

Научная статья
УДК 81'42
DOI 10.18101/2686-7095-2023-3-64-70

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ДИСКУРС КАЗАХСТАНА: АСПЕКТЫ ИЗУЧЕНИЯ

© **Донскова Галина Анатольевна**

кандидат филологических наук, старший преподаватель
Западно-Казахстанский университет имени М. Утемисова
Казахстан, 090000, г. Уральск, пр-т Нурсултана Назарбаева, 162
GalinaGalina_2200@mail.ru

© **Донскова Ольга Анатольевна**

кандидат филологических наук, доцент,
Пятигорский государственный университет
Россия, 353920, г. Новороссийск, ул. Куникова, 47 Б
linguafan@mail.ru

Аннотация. Статья посвящена анализу информативной ценности и особенностей воздействия гастрономического дискурса Казахстана. Авторы впервые проанализировали особенности хронотопа, гендерные особенности и ценностную составляющую кулинарного дискурса Казахстана. В статье рассматриваются эти три структурные базовые конструкции дискурса на материалах газетной статьи, сайтов профессиональной и любительской кулинарии, а также рекламы кулинарной продукции производств и ресторанов. Выявляются особенности циклического хронотопа, гендерные ритуальные черты и специфические ценностные характеристики кулинарного дискурса. Авторы пришли к выводу, что многоступенчатая этнокультурная характеристика хронотопа, смещение гендерных характеристик связаны с особенностями целевой установки гастрономического дискурса Казахстана, сочетающей установку на восстановление этнокультурных основ быта и культуры с учетом реалий жизни казахстанцев в XXI в.

Ключевые слова: гастрономический дискурс, тюркизм, казахизм, электронные СМИ, хронотоп, гендер, этнокультурная лексика, иноязычное вкрапление, варваризм, экзотизм.

Для цитирования

Донскова Г. А., Донскова О. А. Гастрономический дискурс Казахстана: аспекты изучения // Вестник Бурятского государственного университета. Филология. 2023. Вып. 3. С. 64–71.

В последнее время наблюдается рост исследований, посвященных дискурсу интернета. Нельзя переоценить влияние интернета на современное общество, в котором он «заметно усиливает интернациональность (и космополитичность) общения» [1, с. 183]. Особое место в интернет-коммуникации занимает гастрономическая тема, поэтому кулинарный дискурс различных культур, их взаимодействие, проблемы перевода гастрономического дискурса все чаще становятся предметом анализа лингвистов.

Исследован гастрономический дискурс Европы: французский [2, с. 26], английский гастрономический дискурс Британии и США [3], американский гастрономический дискурс [4]. В ряде других подобных исследований рассматривают-

ся также особенности гастрономического этикета, хронотоп, ценностная характеристика дискурса.

В меньшей степени исследован гастрономический дискурс национальной кухни народов России и стран СНГ. Так, в исследовании А. Р. Шамсутдиновой сопоставляются грамматические средства гастрономических текстов во французском и татарском языках [5]. И. И. Файзуллина анализирует прагматонимы, преимущественно словесные товарные знаки, которые представляют наименования продуктов питания в Башкортостане [6]. Е. К. Рева в статье «Гастрономический медиадискурс в контексте конструирования межэтнических отношений» изучает «особенности репрезентаций этнокультуры народов Северного Кавказа посредством такого формата, как лонгрид» [7].

В исследованиях Э. Э. Бараташвили анализируются «набор потребляемых продуктов, способ их приготовления и потребления... на примерах пищевых традиций Турции» [8] и этноспецифика лингвосомиотики потребностей: тюркская глуттония, рассматриваются семантические связи лингвистических знаков гастрономического тюркоязычного (турецкого и азербайджанского) дискурса, обозначающие пищевую номинацию [9]. Даже краткий обзор исследования гастрономического дискурса позволяет сделать вывод о недостаточном внимании к гастрономическому дискурсу тюркских народов России и Казахстана, так как значительная часть исследований посвящена кулинарному дискурсу дальнего зарубежья.

Приступая к анализу гастрономического дискурса, выделим несколько составляющих его структуры, отмеченных В. И. Карасиком: «1) участники; 2) хронотоп; 3) цели; 4) ценности; 5) стратегии; 6) прецедентные тексты; 7) дискурсивные формулы» [10, с. 242]. Остановимся на некоторых из них. Материалом исследования стал кулинарный дискурс (письменная форма) электронных СМИ 2015–2022 гг. Проанализировано более 100 источников: дискурс газетной статьи, сайтов профессиональной и любительской кулинарии, а также рекламы кулинарной продукции производств и ресторанов.

