

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТЕКСТ В ОБУЧЕНИИ РУССКОМУ ЯЗЫКУ ИНОСТРАНЦЕВ: СЕМИОТИЧЕСКАЯ ПРОЕКЦИЯ

Лабунец Н. В.

Тюменский государственный университет (Тюмень, Россия)
ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-0999-5070>

Эртнер Е. Н.

Тюменский государственный университет (Тюмень, Россия)
ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-1523-6561>

А н н о т а ц и я . В статье анализируются методологические принципы обучения русскому языку иностранцев. Предлагается внедрение семиотического подхода в аспекте исследования города как текста русской культуры с проекцией на его гастрономические коды. Основную часть статьи составляет осмысление экспериментального проекта «Читаем город», в котором участвовали российские и китайские студенты, изучающие литературу Западной Сибири и русскую устную речь Тюмени (магистерская программа «Русский язык и русская литература для иностранцев». ТюмГУ, 2018–2020). В аналитический объект работы входит и сибирский (тюменский) текст русской литературы. Постулируется двухэтапная организация учебно-исследовательской работы студентов. Во-первых, осуществляется «городское гастрономическое путешествие» (полевые методики), когда студенты, изучающие русский и китайский языки как иностранные, погружаются в стихию звучащей речи в контексте семиотических знаков русской культуры. Погружение в атмосферу кафе-музеев, ресторанов-музеев, дегустация блюд русской региональной кухни, а также кухни народов Тюменского Севера активизирует чувственное, праздничное восприятие сибирского гастрономического текста. Во-вторых, изучение аутентичного текста, которое ложится на подготовленную почву, дает возможность не только видеть, понимать лакунарные гастрономические номинации, но и интерпретировать их как стиливые формулы локального текста в их метафорическом наполнении. Результатом явился русско-китайский проект гастрономического путеводителя по Тюмени «Путешествие в северный дом», специфика которого заключается в его интердисциплинарности. Актуальность и перспективы исследования состоят не только в дальнейшей разработке семиотического подхода к обучению иностранным языкам в контексте культуры, но и в развитии русско-китайских отношений, туризма, экскурсий, путешествий (в том числе и виртуальных) между двумя странами.

К л ю ч е в ы е с л о в а : русский язык как иностранный; методика преподавания русского языка; методика русского языка в вузе; методы обучения; лингводидактика; семиотика города; гастрономические тексты; художественные тексты; китайские студенты.

Д л я ц и т и р о в а н и я : Лабунец, Н. В. Гастрономический текст в обучении русскому языку иностранцев: семиотическая проекция / Н. В. Лабунец, Е. Н. Эртнер. – Текст : непосредственный // Филологический класс. – 2022. – Т. 27, № 1. – С. 236-248.

GASTRONOMIC TEXT IN TEACHING THE RUSSIAN TO FOREIGNERS: SEMIOTIC PROJECTION

Natalia V. Labunets

Tyumen State University (Tyumen, Russia)
ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-0999-5070>

Elena N. Ertner

Tyumen State University (Tyumen, Russia)
ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-1523-6561>

A b s t r a c t . The article analyzes the methodological principles of teaching the Russian language to foreigners. The authors propose to introduce the semiotic approach to the study of the city as a text of Russian culture with the projection on its gastronomic codes. The article mainly focuses on the results of the pilot project “Reading the City” which involved the Russian and Chinese students studying literature of Western Siberia and Russian oral

speech of the Tyumen city (Master's Degree Program "Russian Language and Russian Literature for Foreigners", 2018–2020). The scope of analysis also includes the Siberian (Tyumen) text of the Russian literature. The project postulates a two-stage organization of the students' academic and research work. Firstly, the students make an "urban gastronomic journey" (field research) when they study Russian and Chinese as foreign languages and get acquainted with the spoken language in the context of the semiotic signs of the Russian culture. Immersion into the atmosphere of cafe-museums, restaurant-museums, tasting dishes of the Russian regional cuisine, as well as the cuisine of the indigenous peoples of the Tyumen North, activates sensual and festive perception of the Siberian gastronomic text. Secondly, this approach contributes to a more successful study of the authentic text, makes it possible not only to see and understand lacunary gastronomic nominations, but also to interpret them as stylistic formulas of the local text and its metaphorical content. The result of the Russian-Chinese project was a gastronomic guide to Tyumen "A Journey to the Northern Home", which has interdisciplinary character. The relevance and prospects of the research consist not only in the further development of the semiotic approach to teaching foreign languages, but also in the development of Russian-Chinese relations: tourism, excursions, and traveling.

