

2. Фёдоров, А. В. Медиаобразование: история, теория и методика / А. В. Фёдоров. – Ростов-н/Д., 2011. – 708 с.
3. Couldry, N. Mediaspace: Place, Scale and Culture in a Media / N. Couldry, A. McCarthy. – New York : Routledge. – 2004. – 320 p.
4. Соловьев, П. Л. Оценка медиаобраза Беларуси в медиасфере Великобритании и США / П. Л. Соловьев, И. С. Гордиенко [Электронный ресурс] // Медиасфера и медиаобразование: специфика взаимодействия в современном социокультурном пространстве: сборник статей / М-во внутр. дел Респ. Беларусь, учреждение образования «Могилевский высший колледж Министерства внутренних дел Республики Беларусь»; редкол.: С. В. Вендиктов (отв. ред.) [и др.]. – Могилев : Могилев. высш. колледж МВД Респ. Беларусь, 2014. – С. 113–120. – Режим доступа: <http://elib.bsu.by/handle/123456789/99118>. – Дата доступа: 11.11.2017.
5. The Associated Press [Electronic resource]. – 2017. – Mode of access: <https://www.apnews.com/> – Date of access: 28.11.2017.
6. Top 5 World News Websites Guaranteed Free From Censorship [Electronic resource] / Make use of. – 2017. – Mode of access: <http://www.makeuseof.com/tag/top-5-world-news-websites-guaranteed-free-censorship>. – Date of access: 14.11.2017.
7. Search results for: Belarus [Electronic resource] / The Associated Press. – 2017. – Mode of access: <https://www.apnews.com/search/Belarus/> – Date of access: 30.11.2017.

## **АРХИТЕКТОНИКА И КУЛЬТУРНАЯ СЕМАНТИКА ИТАЛЬЯНСКОГО ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ФЕСТИВАЛЯ**

**Е. А. Дичковская**

Белорусский государственный университет,  
факультет социокультурных коммуникаций,  
ул. Курчатова 5, 220108,  
Минск, Республика Беларусь  
e-mail: [katerinadi@yandex.ru](mailto:katerinadi@yandex.ru)

Статья посвящена проблеме выявления особенностей внутренней структуры и культурной семантики итальянского базисного концепта «сагра». Проанализированы значение и роль гастрономического фестиваля в сохранении идентичности местного сообщества. Дается ответ на вопрос, как гастрономический праздник отражает региональную гордость, способствует развитию и поддержке этнической идентичности.

*Ключевые слова:* архитектоника, культурная семантика, гастрономический фестиваль, сагра, концептуальный анализ.

## ARCHITECTONICS AND CULTURAL SEMANTICS OF THE ITALIAN GASTRONOMIC FESTIVAL

E. A. Dichkovskaya

Belarusian State University, Sociocultural Communications Department,  
Kurchatov St. 5, 220108, Minsk, Republic of Belarus  
e-mail: katerinadi@yandex.ru

The article deals with the problem of revealing the peculiarities of the internal structure and cultural semantics of the Italian basic concept «sagra». The significance and role of the gastronomic festival in preserving the identity of the local community is analyzed. The answer to the question how the gastronomic festival reflects regional pride and contributes to the development and maintenance of ethnic identity is given.

*Key words:* architectonics, cultural semantics, gastronomic festival, sagra, conceptual analysis.

Постиндустриальному обществу противопоставлен сохранившийся мир традиционной культуры, модель и характер которого хорошо представлены в итальянской культуре посредством гастрономических фестивалей. Гастрономический фестиваль, или сагра (итал. *'sagra'*), — событие общественной жизни и может быть исследовано сквозь призму аксиологического подхода, включающего изучение базисного концепта как ценности. В качестве критерия ценности выделим значимость (смысл) гастрономического мероприятия.

Семантический анализ включает анализ культурных смыслов концепта. Осмысление языка культуры, его концептов начинается, как правило, с изучения лексики как одного из чувствительных индикаторов культуры, ведь слово как единица языкового сознания «нагружено сакральным, социальным, этическим, аксиологическим, магическим и эстетическим смыслом [1, с. 12.]». Языковая единица является сосудом, содержащим необходимую информацию, с помощью которой начинается объяснение причины такого богатства концептуализации понятия.

Вплощая собой фрагменты национальной культуры и уникальность итальянской гастрономической традиции, важное культурно-историческое событие местного масштаба формирует базисный культурный концепт, репрезентированный в итальянском языке посредством одноименной номинативной единицы *'sagra'*. Национальный культурный код дешифруется через язык, воспроизводя культурно-историческую, этическую и эстетическую

базу социального среза. Языковая единица '*sagra*' представляет все огромное множество гастрономических праздников страны, на которых, как правило, прославляются дары земли, пищевые продукты, используемые в приготовлении, (сладкий пирог из трав) или сырой ингредиент (рыбный фестиваль). Как правило, население небольшой деревни называет себя лучшим производителем продукта питания или лучшим интерпретатором приготовления блюд, в состав которого входит пищевой ингредиент. Сагра сопровождается ярмаркой, во время которых местные производители продают продукты питания, организуется их дегустация, конкурсы, выставки, и предложены специальные меню.