Целями казахского гастрономического дискурса является не столько обучение, сколько восстановление этнического опыта, региональных особенностей технологии приготовления (сайты рецептов), знакомство с гастрономическими казахскими традициями горожан и гостей страны (реклама ресторанной кухни).

Хронотоп кулинарного дискурса, раскрывающего особенности казахской национальной трапезы, имеет ряд особенностей. Хронотоп в дискурсе газетной статьи и статей электронных ресурсов раскрывается через описание приготовления и потребления в последовательности взаимосвязанных ингредиентов и готовых блюд: «Хозяйки готовили такое интересное блюдо — "Телшык" — подреберное мясо. Во время согыма (осенней заготовки мяса), когда заготовки делали из казы, подреберную часть "телшык" хозяйка закапывала в муку. В период празднования она брала эту насыщенную мякоть, мелко нарезала и готовила куырдак. А из муки, в которой хранился "телшык", бабушки замешивали тесто, для детей готовили блюдо "Узбентай" (узбен — казахское национальное блюдо вроде галушек, тай — жеребенок старше года). Тесто мелко нарезали и отваривали, на молоке готовили насыщенный суп» [11].

Взаимосвязь ингредиентов вписывалась в круг ритуальных действий, включающих выбор определенного по возрасту животного, части его туши, пригото-

ления ритуально-лечебного кушанья, употребление которого завершается извлечением особых косточек, имеющих магическое значение. Их в дальнейшем используют как оберег над колыбелью ребенка: «Қалжа — древний обычай казахской национальной кухни, связанный со здоровьем женщины. "Қалжа" — мясное угощение, которое специально готовится для роженицы. Для "Қалжа" обычно берут молодого барашка, чтобы мясо было нежное, а бульон питательный. Говоря о "Қалжа", особенное внимание уделяется шейным позвонкам барашка, их отваривают целиком. Роженица должна съесть мясо с позвонков, не нарушая их целостности, затем вдевает нитку через центральное отверстие позвонков и подвешивает у кровати ребенка. Существует поверье, что у малыша окрепнут позвонки и он быстрее начнет держать свою голову» [12].

Еда в целом, особенно употребление мясных продуктов, окружалась у казахов огромным количеством ритуалов, связанных с особенностями кочевого быта, сезонностью заготовки и потребления мяса. Особое место занимали блюда, которые использовались как для укрепления семейных отношений: например, уйкыашар (в переводе с казахского «сонный») — блюдо из мяса и молозива, «своего рода белковое эротическое блюдо в казахской кухне. Женщины кормили им мужей, чтобы они наполнились силами после "зимней спячки"» [13]; блюдо орметоз (өрме — каз. «заплетенный»; тоз — «грудинка») готовилось для зятя, чтобы обеспечить ему удачный жизненный путь, свободный, как полет птицы [14]; үлпершек (каз. «сердце») — блюдо для дочерей, существовала легенда: «после того, как дочь выходила замуж, отец, отправляя в аул ее мужа посланников с гостинцами, передавал ей загодя приготовленный улпершек. Получая его, дочь понимала, что, где бы она ни была, она всегда будет в сердце своих родителей» [15].

Существовало много других ритуалов, с которыми связывалось приготовление блюд (*бас тарту, барамыш буйрек, бел котерер, букпа куырдак, быламык, ерулик, жаужурек, кымыз қабырға, қонақасы, мипалау, окпе сут, соғым, сырбас сырне, уйкыашар, улпершек, шыжмыж* и др.). Каждое из них заслуживает отдельного исследования.

Сделаем выводы о ценностных составляющих казахского гастрономического дискурса:

- включенность в закрытый хронотоп — череду хозяйственной жизни кочевников — *соғум и наурыз* (наурыз-коже). Е. С. Кубрякова на основании критерия присутствия в пространстве субъекта восприятия выделяет два типа пространств — ньютоновское и лейбнизианское: первое — понятие геометрическое, второе «одушевлено» человеческим присутствием, «таким образом, здесь речь идет о разных типах пространств — физическом и ментальном, феноменальном» [16, с. 9]. Таким ментальным и феноменальным оказывается пространство казахской культуры, в том числе кулинарной;

- жизненный цикл (циклическое, кольцевое время): рождение, взросление, замужество, постоянное нахождение в пути (ритуалы, встречи и расставания, например, обряд «Ауыз тию» — разделение трапезы, особенно перед важным испытанием) [17];

- указание на полезность блюда для разных половозрастных групп;
- этноконсолидирующее воздействие проведения ритуального приготовления и потребления определенных блюд в кругу семьи, родственников, односельчан.