Keywords: Russian as a foreign language; methods of teaching Russian; methods of teaching Russian at a higher education institution; teaching methods; linguodidactics; semiotics of the city; gastronomic texts; fiction texts; Chinese students.

For citation: Labunets, N. V., Ertner, E. N. (2022). Gastronomic Text in Teaching the Russian to Foreigners: Semiotic Projection. In *Philological Class*. Vol. 27. No. 1, pp. 236-248.

Введение.

Обучение русскому языку как иностранному предполагает различные подходы к разработке лингводидактической проблематики. В рамках культурно-образовательной парадигмы (В. Г. Костомаров, Е. М. Верещагин) обсуждаются личностно ориентированные (Е. И. Пассов), коммуникативно-прагматические (М. В. Всеволодова), дискурсивные (Ю. Е. Прохоров), когнитивные (И. В. Одинцова) и другие стратегии, нацеленные на погружение обучающегося в язык и культуру принимающей страны.

Идеи иммерсивности, предусматривающие укрупнение дидактических единиц с опорой на широкий контекст, активно развиваются в направлениях, реализующих принципы интеграции, междисциплинарные связи в обучении РКИ. В последнее время **актуальность** получает семиотический подход, который способствует углубленному пониманию иностранными учащимися поликодового текста, «встраиваемого» в пространство русской культуры.

Научная новизна предпринятого исследования заключается, во-первых, в актуализации семиотического подхода к практике преподавания русского языка как иностранного; во-вторых, впервые в семиотическом освещении рассматриваются русские гастрономические номинации / стиливые формулы, изучаемые в китайской аудитории.

Методология.

Чтение города как текста осуществляется в русле семиотического подхода Рола-

на Барта, концепции «прогулок по тексту». Р. Барт раскрывает понимание семиотического пространства города в художественном тексте и лингвистическом дискурсе, экстраполирует подход на пространство «живого», «реального» города: «Город – это речь, и эта речь, вероятно, является языком: город говорит со своими жителями, мы говорим с нашим городом, городом, где мы находимся, просто в нем живя, проходя по нему» [Barthes 1970: 12]. Исследуя гастрономический текст Тюмени, мы, в свою очередь, основываемся и на идеях Ю. М. Лотмана, В. Н. Топорова, связанных с интерпретацией города как «генератора культурных смыслов», «семиотического механизма» [Лотман 2000: 325], пониманием пространства как текста, выстраиванием «локальных текстов» русской культуры [Топоров 1983]. Названные методологические семиотические стратегии оказываются сегодня весьма продуктивными в аспекте изучения РКИ.

Цель исследования – продемонстрировать возможности семиотического подхода к обучению РКИ китайских студентов на материале гастрономических номинаций тюменского текста русской культуры. Под *гастрономическими номинациями* понимаются наименования широкого круга явлений, связанных с продуктами питания, искусствам их кулинарной обработки, названиями блюд, названиями мест питания, в русской традиции – это и названия мест, где продаются продукты (гастроно-

мы). В текстовых категориях гастрономические номинации получают статус *стилевых формул*. Критерием отбора исследуемых единиц являются их лингвокультурологическая нагруженность, метафоричность, лингвострановедческая ценность¹.

Лингвострановедческий ракурс включения гастрономических номинаций в спектр исследования ориентирован на обучение китайских студентов пониманию национально-культурного кода страны изучаемого языка, народа, ее населяющего. Тексты такого рода включают в свой состав безэквивалентную лексику, языковые единицы, содержащие «культурные компоненты», переводческие лакуны. Их понимание особенно затруднительно, что и вызвало необходимость применения семиотического подхода, основанного на интерпретации национальной культуры как знаковой системы.

Значимость исследования гастрономических номинаций поддерживается развитием мирового «гастрономического туризма». Гастрономические путешествия, гастрономический туризм (виртуальное, «воображаемое путешествие») приобретают все большую значимость и среди иностранных студентов. Китайцев называют «экспертами в еде», поэтому многие китайские студенты, приезжающие даже с начальным уровнем владения РКИ, хотели бы получить определенные компетенции в экскурсионной сфере, когда знакомство со страной / регионом осуществляется через призму национальной кухни.

При работе с китайской аудиторией следует учитывать специфику, которая связана с различиями в русской и китайской лингвокультурах, с особенностями менталитета, национального характера обучающихся. По-разному осмысляются в повседневной жизни представления о цвете, запахах, вкусовых предпочтениях русского и китайского народов. Важными факторами китайского восприятия мира, по мнению ученых, являются склонность к детализации, конкретизации, опора на визуализацию, на прагматизм в его ориентации на полезный результат [Чжао Юйцзян 2008: 3]. В лингводидактическом отноше-

нии обращение к чувственному восприятию обучающегося поддерживает его мотивацию в овладении русским языком.

