

DOI: 10.15643/libartrus-2020.5.6

Уфа как текст: образ национального города на примере ресторанного дискурса башкирской кухни

© Е. А. Яковлева, А. Ф. Исмагилова*

*Башкирский государственный педагогический университет им. М. Акмуллы
Россия, Республика Башкортостан, 450008, г. Уфа,
улица Октябрьской революции, 3-а.*

**Email: alsu.nigmatullina@gmail.com*

Статья посвящена изучению уникального национального образа Уфы в аспекте семиотики, а также роли гастрономической культуры как одного из факторов организации городского текстового пространства. Интерес к данной теме продиктован сложившейся в последние десятилетия стандартизацией развития современных городов, в ходе которой нивелируются социально-культурные границы между этническими группами. В основе исследования лежит описание лингвокультурологических особенностей дискурса ресторана локальной национальной кухни как креолизованного текста, обладающего негомогенной структурой. Проведенный анализ материала показал, что ресторанный дискурс содержит в себе важнейшие для башкирской культуры архетипы, которые прослеживаются и в названиях блюд, и в декоре заведения. В результате исследования доказано, что наличие подобного ресторана в Уфе, демонстрирующего особенности башкирской культуры сквозь призму национальной кухни, говорит о том, что в республике успешно реализуется политика, направленная на сохранение языкового многообразия и обеспечивающая уважительное отношение ко всем народам, населяющим ее.

Ключевые слова: *урботекст, образ города, поликультурный город, креолизованный текст, ресторанный дискурс.*

В последнее время появляется все больше исследований, которые объединяют общегуманитарный интерес к проблеме города во всем многообразии его проявлений: именно этот аспект и привлек наше внимание. Интерес к городу в качестве некой семиотической области появился в XIX в. как у отечественных, так и у зарубежных лингвистов. Западных языковедов интересовала семиотика города и символика архитектуры. Город мыслился ими «как пространство коммуникации, состоящее из отдельных структурных элементов, подчиненных целому (ландшафту, стилю, мифологии и др.) и являющееся знаковой средой обитания человека» [6, с. 63]. Так, для итальянского философа и культуролога У. Эко архитектура представляла собой систему знаков. Он видел в архитектурном знаке «означающее, означаемым которого является его собственное функциональное назначение» [16, с. 257]. Архитектура как модель семиотической структуры для У. Эко являлась неким универсумом, представляющим совокупность значащих форм и кодов, формирующихся под влиянием узуса и выдвигающихся в качестве структурной модели коммуникации, денотативных и коннотативных значений.

Архитектуре города посвящена также известная работа К. Линча «Образ города». Для ученого ключевой идеей архитектуры стала среда в человеческом восприятии, где важен каждый ее элемент – как люди со своей деятельностью (для нас здесь – ресторанная деятельность), так и архитектурные сооружения. К. Линч считал, что «общественный образ города создается наложением одного на другой множества индивидуальных» [10, с. 50].

В отечественном языкознании большую роль в изучении семиотики города сыграли представители Тартуско-московской семиотической школы – Ю. М. Лотман, З. Г. Минц, В. Н. Топоров, А. М. Пятигорский, Б. М. Гаспаров, Б. А. Успенский и др. В понимании Ю. М. Лотмана город является сложным семиотическим механизмом, генерирующим культуру, поскольку «представляет собой котел текстов и кодов, разно устроенных и гетерогенных, принадлежащих разным языкам и разным уровням» [11, с. 327]. Он полагал, что оба эти механизма – город и культура – противостоят времени, поскольку прошлое в них способно постоянно перерождаться, имея возможность при этом синхронизироваться с настоящим.

Уфимские исследователи также не оставляют без пристального внимания тему города и рассматривают многонациональную столицу Башкортостана как территорию (урботекст/дискурс), как социокультурное пространство (семиотика города) и как мифологизированный «образ» (*Пермь – центр Земли; Старая Уфа*) [18, 19].