«Практически все блюда в казахской кухне основаны на уважении к старшим, к гостю, их смысл направлен и на объединение семьи, рода» [13].

Хронотоп кулинарного дискурса статьи связывается также с ценностной оценкой предпочтительности употребления утром и вечером определенного вида мяса — баранины и конины: казахи говорят: *қой еті — таң атқанша* — "баранина — до утра" и *жылқы еті — жатқанша* — "конина до отхода ко сну"». Если вам выпало съесть на ужин конину, то до времени сна она уже переварится. Таким образом, конина для человека — легкий, предпочтительный продукт» [18]. Отметим в данном контексте активное использование казахизмов — иноязычных вкраплений, которые встречаются как в текстах билингвов-казахов, так и в речи журналистов и блогеров, для которых родным языком является русский.

Ценности дискурса заключаются в прагматике сезонного цикла скотоводческой культуры, которая характеризуется в преимущественном использовании разнообразного сырья животноводства (мяса, внутренностей, костей), специфических форм переработки и хранения, использования в процессе передвижения (кочевки). Казахская кухня до сих пор связывается с огромным количеством мясных заготовок: соленого и вяленого мяса, колбас, своеобразных долгохранящихся блюд — прообразов современных консервов.

Гендерная направленность реализуется в дискурсе описания еды для роженицы и кормящей матери, членов семьи (сыновей, дочерей, зятьев), стариков. Здесь особенно много тюркизмов. Кроме названия особых ритуальных блюд даются гендерно-возрастные номинации (чаще на русском языке, реже — казахизмы), названия ингредиентов, в том числе региональные. Интересно использование косточек барана как оберегов и источников силы для укрепления здоровья младенцев и стариков.

Гендерный аспект представляет возможность исследовать не только деление исторической ритуальной кухни на мужскую и женскую, но и в плане участников гастрономической коммуникации. Так, авторами статей, сайтов любителей кулинарии в РК почти всегда бывают женщины (молодые и возрастные, ласково называемые «апашками»). В России на сайтах любители кулинарии, а также рекламные материалы ресторанов Казахстана в основном представлены мужчинами, казахская кухня — экзотика или поле для кулинарных экспериментов. Сайты ресторанов областных центров предлагают более консервативные тексты рецептур. Городская культура ресторанной кухни актуализирует и отчасти размывает гендерные характеристики кулинарного дискурса. Уже не важно, кто готовит это блюдо — мужчина или женщина, трапеза не всегда связана с ритуалом, тем более если это одинокий завтрак вдали от дома или на работе.

Еще сильнее нивелирует гендерные характеристики дискурса в широком понимании появление индустрии производства продуктов и блюд казахской кухни. С появлением новых форм продуктов долгого хранения — консервов — интересно проанализировать языковые и этнокультурные особенности словесных товарных знаков (далее — СТЗ), в число которых включены консервы, производимые в Казахстане. Так, «ТОО «Кублей», созданное в 1992 г., — одно из крупнейших перерабатывающих предприятий Казахстана, занимающееся производством свежееохлажденного мяса: конины, говядины, баранины, а также выпуском консервной продукции. Сегодня данная компания производит свыше 100 наименований консервной продукции: мясные консервы, мясорастительные консервы,

рыбные консервы, деликатесные консервы, плодоовощные консервы, консервы из курицы, готовые обеды, казахские национальные блюда, а также консервированную молочную продукцию. Мясная группа — мясные консервы, казахские национальные блюда в консервах, мясорастительные консервы, деликатесные консервы, а также готовые обеды. Мясные консервы содержат сочное натуральное мясо и специи.

Как видим, рекламный дискурс не предполагает гендерных установок. Ценностная составляющая основана на характеристике качества сырья и готовой продукции. Материалы сайта публикуются на трех языках: казахском (государственном), русском и английском, следует также обратить внимание на употребление тюркизмов в русской версии текста: здесь отсутствуют казахизмы для обозначения частей мясной туши животного (говядины, баранины, конины), но в названиях консервной продукции СТЗ они есть.