Лингвострановедчески ценным становится материал, который соответствует этим параметрам – названия, связанные с традициями, ритуалами, культурой питания – с «гастрономической культурой», «национальной кухней»: «В семиосфере социума пища включает в себя культурно-специфические коннотации, для обозначения системы которых часто используют термин “кухня”. Кухня рассказывает не только о традиционном пищевом наборе определенного народа, но и о способах приготовления еды, и, следовательно, дает обширную информацию о людях, их этнокультуре, этноментальности, образе жизни, мышления, чувствования» [Норманская 2015].

Обсуждение и результаты.

«Еда/пища» как феномен национальной культуры. Феномен «еда/пища» является одним из важнейших «пластов бытия», который не только обеспечивает базовые потребности человека, но и определяет культуру этноса. Интерес к еде, потреблению пищи, кулинарии проявляется с позиций межкультурных практик, способствуя познанию «своей» и «чужой» повседневности. Пища – не только факт материального мира. Пищевые традиции, вкусовые предпочтения, гастрономический дискурс, как показывают многочисленные исследования, становятся маркером, определяющим национальный код культуры, ее этнические идентичности.

Еда, совместное потребление пищи, обеденный стол выступают сближающим фактором, сферой межкультурного диалога, где максимально используются различные составляющие вербального и невербального характера. «За столом и вокруг него», то есть в гастрономическом дискурсе межкультурного общения, в полной мере задействуются семиотические стратегии и тактики, соотносящиеся не только с гасстикой, но и одорикой, проксемикой, гапстикой и др.

Ролан Барт, рассматривая «семиотику пищи», выявляет особенности ее «языка и речи». Так, способы приема пищи он квалифицирует как «риторику питания», кухню отдельной семьи – как «идиолект». Отмечает, что меню служит своеобразным материалом, на основе которого можно

¹ Лингвострановедение по отношению к лингвокультурологии рассматривается как ее прикладная сторона.

разграничить «языковые и речевые» коды пищи [Барт 2004].

Национальная кухня в ее региональной вариативности неотделима от культуры народа, поэтому знакомство с ней необходимо на занятиях по русскому языку как иностранному. Практически все учебники, начиная с базового уровня РКИ, включают темы «В столовой», «В кафе», «В ресторане» и др. Лингвострановедческий / лингворегионоведческий подход к указанной тематике позволяет выявить факты языка, в которых наиболее ярко репрезентируется фрагмент национальной культуры. Такими культурно маркированными единицами в иностранной аудитории становятся русские / российские гастрономические номинации, репрезентирующие определенные реалии. В отечественной лингвистике гастрономическая сфера воспроизводится на лексико-семантическом уровне через номинативные конструкции, функционирующие в различных дискурсивных практиках, коммуникативных средах и т. д.

Изучение гастрономического дискурса дает возможность показать в иностранной аудитории особую роль русского языка и русской национальной культуры в общероссийском контексте. Русский язык является языком русского народа, языком межнационального общения, транслирующим национально-культурные ценности других этносов Российской Федерации. В Тюменском регионе русский язык берет на себя функции проводника этнокультуры не только русских, но и татар, северных народов – хантов, манси, ненцев и др. Постигая культуру северных народов, иностранец оказывается в ситуации полилога, например самодийско-русско-китайского. Нельзя забывать и о том, что сам русский язык широко варьируется в пространстве: в Тюменском регионе представлен и его сибирский вариант – окающий старожильческий говор севернорусского типа, заметно отличающийся от языка московского ареала.

В условиях изучения РКИ понимание студентом всех этих процессов – довольно сложная задача, ее решение лежит в области междисциплинарного, семиотического подхода, когда используются различные планы вербальных и невербальных аспек-

тов. Таким образом, межкультурные параметры гастрономического дискурса в его региональном варьировании задействуются в интерпретации русского слова, происхождение которого может быть связано с различными языками, в том числе и северных народов, коренных жителей Заполярья и Приполярья, а также в связи с региональным варьированием самого русского языка, его сибирским «наречием». В лингвострановедческом аспекте гастрономические номинации во многом представляют собой безэквивалентные единицы, лексемы, насыщенные коннотациями, фоновыми смыслами.