Научная концепция, принятая нами, позволяет находить и изучать в городском тексте различные вербальные и невербальные символы и знаки, в которые «превращаются» опосредованные вниманием и креативным трудом горожан объекты окружающего «градомира». В русле воззрений К. Линча для проведенного исследования мы выбрали колоритный образ национальной Уфы, поскольку тема башкирской культуры широко представлена не только в архитектуре города (например, знаменитое здание ГБУ РБ «Конгресс-холл Торатау», фонтан «Семь девушек», мечеть «Ляля-тюльпан»), но и в организации социокультурного пространства города. К тому же образ национальной «башкирской» Уфы выделяет ее на фоне других городов России и подчеркивает уникальную самобытность.

Широкий размах парадигмы градоведения позволяет исследовать многие вопросы, в том числе и поставленный нами: организацию социокультурного городского пространства в аспекте изучения этнокультурных архетипов, что мы и проделали на примере ресторана локальной национальной кухни «Азык-Түлек» и его ресторанного дискурса. Поскольку на сегодняшний день в лингвистике существует устоявшееся мнение о том, что креолизованные тексты «являются единственным видом речевых сообщений» [5, с. 35], то и ресторанный дискурс был проанализирован нами в качестве одного из видов креолизованного урботекста Уфы, в котором вербальная часть представлена меню и названием, а невербальная – дизайном заведения.

Принадлежность к башкирской культуре содержится уже в собственном имени заведения «Азык-Түлек», что в переводе с башкирского означает *‘продукты, продовольствие, провиант // продуктовый, продовольственный’* [3]. В Уфе существует известная байка о мифологизации слова **азык-түлек**. Легенда гласит, что как-то Уфу посетили московские бизнесмены, которым сказали, что все продуктовые магазины Уфы принадлежат двум братьям по имени Азык и Түлек. Бизнесмены, прогулявшись по городу, утвердились в данном мнении: на всех магазинах, торгующих продуктами, написано «Азык-түлек». Тотальная монополия данного сегмента рынка Уфы удивила и восхитила заезжих гостей, поверивших в миф. Однако на самом деле данная особенность продиктована законом о государственных языках, по которому все вывески республики обязаны быть выполненными на двух языках: русском и башкирском.

Дискурс выбранного для анализа ресторана прочно связан с кулинарными традициями башкирского народа. Блюда национальной кухни, как и культура питания в целом, не только раскрывают особенности образа жизни, но и выражают индивидуальность этноса в рамках современного глобального мира, в городах которого происходит нивелирование всех социально-культурных особенностей [9], чем и объясняется большая популярность ресторанов,

предлагающих национальное меню [14]. Диалог, который возникает между посетителем ресторана национальной кухни и самим заведением, является одной из форм городского текста, перманентно воспроизводящегося между городом и его жителями [18]. Подобный способ коммуникации особенно становится актуальным и для тех гостей Уфы, кто впервые знакомится с башкирской культурой, помогая лучше понять ее, поскольку «национальная культура питания ориентирована на определенные формы ее существования, что выражается господствующими в обществе архетипами» [15, с. 124]. Данные архетипы являются этнокультурными по своей сути и определяют «особенности мировоззрения, характера, художественного творчества и исторической судьбы народа» [13, с. 290]. Разберем более подробно, как ресторанный дискурс раскрывает этнокультурные особенности башкир. Следует отметить, что в тексте статьи используются два варианта письма: 1) слова, выделенные жирным шрифтом без курсива, соответствуют правилам башкирской орфографии; 2) названия блюд башкирской кухни, выделенные жирным шрифтом и курсивом, аутентичны тексту меню, хотя и не соответствуют правилам башкирской орфографии.

Одним из самых известных продуктов Башкортостана является башкирский мед, который издревле известен своим высочайшим качеством и является неотъемлемой частью ресторанного дискурса в виде различного рода десертов. Башкиры с древних времен добывали мед, выискивая бортья – ульи, образовавшиеся естественным путем. На сегодняшний день подобный традиционный метод добычи бортевого меда сохранился и также активно используется в Бурзянском районе Башкирии. Следует отметить, что существует и ассоциативная связь между медом и словом **башкорт**. Так, некоторые исследователи считают, что оно образовано при помощи двух слов – **баш** ‘голова, главный’ и **корт** ‘червь, пчела, волк’ [17], подчеркивая таким образом, что этноним может трактоваться как ‘главная пчела’, однако данное мнение является лишь одной из версий, и на сегодняшний день нет общепризнанной этимологии слова **башкорт**. Мед же переводится на башкирский язык как **бал** и имеет множество словосочетаний в бытовой речи башкир: **йүкә балы** ‘липовый мед’; **сәскә балы** ‘цветочный мед’; **кәрәзле бал** ‘сотовый мед’ и др. [3]. В меню ресторана мед присутствует в таких блюдах, как **талкан** ‘мука крупного помола из жареного ячменя или пшеницы, крем из халвы, домашний медовый козинак, маринованная клубника и желе из Ирмеля’ и мучная сладость из обжаренных во фритюре кусочков теста, перемешанных с медовым сиропом, **чак-чак**.

