочками слов и предложений, которые, подчиняясь законам семантического преобразования, предопределенного контекстом произведения, порождают не только определенное понятие, но и художественный образ. Он наполняется социальным и этнокультурным содержанием, обеспечивая функционирование национальной пищевой традиции. Обратимся опять к роману А. Труайя «Tendre et violente Elisabeth»:

La servante apporta le plat de résistance: un chachlik! Michel saisit les brochettes et distribua les morceaux de mouton et les tomates sur les assiettes que lui passa Tatiana [6, p. 342].

Главным блюдом на свадебном торжестве является **шашлык**, приготовленный по всем правилам национального кулинарного искусства из баранины с томатами и придающий праздничность и изысканность событию. Он организует текстовое пространство, раскрывая свою целесообразность и художественный смысл во внешних оппозициях *шашлык – гастрономическая скудность, свадьба в русском ресторане – немецкая оккупация Парижа*, создающих иконичность события. Пищевой код соединяет в единое целое многосложность языковой системы, семантическое содержание материализуется в цепи коннотаций, где торжество любви доминирует над всеми другими обстоятельствами, даже такими серьезными, как оккупация. Таким образом, рассматривая роман А. Труайя с этико-философской точки зрения, мы можем констатировать, что писатель отводит пищевому коду сложную и многоплановую роль, что позволяет выражать или показывать такие ситуации, о которых просто невозможно прямо говорить или рассуждать.

Le chachlik se révéla excellent, mais Elisabeth manquait d 'appétit. ... La servante changea les assiettes. Elisabeth grignota un bout de fromage, défailloit devant une glace rose, décorée de fruit confits, et se ranima en entendant sauter un bouchon de Champagne [6, c. 343].

Несмотря на то, что шашлык удался, Элизабет его не ела. Причина была не только в том, что невеста была взволнована событием, но и в том, что ее французский пищевой код не совпадает с пищевым кодом семьи жениха; таким образом, возникает оппозиция «свой мир» – «чужой (иной) мир». Компонент русского пищевого кода **le chachlik** противопоставляется французским компонентам **fromage, une glace rose**. Невеста лакомится кусочком сыра, который по французскому этикету подают после основного блюда, затем следует десерт **une glace rose, décorée de fruit confits** и, наконец, появляется **шампанское**. На первый взгляд может показаться, что автор, описывая праздничное застолье, строго следует французскому этикету, однако читатель замечает, что событие носит двойственный характер: начало застолья – русское, а заканчивается оно по-французски, но свадьба удалась.

Созданная А. Труайя общественно-ценностная картина мира раскрывает читателю определенные наборы компонентов пищевого кода, отражающие русские и французские нормы гастрономической культуры и свидетельствующие о значимой роли гастрономической перцепции для понимания текста. В романе пищевой код, приобретая символическое значение, используется как специфический инструмент проникновения во внутренние законы окружающего мира, как средство художественного дискурса для трансляции национальных мироощущений и философских идей.

Таким образом, динамизм развития фрагмента свадебного торжества выстраивается по закону диалектики Гегеля: тезис – антитезис и синтез, т. е. в результате рождается третья реальность – слияние двух культур в единое целое, что, несомненно, отражает мировидение самого писателя. Заметим, что данный эпизод имеет рамочную структуру: свадебное застолье начинается с традиционного русского напитка – **водки** и заканчивается не менее традиционным французским напитком – **шампанским**, что служит средством акцентуализации внимания читателя. Таким образом, порождается не только идейно-эмоциональная ценность фрагмента, но и эстетический эффект.

Пищевой код имеет различное наполнение и функциональную нагрузку в зависимости от намерения автора. Как показывает наше исследование, взаимодействие пищевого кода и языковой картины мира проявляется в национальной психологии и чертах характера персонажей. Поэтому в каждой лингвокультуре существует своя гастрономическая языковая картина мира. Организация художественной реальности в романе А. Труайя посредством пищевого кода включает три уровня: лингвистический, логико-семантический и предметно-образный, что способствует успешному отражению бытийности художественного факта, созданного художественным намерением писателя и манифестации его самобытно нравственного отношения к предмету описания. Вот почему пищевой код в его романах подвижен, он перестраивает свои значения в контексте и создает новое видение вещей и мира. Языковые явления романа изучаются с точки зрения антропоцентрического и этнокультурологического подхода, что позволяет раскрыть национальный менталитет и проникнуть в авторские намерения.