Важным является учет того факта, что для иностранного учащегося понятия «русская кухня», «кухня народов России» в их региональных вариантах становятся синонимами, особенно на первых этапах обучения, сближаются, не различаются в силу лингвистических и культурологических лакун. Ван Чжицзы, изучая русскую гастрономическую лексику, справедливо указывает: «Учебники и пособия по русскому языку как иностранному, которые рассчитаны на представителей тех культур, которые значительно отличаются от русской культуры, в том числе – для китайских студентов, должны базироваться на специальных культурологических знаниях (данных об истории, традициях, особенностях русской кухни); их составители должны также учитывать специфику ценностных ориентаций и особенности отношения русских людей к еде» [Ван Чжицзы 2006: 10].

В условиях межкультурного диалога необходимо формирование лингвокультурологических компетенций, предполагающих глубокое знание иностранными студентами национально-культурных особенностей, традиций страны / региона изучаемого языка. В этом аспекте важен аутентичный художественный текст, погруженный в колорит регионального гастрономического дискурса.

Не раз уже отмечалось, что в числе приоритетных аспектов развития преподавания РКИ значительное внимание уделяется «местному страноведению», «локальному осиеведению». В последнее время иностранные студенты все больше «осваивают» российские регионы, поэтому в обучении следует

учитывать проблематику как лингвострановедения, так и лингворегионоведения.

Одной из новых форм освоения географической территории России становится изучение ее сибирского, в данном случае тюменского текста. Изучение геопанорамы локальных текстов русской культуры в современных формах позволяет на новых основаниях формировать процесс обучения РКИ. Студент, путешествуя по городу, овладевает методикой «чтения города», города, понимаемого как текст, и в то же время на аудиторных занятиях вместе с преподавателем «выстраивает» тюменский текст, обращаясь к слову писателей, создающих образ Западной Сибири (символике смыслов места, его номинациям, в том числе и метафорическим, атрибутивным характеристикам и т. д.).

Но, как правило, такие художественные тексты, насыщенные гастрономическими номинациями, сложны для понимания, поскольку содержат многочисленные лакуны, практически не поддающиеся переводческой трансформации. Сформировать у иностранных студентов готовность к работе с аутентичными текстами позволяет использование семиотического подхода к обучению РКИ, сочетающего в себе, с одной стороны, идеи текстоориентированного подхода, с другой – принцип коммуникативного характера обучения.

Город как текст: полевые аспекты изучения гастрономических кодов. На первом этапе иностранному (китайскому) студенту предлагается «учебная гастрономическая экскурсия», а также «гастрономическое путешествие по городу», которое он совершает сам. Подчеркиваем, что студент может еще не владеть в достаточной степени русским языком, но он погружается в городскую среду, где «шумящая масса незнакомого языка образует прекрасную защиту, обволакивает иностранца <...> звуковой оболочкой, блокирующей для него все различия, существующие в его родном языке» [Барт 2004: 18]. Иностранец, путешествующий по городу, «прочитывает» город как текст, насыщенный семиотическими знаками, в данном случае – гастрономическими: рекламные вывески, демонстрирующие гастрономические реалии, названия мест общественного питания, магазинов-гастрономов, символика

меню в столовой, кафе, ресторане. Иностраный студент погружается в звучащую русскую речь, но не остается одиноким в потоке русской речи: рядом с ним его друзья – российские магистранты, изучающие китайский язык.

Экспериментальный (с использованием полевых методик) проект «Читаем город», в котором приняли участие магистранты программы «Русский язык и русская литература для иностранцев» (ТюмГУ, 2018–2020), завершился созданием совместного русско-китайского гастрономического путеводителя по Тюмени «Путешествие в северный дом». Использование тандем-метода погружения в язык и культуру города было полезным не только для китайских, но и русскоговорящих студентов, которые «прочитали» свой город с позиций «чужой» культуры. Общим стал вывод: «Оказывается, Арктику можно не только увидеть, но и попробовать на вкус // 但是北极不仅可以看到, 而且还可以品尝到, 秋明餐厅博物馆使秋明州的国家地标, 在城市居民和游客中非常受欢迎»¹.

Погружение в атмосферу кафе-музеев, ресторанов-музеев, дегустация блюд русской региональной кухни, а также кухни народов Тюменского Севера активизируют чувственное, праздничное восприятие сибирского гастрономического текста.

«МаксиМыч» демонстрирует национальную русскую кухню соответственно экспозиции национальной русской культуры. «Чум» представляет кухню народов Тюменского Севера, а также региональный, северный вариант русской кухни. Особенностью этого заведения является полноценная музейная экспозиция, воссоздающая этническую культуру северных народов.