Особая роль лошадей в быту башкирского народа также становится понятной благодаря многочисленным блюдам из конины, представленным в меню ресторана. Башкиры издревле были известными коневодами и прославленными наездниками, что отражено в их фольклоре и обусловлено их кочевым образом жизни. Конь в представлении древних башкир является неким сверхъестественным животным, оберегающим человека от злых духов и выступающим с ним как одно целое. Примером такого коня может служить волшебный **толпар** ‘крылатый конь’ [3] Акбузат из эпоса «Урал-батыр», в котором он вместе с богатырем Уралом отправляется очищать мир от дивов и змей. При этом подразумевается, что Акбузат является обязательным условием, при котором Урал-батыр в состоянии одержать победу. Это связано с тем, что лошадь в башкирских обрядах и поверьях является защитницей и покровительницей людей. Подобной силой обладали и отдельные ее части (шкура, волосы, пот и пр.), и предметы, связанные с ней (узда, хомут, седло и пр.) [1]. Известно также, что башкирские всадники принимали участие в борьбе с Наполеоновской Францией в 1812 г., Гражданской войне 1917–1920 гг. и в ВОВ, где они проявили себя выносливыми, терпеливыми и бесстрашными наездниками [7].

В меню ресторана конина представлена в большом разнообразии: **казылык отварной и сыровяленый** 'конская колбаса отварная и сыровяленая', **окрошка с кумысом и катыком** 'холодный суп с мясом конины', **бишбармак** 'отварное тесто, конина отварная, казылык отварной, зеленый лук, подается с бульоном и коротом', **кабырга** 'ребро конины томленое в соусе барбекю, подается с сальсой из свежих овощей и муссом из сметаны (болг. перец, помидор, редис, огурец)', **манты с кониной** 'рубленое мясо конины с картофелем и соусами (йогуртовым, томатным, гранатовым)', **башкирские деликатесы** – 'казылык (конская колбаса) сыровяленый, казылык отварной, вяленый гусь, холка конины, язык отварной подкопченный', «**Дары Урала**» – 'вырезка конины сыровяленая, конина варено-копченая, конская колбаска, грудинка, зеленый лук, вяленые томаты черри'.

С лошадьми связан и один из самых популярных кисломолочных напитков в башкирской кухне – **кымыз** 'кумыс', который изготавливается путем сбраживания кобыльего молока. Данное слово широко представлено в различных словосочетаниях башкирского языка: **йэш кымыз** 'молодой кумыс (слабый)'; **эсе кымыз** 'кислый кумыс'; **дөйэ кымызы** 'кумыс из верблюжьего молока' и др. [3]. Однако молочная продукция не исчерпывается лишь одним кобыльим молоком, поскольку башкиры держали также коров, овец, коз и даже верблюдов (в зоне их содержания) [2]. Такое разнообразие скота не могло не отразиться в их культуре питания, учитывая количество надоя, который они ежедневно получали. Присутствует молочная продукция и в меню ресторана: **корот** 'кисломолочный продукт', сметана **каймак**, **тамлекяс** 'печенье, кызыл эремсек, гель из облепихи, ганах из облепихи, изюм маринованный в облепихе, сублимат из черники', **кызыл эремсек** 'творог из обезжиренного молока', **чизкейк с кызыл эремсеком** 'тесто, кызыл эремсек и мусс из сгущенки'.

В меню присутствуют и мучные блюда, характерные для башкирской кухни – **тукмас с курицей** 'насыщенный куриный бульон из домашних кур, лапша, лук, морковь и куриное яйцо', **кыстыбый с картошкой** 'классическая лепешка для кастыбый из пресного теста с начинкой из толченого картофеля, подается с йогуртовым соусом'.