Организацией фестиваля занимается местный совет по туризму (итал. *Pro Loco*), представляющий собой локальную общественную аполитичную ассоциацию, ответственную за продвижение и защиту местных территорий с целью сохранения экологических и культурных ресурсов, а также за активизацию инициатив в области туризма и социального развития. В случае, если местный совет по туризму и муниципальная администрация не участвуют в поддержке инициативы, организационные задачи возлагаются в первую очередь на ассоциативные группы или спонтанные комитеты граждан, привлекаемые возможностью получения доходов от деятельности диверсифицированного типа, как правило, коллективной выгоды, а не частной прибыли. Все чаще организаторы мероприятий испытывают давление при разработке новых стратегий по оптимизации конкурентных преимуществ фестиваля, все чаще им приходится задумываться о принятии мер, способствующих минимизации уязвимости мероприятия к внешним угрозам процессов глобализации.

С точки зрения степени содержания и отражения фрагментов действительности, культурный концепт «*sagra*» относится к концептам-сценариям, непосредственными атрибутами которого являются длинные обеденные столы, позволяющие общаться всем со всеми, приятная веселая беседа, музыкальное сопровождение с живым выступлением, прекрасное настроение, смех, душевность, теплая атмосфера. Само принятие пищи представляет собой своеобразный ритуал: после заказа блюд местной кухни, которые будут приготовлены местными жителями, участники мероприятия усаживаются за общий стол, чтобы попробовать трапезу.

Поскольку торжество традиционно разворачиваются в местности производства пищевого продукта, сагра ассоциируется со вку-

сом места, где проводится гулянье, территорией и местными традициями. Аутентичные блюда являются предметом гордости местных жителей. Из поколения в поколение традиция празднования в честь сбора урожая типичных местных гастрономических продуктов и напитков передается по всей территории Италии в промежутке между весной и осенью. Однако в южной части страны благодаря мягким климатическим условиям гастрономические праздники (гастрономические фестивали, фестивали типичных продуктов) проводятся на протяжении всего года. Так, например, праздник сбора урожая клементин (*'Sagra delle Clementine'*) или мандарин (*'Sagra del Mandarino'*) проводится в период с конца ноября — начала декабря в небольшом городке Паладжано, расположенном в регионе Апулия в провинции Таранто. Мероприятие длится три дня, в течение которых организованы гастрономические стенды, театрализованные постановки и развлечения. Особенно важным элементом празднования является возможность отведать местные блюда в различных вариациях, в том числе блюда из цитрусовых. В последний день фестиваля вручается приз «Золотой мандарин» тому сельскохозяйственному предприятию, чей клементин признан самым сочным и вкусным в городе.

В диахроническом плане история праздника ярко представлена сквозь века. Культурный концепт «сагра» вербализируется на исторической протяженности: уходя далеко в прошлое, событие берет свое начало в религиозном обряде по случаю праздника в память освящения церкви или в честь святого (как правило, это покровитель местности), когда собранный урожай приносился в дар и потреблялся местным сообществом. Постоянно занимаясь ежедневными делами, в основном связанными с работой на земле, люди соблюдали религиозные обязанности. Весной древние праздники были сосредоточены на идее природы, соответственно, были предложены определенные продукты, связанные с этой порой года: в летне-осенний период в промежуток с мая по ноябрь можно было прикоснуться к вершине богатств и разнообразия фруктов и овощей, а зимой предлагаемые продукты характеризовались большей калорийностью, это кондитерские изделия, каштан, сухофрукты, сыры и все высокоэнергетические продукты для борьбы с холодом, многие из которых приносились в дар богам в древности. Организовывалась процессия, в которой принимали участие представители всех семей деревни. На протяжении столетий праздник, который перво-

начально был исключительно религиозным в память о святом покровителе, стал принимать популярные контуры (гостиные ряды, акробаты, танцы на площади и т. д.), превратившись таким образом в фестиваль. Во время праздника устраивались ярмарки, рынок и различные торжества [3, с. 112].

Обращая свой взгляд в минувшее, нельзя не признать тот факт, что между прошлым и настоящим гастрономический фестиваль представляет собой мост, выступая в роли посредника между поколениями, по-прежнему сохраняя свое очарование подлинного народного торжества. Культурные традиции праздника всегда были частью местной общины и самым запоминающимся воспоминанием для его представителей. Однако на протяжении истории произошли внутренние изменения семантики традиций праздника, включающие процессы **культурной десемантизации**, основанные на принципе изменчивости семантических полей, при котором наблюдается процесс выветривания оригинального лексического значения и его постепенное переосмысление [2, с. 10].

Сегодня вряд ли возможно узнать в современных традициях празднования гастрономического события обряды прошлого. В огромном потоке десятилетий с развитием жизни местного сообщества содержание праздничной культуры эволюционировало. Праздник, привитый к местной религиозной, фольклористической и гастрономической традициям, обновляется каждый год в контакте с новыми идеями и обусловлен новыми стимулами. Подвергаясь процессам **десемантизации**, старые значения праздника исчезают, в то время как новое общественное бытие вводит культурные новации и обогащает содержание и форму многих старых традиций, так постепенно праздник приобретает новые значения.