Тексты меню заведений «МаксиМыч» и «Чум» содержат самую разную информацию: визуальную (рисунки, фотографии), графическую (кириллица, латиница, шрифты различного характера), а также лингвистическую – названия блюд, разделов меню,

¹ Научно-образовательный проект «Читая город» реализован в магистерских диссертациях 2018–2020 гг. под руководством проф. Н. В. Лабунец (Фу Сяофан, Хуа Фанянь и др.) и проф. Е. Н. Эртнер (И. А. Богадевич, А. И. Першина и др.) // Библиотека ТюмГУ. URL: <https://elib.utmn.ru>; <https://library.utmn.ru/dl/VKR>.

названия заведений ресторанной сети (эргонимы), а также небольшие тексты, в том числе креолизованные. Среди гастрономических номинаций наибольшей лингвострановедческой ценностью, фоновой информацией обладают названия блюд русской кухни и кухни народов Тюменского севера, а также некоторые названия разделов меню, эргонимы.

Меню «Чума», помимо названий блюд народов Тюменского Севера, включает названия блюд русской кухни Тюмени, которые также можно соотносить с северной кухней, поскольку многие из них восходят к гастрономической культуре русских первопоселенцев, прибывавших на тюменскую землю из севернорусских и уральских территорий с конца XVI века. Соответственно, русская, общерусская кухня, отдельные ее блюда получили свое сибирское, региональное варьирование. Разумеется, в меню представлены не только традиционные, но и авторские блюда, в которых отразилось кулинарное мастерство их создателей, однако и в этом случае сохраняется северный, тюменский колорит русской гастрономической культуры в ее региональной модификации. Презентация указанного гастрономического материала, несомненно, представляет значительные трудности для его восприятия китайскими учащимися.

Прежде чем перейти к гастрономическим интерпретациям в их семиотической проекции, отметим, что в аспекте русско-китайского учебного диалога необходимо учитывать механизмы трансференции информации. В противном случае могут последовать коммуникативные неудачи, когнитивный диссонанс. В этом случае важно сохранение одного из основных принципов лингводидактики – учет родного языка обучающегося. В этой связи важным оказывается перевод гастрономического материала на китайский язык. Но и здесь возникают затруднения, поскольку переводчику следует не только учитывать теоретические положения переводоведения, но и опираться на фоновые знания о культуре, хорошо знать экстралингвистический контекст. Используемый в проектном обучении тандем-метод позволяет избежать подобной ситуации.

Представим некоторые гастрономические номинации из текста меню тюменского ресторана «Чум» в переводе на китайский язык, выполненные магистрантами указанной программы.

I. Гастрономические номинации русской кухни Тюменского региона: «Лукошко из теста с груздями и белыми в сметане» // 乳酸奶油面团; «Русский салат оливье с курицей и рябчиками» // 沙拉俄罗斯橄榄鸡和花尾榛鸡; «Грибная похлебка» // 炖蘑菇; «Уха из благородных рыб» // 富贵鱼; «Квашеная капуста с клюквой» // 酸果蔓越莓; «Лосятина с перловой кашей» // 驼鹿珍珠大麦粥.

Указанные названия блюд можно разделить на две группы:

1. Названия, включающие первичные гастрономические номинации, широко известные в русской национальной кухне: каша // 粥 «Рисовая каша на топленом молоке» // 牛奶米粥; уха // 鱼汤; «Уха из трех северных рыб: муксун, стерлядь, нельма» // 穆松白鲑小体鲑鱼和大北鲑鱼.

2. Развернутые названия, стилизованные под «тюменскую старину»: «Котлета не в Киеве, а в Тюмени делана» // 肉饼不在基辅·而在秋明; «Рыбы разные из рек сибирских» // 来自西伯利亚河流的各种鱼类; «Картошка, жаренная по рецепту бабки мой» // 我祖母的专属食谱炸土豆; «К празднику делано рыб всяких (муксун соли слабой, лосося с Востока Дальнего, филе форели пряной с дымком, лимоном обожжённым да маслинами)» // 节庆鱼品套餐 (盐渍穆松白鲑·远东鲑鱼·烟熏鲑鱼片, 柠檬及锻烧油橄榄); «Пирожки малого размеру» // 小馅饼; «Закусочки, ежедневно МаксиМычем к столу семейному требуемые» // 马克西姆餐厅每日家庭供应餐.

3. Названия блюд, включающие имена собственные, например название первого газопровода Сибири «Сияние севера» (мороженое с морошкой «Сияние севера») // 云莓果冰淇淋《北方之光》.