В рекламных текстах газеты в использовании консервной продукции наблюдается расширение хронотопа и гендерных характеристик: продукция помогает быстро организовать семейный обед и ужин, встретить гостей. При этом использование готового продукта может расширить хронотоп до загородной трапезы или еды охотников и рыболовов на лоне природы. Ценностные же характеристики отсылают к их полезности, подтвержденной научным путем: «В целом в основе каждого блюда лежит свежее мясо и дополнительные натуральные ингредиенты, которые нормализует микрофлору кишечника и обогащают организм витаминами и минералами» [14].

Отметим наиболее характерные черты гастрономического дискурса Казахстана:

- многоступенчатая этнокультурная характеристика хронотопа (в газетной статье, сайтах, рекламирующих гастрономический туризм);
- включенность в цикл ритуалов, сопровождающих жизненный цикл человека от рождения до смерти;
- сезонность еды и отдельных ингредиентов (в газетной статье и части сайтов, посвященных домашней кухне);
- гендерно-возрастные характеристики дискурса (еда для детей, молодых женщин-матерей, молодых мужчин, стариков);
- деление на повседневную пищу и праздничную (в материалах кулинарных сайтов) и стирание этих различий (в рекламных материалах ресторанов).

Исследуемые дискурсы по-разному транслируют традиционное указание на время трапезы: в пределах суток (сайты кулинарных рецептов профессионалов и любителей ресторанная реклама) и годового хозяйственного цикла скотоводства (в газетной статье, сайтах, рекламирующих гастрономический туризм).

Местом реализации, кроме кухни (это характерно для сайта рецептуры и рекламы ресторанной кухни), может стать степной или горный ландшафт (жайляу), в современных условиях — стихийные места семейного отдыха или специально организованные места в рамках гастрономического этнотуризма.

Основная целевая установка гастрономического дискурса, кроме прагматической, — это восстановление этнокультурных основ быта казахов, усиление приверженности к национальным истокам, казахской ментальности, во многом утраченным в XX в., в сочетании с новыми способами коммуникации в труде, отдыхе и семейной жизни XXI в.

Литература

1. Мечковская Н. Б. Естественный язык и метаязыковая рефлексия в век Интернета // Русский язык в научном освещении. 2006. № 2(12). С. 165–185. Текст: непосредственный.
2. Косицкая Ф. Л., Зайцева И. Е. Французский гастрономический дискурс и его жанровая палитра // Вестник ТГПУ (TSPU Bulletin). 2016. 2 (167). С. 25–30. Текст: непосредственный.
3. Поляковская А. Д., Николаева Е. С. Структурные особенности англоязычного гастрономического дискурса // Филологический аспект: международный научно-практический журнал. 2020. № 10(66). URL: <https://scipress.ru/philology/articles/strukturnye-osobennosti-angloyazychnogo-gastronomicheskogo-diskursa.html> (дата обращения: 31.03.2023). Текст: электронный.
4. Тазбулатова Г. К., Касымова А. А. Американский гастрономический дискурс в лингвокультурологическом аспекте // Студенческий научный форум: материалы X Международной студенческой научной конференции. URL: <https://scienceforum.ru/2018/article/> (дата обращения: 01.04.2023). Текст: электронный.
5. Шамсутдинова А. Р. Сопоставительный анализ грамматических особенностей гастрономических текстов во французском и татарском языках // Филологические науки. Вопросы теории и практики. 2018. № 11, ч. 1. С. 191–194. Текст: непосредственный.
6. Файзуллина И. И. Номинации гастрономического дискурса: отражение в языковом сознании жителей полиязычного города // Вестник Нижегородского университета им. Н. И. Лобачевского. 2012. № 5(3). С. 118–125. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/nominatsiya-gastronomicheskogo-diskursa-otrazhenie-v-yazykovom-soznanii-zhiteley-polietnichnogo-goroda> (дата обращения: 21.03.2023). Текст: электронный.
7. Рева Е. К. Гастрономический медиадискурс в контексте конструирования межэтнических отношений. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/gastronomicheskii-mediadiskurs-v-kontekste-konstruirovaniya-mezhetnicheskikh-otnosheniy> (дата обращения: 21.03.2023). Текст: электронный.
8. Бараташвили Э. Э. Этноспецифика лингвосемиотики потребностей: тюркская глоттония // Известия Самарского научного центра Российской академии наук. 2011. Т. 13, № 2. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/etnospetsifika-lingvosemiotiki-potrebnostey-tyurkoyazychnaya-glyuttoniya> (дата обращения: 22.03.2023). Текст: электронный.
9. Бараташвили Э. Э. Лингвосемиотика тюркоязычных глоттонических номинаций. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/lingvosemiotika-tyurkoyazychnyh-glyuttonicheskikh-nominatsiy> (дата обращения: 22.03.2023). Текст: электронный.
10. Карасик В. И. Языковой круг: личность, концепт, дискурс. Москва: Гнозис, 2004. 392 с. Текст: непосредственный.
11. Мұрат А. 50 рецептов блюд казахской кухни вошли в книгу «Қазақы ас: дәстүр мен дәм» (Казахская еда: традиции и вкус). URL: https://www.inform.kz/ru/50-receptov-blyud-kazahskoy-kuhni-voshli-v-knigu-kazaky-as-dastur-men-dam_a3628363 (дата обращения: 01.03.2023). Текст: электронный.
12. Алдамжарова С. Гостям — почет и уважение // Кызылординские вести. URL: <http://old.kzvesti.kz/kv/thirdband/33316-gostyam-pochet-i-uvazhenie.html> (дата обращения: 27.03.2023). Текст: электронный.
13. Зорина О. Интервью с этнографом А. А. Мусагажиновой. Каков Казахстан на вкус. Философия казахской кухни // Московский комсомолец. Казахстан. 2019. 12 июля. URL: <https://mk-kz.kz/culture/2019/07/12/kakov-kazakhstan-na-vkus> (дата обращения: 25.03.2023). Текст: электронный.
14. Лыкова Н. Рецепты древних национальных блюд — достойное дополнение к столу на Наурыз. URL: <https://www.zakon.kz/4698037-recepty-drevnikh-nacionalnykh-bljud.html> (дата обращения: 25.03.2023). Текст: электронный.