Пониманию национальной культуры способствует также и невербальная часть социокультурного пространства, которая присутствует и во внешнем оформлении ресторана, и во внутреннем.

Вход в ресторан сразу привлекает внимание – он украшен наличниками (рис. 1), орнамент которых исполнен в традиционной башкирской технике: верхняя часть выделяется на фоне остальных элементов, нижние концы боковых обвязок выполнены в виде острого копья, подкарнизные доски оформлены фигурными накладками в виде S-видных завитков, сравнимых с изгибом лебединой шеи [8]. Узор на вывеске, находящийся слева от названия, также состоит из S-завитков. Использование башкирского орнамента в дизайне ресторана позволяет идентифицировать гастрономическую направленность заведения уже на подходе к нему. Башкирские узоры – специфическое явление в национальной культуре, поскольку это была единственная форма художественно-изобразительного творчества у башкир. Как отмечает Т. А. Брюханова, данная особенность сформировалась под влиянием мусульманской культуры, поскольку ислам запрещал изображать все живое и оставил в искусстве только орнамент, определив стилизованность его формы и геометрическую направленность [4]. Башкирский орнамент присутствует также и внутри ресторана, стены которого украшены яркими панно, настенной росписью и гобеленом. На современных росписях и гобелене представлены фигуры людей в национальной башкирской одежде. Мужчины изображены в национальных костюмах

и в традиционном головном уборе **түбэтэй** 'тюбетейка' [3], женщины – в национальных платьях с монистом на груди, их головы покрывает головной убор **кушъяулык** 'большой красочный платок, которым накрывались замужние молодые или средних лет женщины' [3].



Рис. 1. Вход в ресторан башкирской кухни «Азык-Түлек».



Рис. 2. Настенная роспись в ресторане башкирской кухни «Азык-Түлек».

Роспись также содержит в себе такие традиционные группы мотивов башкирского орнамента, как **кускар** 'спиралевидный узор в виде бараньего рога, применяемый при вышивке и аппликации' [3] и **ромб**. **Кускар** представлен спиралевидными и S-завитками, символизирующими плодородие и производительную деятельность человека [4, с. 25]. Ромб же символизирует идеограмму Жизни и Блага [12]. На росписи также изображена луна над людьми и лошадь с юртой на заднем плане. Космоним **ай** 'луна; месяц' [3] достаточно часто встречался в башкирском фольклоре, поскольку имел такое же значение, как солнце, и олицетворял спутник дневного светила. Луна как ночной спутник солнца в понимании башкир была окружена исключительной таинственностью и представлялась улыбающимся личиком юной красавицы.

Подводя итог вышесказанному, можно сделать выводы, что ресторанный дискурс Уфы является одной из форм выражения этнокультурных архетипов башкир, которые через наименования блюд в виде вербального ряда способствуют воссозданию образа национальной

столицы республики. Следует отметить, что социокультурное пространство ресторана, оформленное при помощи изображения традиционных для башкирской культуры узоров и настенной росписи, представляющей собой отрывок быта башкирской семьи, дополняет ресторанный дискурс, ярче раскрывает окружающую особенность этнокультуры, выступая в качестве одного из способов межкультурной коммуникации. В целом, ресторан башкирской кухни отражает потребность уфимцев в своей национальной идентификации, говорит об их желании сохранить «дух народа» и приумножить его присутствие в повседневной жизни. Все это обусловлено тем, что Уфа является полиэтничным городом, в котором проживают десятки других народностей и который постепенно унифицируется под единый стандарт городов, ориентированных на современный мир. В связи с этим мир уфимца в круговороте повседневности напрямую соотносится с символами разных культур, складываясь в полиязычный пространственно-временной пазл.