II. Гастрономические номинации кухни обско-угорских и самодийских народов Тюменского региона: «Лям-нянь» (мансийская лепешка из черемуховой муки, манс. лям «черемуха», нянь «хлеб») // 林保姆蛋糕 (由稠李面粉制作的曼西饼·芒斯·林稠李·保姆面包); «Тельин-нянь» (мансийская лепешка с кедровым орехом, тельин «кедровый орех», нянь «хлеб») // 特林保姆 (由雪松子制作的曼西饼·特林曼西松子·保

姆面包); «Салат Сагудай с муксуном слабой соли» (*сагудай* – из самодийских языков «есть сырую рыбу») // 萨古伊沙拉搭配弱盐穆松白鲑 (萨古伊)源自萨莫德语 吃潮鱼).

Ресторан-музей Тюмени «Чум», по сути, стал олицетворением северной кухни западносибирского региона. Но здесь много и настоящих музейных экспонатов, связанных с жизнью северных народов, а также геологов, нефтяников, участвовавших в нефтегазопромысловом освоении края. В интерьере – семиотические знаки Севера: охотничьи атрибуты, нарты, колбы с нефтью, наконец, настоящий чум.

Путешествуя по залам музея-ресторана, дегустируя различные блюда, китайские студенты погружаются в мир, наполненный запахами, цветом, наконец, вкусом. И само слово становится частью окружающего пространства. Принцип наглядности помогает студенту понять, что в России проживают и другие коренные народы, из языка которых в русский вошли многие слова. Слово «чум», например, восходит к языкам коренных народов Сибири. Перевести это слово на другие языки (в том числе и китайский) сложно, потому что оно характеризует национально-специфический компонент российской культуры, но «городское путешествие» позволяет студенту понять его смысл.

Лингвострановедческая информация, заключенная в гастрономических номинациях, также может быть представлена по-разному. Однако прямой перевод, например, на китайский язык, далеко не всегда дает представление о культурных смыслах, фоновых знаниях, содержащихся в номинациях. Простой перевод антропонимов-эргонимов ресторанного холдинга «МаксиМ» // «马克西姆», «МаксиМыч» // «马克西莫维奇», «МаксиМка» // «马克西莫夫娜» не раскрывает функциональный статус имен, их культурные интерпретации.

Учебно-исследовательская экскурсия, «гастрономическое путешествие» как семиотическое освоение пространства и «чтение» гастрономической Тюмени, начинающееся с постижения перцептивного кода другой культуры, создают у иностранного студента иллюзию освобождения от своей культуры, позитивный, праздничный настрой на принятие новой инокультурной традиции. «Погружение в

город» – это всегда и погружение в его речь, при этом, как показали наши наблюдения, для российского, русскоговорящего студента особой значимостью обладает письменная речь, для иностранца – устная с ее интонацией, акцентными выделениями, мелодикой и т. д. Иностранец «считывает» и невербальные компоненты устной речи – мимику, жесты, обрамляющие звучание, которые выполняют важную роль в понимании смысла высказывания.

Закономерно, что следующим шагом в «городском путешествии» становится обращение к тексту художественного произведения, насыщенному гастрономическими реалиями. В лингводидактическом отношении принцип устного опережения в обучении русскому языку как иностранному является основополагающим, но важен он и для восприятия «текста культуры»: «Соотношение между устной и письменной речью может быть метафорически описано как соотношение между эскизом и чертежом конструкции» [Гаспаров 2009]. Полученный аутентичный опыт дает возможность иностранному студенту перейти к «чертежу» национально-культурной гастрономической «конструкции», запечатленной в художественном тексте.

Тюменский гастрономический текст русской литературы в аспекте РКИ. На втором этапе «городского путешествия» начинается рассмотрение стиливых гастрономических «формул», функционирующих в текстах / фрагментах русской литературы гастрономического содержания. При этом используются художественные произведения разной степени сложности, в зависимости от уровня владения обучающимися русским языком.

Тюменский текст отсылает читателя прежде всего к историческим реалиям, где наиболее впечатляюще воплотились различные гастрономические практики. Отметим, что понятие «тюменский гастрономический дискурс» исконно связывается с историко-литературным контекстом, его гастрономической мифологией, легендами и преданиями.

Методологическим основанием изучения фрагментов художественных произведений Н. А. Лухмановой, Н. М. Чукмалдина, М. М. Пришвина в иностранной аудитории является семиотический под-

ход, позволяющий рассмотреть тюменский гастрономический текст как феномен национальной культуры и как носитель семиотических культурных кодов. При этом сам локальный текст, «мыслимый <...> в качестве функции» [Лотман 2000: 102], становится «инструментом анализа» национальной культуры. Быт и бытие Сибири раскрываются в динамике процесса символизации. Обращению к сибирскому тексту на занятиях предшествовал его лингвокультурологический комментарий.