В заключение отметим, что пищевой код в художественном тексте выполняет следующие функции: 1) отражательную, 2) конститутивную, 3) философскую, 4) коммуникативную и 5) языковую. Пищевой код рассматривается не только в качестве элементов внешней структуры, но и как орудие художественного мышления, художественного познания и бытия художественного текста.

Результаты исследования показали, что русские мотивы проходят через все творчество А. Труайя посредством использования различных кодов культуры, однако доминантным является гастрономический код, являющийся носителем культурных смыслов и позволяющий проникнуть в скрытые процессы (глубинный смысл) художественного текста и духовную жизнь общества. Гастрономический код обладает особой функцией и семантикой в художественном произведении, а также является инструментом социализации и нередко становится генератором событийности. Художественная мысль писателя реализуется в модели действительности, построенной с помощью пищевого кода, приобретающего в романе социально ценностную и философскую значимость.

Литература

1. Алахвердиева Л.Г. Философские основания художественной концепции Ги де Мопассана (на примере романа «Милый друг») // Вестник Дагестанского государственного университета. – Сер. 2: Гуманитарные науки. – 2019. – Т. 34, № 3. – С. 38–48.
2. Лоренц К. Агрессия: пер. с нем. – М.: Прогресс, Универс, 1994.
3. Устинова Н.А. Пищевой код как символизация пищевой традиции (на материале говоров Среднего Приобья). – Томск, 2011. – 22 с.
4. Кассирер Э. Избранное. Опыт о человеке: Введение в философию человеческой культуры. – М.: Гардарики, 1998.
5. Манохин Д.К. Соотношение философии и художественной литературы: формирование саморефлексивности дискурса // Научные ведомости. Сер.: Философия. Социология. Право. – 2018. – Т. 43, № 1. – С. 182–187.
6. Troyat H. *Tendre et violente Elisabeth*. – М.: Высшая школа, 2004.
7. Поляков М. Вопросы поэтики и художественной семантики. – М.: Советский писатель, 1986.
8. Телешова Р.И. Н.Тroyat. *Le bruit solitaire du coeur*. – Новосибирск, 2003.
9. Лейбниц Г.В. Сочинения: в 4 т. – М.: Мысль, 1983. – Т. 1. – 636 с.
10. Барт Р. Текстовый анализ одной новеллы Эдгара По // Избранные работы: Семиотика: Поэтика. – М.: Прогресс, 1989. – С. 424–461.
11. Гудков Д.Б. Коды русской культуры: проблемы описания // Мир русского слова. – 2005. – № 1–2. – С. 25–31.
12. Гудков Д.Б., Ковшова М.Л. Телесный код русской культуры. Материалы к словарю. – М., 2007. – 288 с.
13. Красных В.В. Этнопсихоллингвистика и лингвокультурология. – М.: Гнозис, 2002. – 284 с.
14. Цивьян Т.В. Модель мира и ее лингвистические основы. – М.: КомКнига, 2006. – 280 с.
15. Березович Е.Л. Язык и традиционная культура: этнолингвистические исследования. – М.: Индрик, 2007. – 600 с.
16. Культурология / Драч Г.В. и др. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – С. 130.

Поступила в редакцию 12 января 2020 г.

UDC 821.161.1

DOI: 10.21779/2542-0313-2020-35-1-60–68

Food Code in the French Writer Henri Troyat's Works

L.G. Alakhverdiev

Dagestan State University; Russia, 367000, Makhachkala, M. Gadzhiev st., 43a; breslau47@mail.ru

There has been an increasing interest of linguists in the problems of correlation of language, society and culture recently. Food code being the basic, universal one can fully reflect both national specificity and universal human character, characteristic of a certain linguistic and cultural community and characteristic of the human community as a whole. Food is understood as an integral part of the national life of the people and an important component of the lexical fund of any language, the mastery of which is necessary for successful communication. The article reveals food code formation, its structure and functioning in the literary text as a kind of metalanguage. The significance of the food code for any linguocultural community remains an under-explored problem. Being a component of national culture, it becomes the basis of the conceptualization of the world, shows the opposition “own” / “alien”, is filled with social, ethnocultural and aesthetic content, ensuring the functioning of the national food tradition. In the world under globalization, the food code generated by social practice can be interpreted as a tool for preserving and restoring the national identity of people and their language.

Keywords: *food code, artistic concept, personality, philosophical foundations, gastronomic reflection, artistic meaning, originality.*

Received 12 January, 2020