Литература

1. Аманбаева З. С., Мурзабулатов М. В. Истоки образа и культа коня в башкирском фольклоре // *Вестник ЧелГУ. Серия: Филология. Искусствоведение*. 2013. №35(326). С. 88–91.
2. Аминова Ф. С. Название традиционной пищи в башкирском языке: автореф. дис. ... канд. филол. наук. М., 2005. 28 с.
3. Башкирско-русский словарь. URL: <http://mfb12.ru/mfbl/bashrus>.
4. Брюханова Т. А. *Технология изделий народных промыслов Республики Башкортостан: пособие для учителей*. Уфа: Китап, 2011.
5. Вашунина И. В., Матвеев М. О., Тарасов Е. Ф. Влияние качеств креолизованного текста на его смысловое восприятие // *Вопросы психолингвистики*. 2018. №4(38). С. 34–53.
6. Деткова Н. Ю. Малый провинциальный город как текст культуры // *Вестник ЧелГУ*. 2009. №18(156). С. 63–69.
7. Зайнуллин М. М. Коневодство у башкир в XVI–XX вв.: автореф. дис. ... канд. истор. наук. Уфа, 2008. 25 с.
8. Калимуллин Б. Г. *Деревянная резьба в народной архитектуре Башкирии*. Уфа: Башкирское книжное издательство, 1984.
9. Красных В. В. Современный большой город как перекресток миров (виртуальное vs. реальное, вербальное vs. невербальное, «свое» vs. «чужое») // *Полифония большого города*. М.: МИЛ, 2012. С. 75–83.
10. Линч К. *Образ города*. М.: Стройиздат, 1982.
11. Лотман Ю. М. *Семиосфера*. СПб.: Искусство – СПб, 2010.
12. Молчева А. В. *Народное декоративно-прикладное искусство Башкортостана – дошкольникам (на русском и башкирском языках)*. Уфа: Китап, 1995.
13. Моница Н. П. Культурный архетип: современные подходы к осмыслению феномена // *Мир науки, культуры, образования*. 2011. №2(27). С. 289–291.
14. Терентьева Е. Б. Британский ресторанный интернет-дискурс в аспекте межкультурной коммуникации // *Научный диалог*. 2016. №5(53). С. 134–144.
15. Файзуллина И. И. Номинация гастрономического дискурса: отражение в языковом сознании жителей полиэтничного города // *Вестник ННГУ им. Н. И. Лобачевского*. 2012. №5(3). С. 118–125.
16. Эко У. *Отсутствующая структура. Введение в семиологию*. СПб.: Симпозиум, 2006.
17. Энциклопедия Башкирии. URL: <https://ufa-gid.com/encyclopedia/bashkort.html>.
18. Яковлева Е. А. Лингвистическое градоведение: достижения, проблемы, перспективы (на примере исследования языка полиэтничной Уфы) // *Российский гуманитарный журнал*. 2019. Том 8. №6. С. 419–434.
19. Яковлева Е. А. Живая речь «коллективного уфимца»: опыт динамического словаря // *Лексикографические штудии: международная коллективная монография*. М.: Издательство Московского университета, 2020. Вып. 4. С. 310–336.

Поступила в редакцию 08.10.2020 г.

DOI: 10.15643/libartrus-2020.5.6

Ufa as a text: the image of the national city on the example of the restaurant discourse of Bashkir cuisine

© E. A. Yakovleva, A. F. Ismagilova*

*Bashkir State Pedagogical University named after M. Akmulla
3-a Oktyabrskoi Revolutsii Street, 450008 Ufa, Republic of Bashkortostan, Russia.*

**Email: alsu.nigmatullina@gmail.com*

The article is devoted to the study of the national image of Ufa from the aspect of semiotics and the role of culture as a factor in the organization of urban text space. The interest in this topic stems from the unified standardization of modern urban development, which blurs the sociocultural differences between ethnic groups. The study is based on a description of the linguistics of the local restaurant of national cuisine from the point of view of the creolized text, which has a heterogeneous structure. The analysis showed that the restaurant discourse contains archetypes that are important for Bashkir culture, which can be seen both in the dishes of the national cuisine and in the decoration of the establishment. The archetypes contained in the menu reveal the characteristics of Bashkir everyday life through a verbal series of foods – abundance of milk products point to cattle breeding as the basis of life, consumption of horse meat as the basic meat ingredient of dishes testifies to horse breeding and nomadic-breeding in their way of life, and the honey present in their desserts depicts the image of skilled beekeepers. The decor of the establishment, analyzed as a non-verbal part of the discourse, shows visitors features of the Bashkir ornament shaped under the influence of Islam, and the paintings depicting the family's everyday life contain the key archetypes of the national mythical culture – the Moon, horses, yurts, men and women dressed in traditional clothes. The results of the research proved that the presence of such restaurant in Ufa, demonstrating the peculiarities of Bashkir culture through the prism of the national cuisine, indicates successful implementation of the policy in the republic, aimed at preservation of linguistic diversity and ensuring respectful attitude for all the peoples who inhabit it.