В ходе эксперимента студентам предлагалось обнаружить базовые элементы матрицы, структурную «сетку» семантических констант сибирской кухни на основании проведенных полевых исследований («городского путешествия»).

Следующий блок заданий был посвящен анализу сибирского текста русской литературы. Работа была связана с обнаружением стилизованных формул локального текста: «съестной сибирский рай», «природа – закрома сибиряка», «Сибирь – скатерть-самобранка», «широта рыбного кругозора», «стол в стиле сибирской тайги» и «стол в стиле сибирской степи», «пельмень чудо-юдо» и т. д.; выстраиванием их содержательной структуры и выявлением их метафорических смыслов.

Как показал эксперимент, процессу освоения гастрономического сибирского текста в иностранной аудитории способствовали применение интерактивных технологий, использование в качестве форм работы задач на воссоздающее воображение (представить, описать возникающие в воображении образы), дискуссии, рассуждения, обмена мнениями.

Этот этап обучения иностранного студента представляет собой путешествие в литературный город с целью отыскания «исторических следов», выявления гастрономической «памяти территории» современной Тюмени, традиций национального и регионального кодов.

Писатели, публицисты, исследователи Сибири XVIII–XIX веков создали образы тюменского городского, купеческого и крестьянского дома, его устройства, где, несомненно, главным местом была кухня, по-разному упорядоченная, она воплощала в себе тепло, бытийную землю обетован-

ную «своего» мира. Так, петербургская писательница Н. А. Лухманова, прожившая в Тюмени, «в глухих местах», пять лет, пишет: «Я представляю из себя как бы прочный кухонный элемент» [Лухманова 1896: 8]. В Тюмени часто литературные герои пребывают на кухне. Кухня вечером – некое таинственное пространство, где рассказы «о ведьмах» и прочей нечистой силе воспринимаются как «быль». Они завораживают и пугают, и тюмонец наслаждается этими легендами. Около русской печи в чистой огромной кухне светло и уютно самому читателю, тем более что за ее стенами – снег и ветер. Яркое впечатление производит и «самовар-кухня». Как вспоминает Н. М. Чукмалдин, писатель и тюменский меценат, общественный деятель XIX в., самовар был «специально разделен внутри на перегородки, чтобы одновременно готовить щи и кипятить воду для чая. Особенно полезен для похода, на охоте в разных путешествиях» [Чукмалдин 1902: 59]. Такой самовар, во многом похожий на китайский, был распространен в Тюмени, часто использовался в поездках.

Знакомство китайских студентов с русской печью и старинной кухонной утварью уже состоялось во время экскурсии в музей города, однако благодаря слову «очевидца» мир кухни обретает свою одухотворенность, становится живым для иностранного студента.

«Сказочный» и богатый край сибирский создает в литературе XVIII–XIX вв. и сказочный образ еды, пиршественного «рая». Прежде всего съестное тюменское изобилие в литературе XIX века представлено на уровне мотива «закромов», потайных мест. В романе Н. А. Лухмановой «В глухих местах» описание богатого дома знаменитого тюменского заводчика Круторогова включает в себя перечень содержимого купеческих амбаров, то есть стилизованные формулы гастрономического содержания: «В кладовых <...> просторных и прохладных, как сарай <...> высились забытые гвоздями деревянные ящики с головами сахара; по углам – целые закрома мешков и кульков с орехами, пряниками и другими лакомствами, покупавшимися пудами. В подвалах и других закромах находились туши мяса, запасы мороженой рыбы, икра

бочками и всякая снедь, и выпивка» [Лухманова 1896: 3].

Истинной особенностью тюменской кухни была «широта рыбного кругозора», «рыбного изобилия». Отсюда преобладание «канонических» стилевых оборотов: «Осетры да белуги, а кругом них, что детки малые, ютятся муксуны, нельма, толстопузые золотые караси, висят жирные осетровые балыки, визига, вяленые судаки, лещи да сазаны» [Лухманова 1896: 63]. Потенциал «хозяина сибирской земли» проявляется в умении «держатъ стол», на котором присутствуют истинно «сибирские закуськи». «В именинные дни у меня всегда пирог и сухая закуска: позёмы, балык, муксун, икра от разных рыб, рыжики и прочие произведения наших обширных рек и лесов, – заявит добропорядочный горожанин» [Словцов 1997: 22].