15. Косенов А. 7 забытых блюд казахской кухни — интервью с ресторатором Еркебуланом Макеновым. URL: <https://tengrinews.kz/mixnews/7-zabyityih-blyud-kazahskoy-kuhni-295015> (дата обращения: 11.03.2023). Текст: электронный.

16. Кубрякова Е. С., Александрова О. В. Виды пространств текста и дискурса // Категоризация мира: пространство и время: материалы научной конференции / ответственный редактор Е. С. Кубрякова. Москва: Диалог-МГУ, 1997. С. 15–26. Текст: непосредственный.

17. Кенжеахметулы С. Быт и культура казахского народа. Алматы: Китап, 2006. URL: <https://silkadv.com/en/content/obryady-v-ede-kazahov> (дата обращения: 20.03.2023). Текст: электронный.

18. Жантыкеев Р. В казахской лошади сохранилась дикая кровь // Казахстанская правда. 2023 г. 13 февр. Текст: непосредственный.

Статья поступила в редакцию 12.04.2023; одобрена после рецензирования 20.05.2023; принята к публикации 14.06.2023.

GASTRONOMIC DISCOURSE OF KAZAKHSTAN: ASPECTS OF STUDY

Galina A. Donskova

Cand. Sci. (Phil.), Senior Lecturer,
Utemisov West Kazakhstan University
162 Nursultan Nazarbayev Prospect, Uralsk 090000, Kazakhstan
galinagalina_2200@mail.ru

Olga A. Donskova

Cand. Sci. (Phil.), A/Prof.,
Novorossiysk Branch of Pyatigorsk State University
47b Kunikova St., Novorossiysk 353920, Russia
linguafan@mail.ru

Abstract. The article presents an analysis of the informative value and influence peculiarities of the gastronomic discourse of Kazakhstan. For the first time, we have analyzed the features of the chronotopos, gender features and the value component of the culinary discourse of Kazakhstan. The article deals with these three structural basic constructions of the discourse based on the newspaper article, professional and amateur cooking websites, as well as advertising of culinary products of industries and restaurants. The features of the cyclic chronotopos, gender ritual features and specific value characteristics of culinary discourse are revealed. We have come to the conclusion that the multi-stage ethno-cultural characteristics of the chronotope, the shift in gender characteristics are associated with the peculiarities of the target setting of the gastronomic discourse of Kazakhstan, which combines the setting for the restoration of the ethno-cultural foundations of life and culture, taking into account the realities of life of Kazakhstanis in the 21st century.

Keywords: gastronomic discourse, Turkism, Kazakhism, electronic media, chronotopos, gender, ethnocultural vocabulary, foreign language inclusion, barbarism, exoticism.

For citation

Donskova G. A., Donskova O. A. Gastronomic Discourse of Kazakhstan: Aspects of Study. *Bulletin of Buryat State University. Philology.* 2023; 3: 64–70 (In Russ.).

The article was submitted 12.04.2023; approved after reviewing 20.05.2023; accepted for publication 14.06.2023.