Keywords: image of the city, multicultural city, creolized text, city text, restaurant discourse.

Published in Russian. Do not hesitate to contact us at edit@libartrus.com if you need translation of the article.

Please, cite the article: Yakovleva E. A., Ismagilova A. F. Ufa as a text: the image of the national city on the example of the restaurant discourse of Bashkir cuisine // *Liberal Arts in Russia*. 2020. Vol. 9. No. 5. Pp. 334–341.

References

1. Amanbaeva Z. S., Murzabulatov M. V. *Vestnik ChelGU. Seriya: Filologiya. Iskusstvovedenie*. 2013. No. 35(326). Pp. 88–91.
2. Amineva F. S. *Nazvanie traditsionnoi pishchi v bashkirskom yazyke: avtoref. dis. ... kand. filol. nauk. Moscow, 2005.*
3. *Bashkirsko-russkii slovar'*. URL: <http://mfbl2.ru/mfbl/bashrus>.
4. Bryukhanova T. A. *Tekhnologiya izdelii narodnykh promyslov Respubliki Bashkortostan: posobie dlya uchitelei [Technology of handicrafts of the Republic of Bashkortostan: textbook for teachers]*. Ufa: Kitap, 2011.
5. Vashunina I. V., Matveev M. O., Tarasov E. F. *Voprosy psikhologivistiki*. 2018. No. 4(38). Pp. 34–53.
6. Detkova N. Yu. *Vestnik ChelGU*. 2009. No. 18(156). Pp. 63–69.
7. Zainullin M. M. *Konevodstvo u bashkir v XVI–XX vv.: avtoref. dis. ... kand. istor. nauk. Ufa, 2008.*

8. Kalimullin B. G. *Derevyannaya rez'ba v narodnoi arkhitekture Bashkirii* [Wood carving in the folk architecture of Bashkiria]. Ufa: Bashkirskoe knizhnoe izdatel'stvo, **1984**.
9. Krasnykh V. V. *Polifoniya bol'shogo goroda*. Moscow: MIL, **2012**. Pp. 75–83.
10. Lynch K. *Obraz goroda* [Image of the city]. Moscow: Stroizdat, **1982**.
11. Lotman Yu. M. *Semiosfera* [Semiosphere]. Saint Petersburg: Iskusstvo – Saint Petersburg, **2010**.
12. Molcheva A. V. *Narodnoe dekorativno-prikladnoe iskusstvo Bashkortostana – doshkol'nikam (na russkom i bashkirskom yazykakh)* [Folk arts and crafts of Bashkortostan – for preschoolers (in Russian and Bashkir languages)]. Ufa: Kitap, **1995**.
13. Monina N. P. *Mir nauki, kul'tury, obrazovaniya*. **2011**. No. 2(27). Pp. 289–291.
14. Terent'eva E. B. *Nauchnyi dialog*. **2016**. No. 5(53). Pp. 134–144.
15. Faizullina I. I. *Vestnik NNGU im. N. I. Lobachevskogo*. **2012**. No. 5(3). Pp. 118–125.
16. Eco U. *Ot-sut-stvuyushchaya struktura. Vvedenie v semiologiyu* [Missing structure. Introduction to semiology]. Saint Petersburg: Simpozium, **2006**.
17. Entsiklopediya Bashkirii. URL: <https://ufa-gid.com/encyclopedia/bashkort.html>.
18. Yakovleva E. A. *Liberal Arts in Russia*. **2019**. Vol. 8. No. 6. Pp. 419–434.
19. Yakovleva E. A. *Leksikograficheskie shtudii: mezhdunarodnaya kollektivnaya monografiya*. Moscow: Izdatel'stvo Moskovskogo universiteta, **2020**. No. 4. Pp. 310–336.

Received 08.10.2020.