В современном массовом празднике сагра наглядно просматривается своя архитектоника. Туристическая ассоциация «Sagge e Dintorni», занимающаяся планированием и подготовкой праздника, является отправной точкой для гастрономического и винного туризма на землях северо-восточного региона между Эмилией Романья и Венето. В 2017 году ассоциация выпустила календарь гастрономических фестивалей, элементами их программ являются следующие праздничные мероприятия: местная ярмарка, рынок, музыкальные представления и развлечения, живая музыка с оркестрами и танцевальными шоу, лото, лотереи, благотворительная лотерея, которая обычно проводится для того, чтобы иметь возмож-

ность погасить (по крайней мере частично) расходы на проведение гастрономического фестиваля, религиозные служения в честь святых покровителей, парады, игры для детей, выставки сельскохозяйственной техники, конкурсы, культурные выставки, фейерверки. Из перечисленного списка только религиозные служения в честь святых покровителей наделены сакральным смыслом, что свидетельствует о переходе общества к сакрализации светского.

Воссоздание хороших манер в социальных отношениях и одежде, правил поведения во время праздника и за столом, этикета гастрономического мероприятия передают дух эпохи, во время которой проявляются обычаи и нравы как бессознательное и неконтролируемое отражение итальянской культуры, что способно сформировать образ времени, не подчиняющийся доказательствам фактов.

Возросшее внимание к итальянской сагре с собственными гастрономическими традициями — это больше, чем просто ностальгия или умная маркетинговая уловка для привлечения туристов к покупке продуктов местного производства. Символическая сила пищи праздника глубоко укоренена в итальянской этнической идентичности, особенно в привязанности к своей природной среде и любви к своей малой родине. Каждый уголок Италии имеет свою собственную традицию, корни которой глубоко уходят в далекие времена. Традиции каждого фестиваля поддерживаются исторически детерминированной ментальностью народа. Несмотря на то, что на фоне процессов глобализации современный гастрономический фестиваль может быть охарактеризован как пример туристической коммодификации, его ежегодное проведение является позитивным фактором в самоидентификации местного сообщества. Участие в празднике свидетельствует о географической принадлежности его участников. В празднике заложена идея оспаривания восприятия местной идентичности, это момент гордости жителей местности. Концепт формирует элемент концептсферы *«campanilismo»*, который включает такие важные понятия, как местный патриотизм, любовь к малой родине, преувеличенная и предвзятая привязанность к родному месту.

Сагра обычно организуются как праздничное гулянье в пятницу и субботу в вечернее время и обед в воскресенье, большинство мероприятий проводятся только в течение одного или двух выходных в год. Очень часто жители деревни вовлечены в подготовку к празднику в течение всего года, подготавливая стенды, трибуну для вы-

ступлений, кухню и обеденные столы, организуя процесс приготовления пищи, работая над оформлением и созданием атмосферы. Наряду с типичной местной едой празднование сагры — это также способ выразить гордость своим родным местом, его живописными пейзажами и воздать дань истории местности: часто устраиваются тематические представления с актерами, одетыми в сценические костюмы, рассказывающими историю деревни. Местная гордость глубоко укоренена в стране из-за ее долгой региональной истории. Тем не менее, ощущение гостеприимства является фундаментальным моментом встречи как между представителями местного сообщества, которые призваны поделиться волшебством незабываемого праздника, так и между гостями.

В последние годы проведение гастрономических фестивалей стало источником сбора финансовых средств, выручка от которого идет на финансирование развития небольших местностей или оказания помощи конкретным территориям, пострадавшим от стихийных бедствий в чрезвычайных ситуациях.

Итак, в эпоху непрерывного технологического, экономического, духовного обновления праздничная культура гастрономических мероприятий по-прежнему остается отличительной чертой итальянской региональной культуры и главным создателем ценностной составляющей традиционной и массовой культур. В основе традиционного праздника сагра лежит культ пищевого продукта. Гастрономический фестиваль является одним из наиболее распространенных способов, с помощью которого городское общество опирается на мир народных традиций через веру в его истинную аутентичность и подлинность культурного мероприятия. На примере праздника сагра можно наблюдать, как традиционная гастрономическая культура была адаптирована к потребностям общества.

### Литература

1. Вендина, Т. И. Слово в языке русской традиционной духовной культуры / Т. И. Вендина // Мир русского слова. – 2016. – № 4. – С. 12–18.
2. Кубрякова, Е. С. В генезисе языка, или размышление об абстрактных именах / Е. С. Кубрякова // Вопросы когнитивной лингвистики. – Тамбов, 2006. – № 3. – С. 5–14.
3. Di Renzo, E. Effetto Sagra: gastronomie di piazza nel Lazio rurale contemporaneo / E. Di Renzo // Annali Italiani del Turismo Internazionale. – 2006. – Т. 2. – С. 106–120.