Русская кухня в тюменском варианте обладает особой эстетикой, завтраки, обеды, «чай» и ужины являют собой один из важнейших ритуалов местной жизни. То, что тема тюменской кухни доминирует в тюменском тексте, подтверждает еще Н. М. Ядринцев в середине XIX века: «Все это будет нам понятно, если мы всмотримся внимательнее в тюменскую жизнь; наблюдателю представится, что главная цель, двигающая жизнью, и важнейшая ее функция есть еда, остальные же занятия побочные, второстепенные, а к ним принадлежат и коммерция» [Ядринцев 1868].

Чай – тюменское времяпрепровождение: с него начинается день, его вкушают «в гостях», подают на постоянных дворах и т. д. А. П. Чехов так описывает сибирское чаепитие, открывшееся ему в путешествии «От Тюмени до Томска»: «К чаю мне подают блинов из пшеничной муки, пирогов с творогом и яйцами, оладий, сдобных калачей. Блины тонкие, жирные, а калачи вкусом и видом напоминают те желтые ноздреватые бублики, которые в Таганроге <...> хохлы продают на базарах» [Чехов 1987: 17]. Сибирские калачи неожиданно вызывают у писателя воспоминания о детстве, вкусе хлеба, испеченного в далеких родных местах. И читатель понимает, что путешественник вполне примирился с «чужим» для него местом, изменил ироническому тону описаний грязи, пустоты, холода и т. д., царящих в Сибири.

Съестное изобилие Тюмени предстает в литературе в образе самого излюбленного блюда – пельменей, символизирующего богатство, сытость и довольство города. В Тюмени, как отмечает М. М. Пришвин в «Кашеевой цепи», поглощаются «горы пельменей – в уксусе, сваренных в молоке и дорожных, сушеных, прямыми из мешков» [Пришвин 1982: 120]. На карте Азии XIX в. метафорический «пельмень» Н. М. Ядринцева («Пельмень») заполняет все пространство от Урала до Амура и являет образ сибирской земли: «Как и следует пельменю, / Был он с длинными ушами / И лежал между Уралом / И Амура берегами» [Ядринцев 1979: 184]. История освоения Сибири предстает в произведении Н. М. Ядринцева в развертывающейся картине создания «пельменя» «нашим любимым предком», эпоха заселения «страны Сибири» – пельменным мифологическим пиршеством России. Пельмень становится гастрономическим символом изобилия страны Сибирь, вызывая желание «гостей» попробовать Сибирь «на вкус», проглотить «пельмень чудо-юдо»: «Стали гости его кушать / Да похваливать от сердца, / Даже жарить принялись, / Посыпая щедро перцем» [Ядринцев 1979: 184].

В творчестве М. С. Знаменского в образе пельменя явится уже не вся Сибирь, а место, олицетворяющее «пельменный рай», – город Тюмень. Скорее всего, немаловажную роль в этом превращении сыграло и созвучие слов, наличие точной рифмы: Тюмень – пельмень. И в повести «Исчезнувшие люди» (1872) «Пельмень» на карте Сибири станет именем собственным, обозначающим символическое пространство Тюмени [Знаменский 1872: 265]. И позже в фильме «Сказание о земле Сибирской» (1948) режиссера Ивана Пырьева символика пельменя воплотится в песне, навсегда закрепившись за Тюменью: «Если будете в Тюмени, / Приезжайте к нам в колхоз. / Мы бы загодя пельмени / Положили б на мороз».

Традиция знакового осмысления пространства Тюмени как обеденного стола возникает в романе М. М. Пришвина «Кашеева цепь». Природа степи и тайги Сибири предстает в образах «двух столов», накрытых для именитых гостей в богатом купеческом доме тюменского пароходчика

И. И. Игнатьева (дядя писателя). Каждый из этих столов отличает уникальная эстетика, выраженная и особыми стилевыми формулами: «На большом столе посередине целая бочка с икрой, обложенная кедровыми шишками и потом дальше аршинными навагами, осетрами, стерлядями, нельмами; там дымилась горячие пельмени; из кедровых темно-зеленых веток выглядывали бутылки <...>. В это время Марья Людвиговна в другой комнате готовила стол для ужина в стиле сибирских степей, вкладывая в рот целому жареному барану букет с ковылем» [Пришвин 1982: 128]. Гиперболизация поданного ужина очевидна: если икра, то ее – бочка, мясо подается в виде барана, запеченного целиком, рыбы какой только нет, и она вся «аршинная». По истине в Сибири – «молочные реки и кисельные берега». И только «сибирские желудки» могут поглотить огромное количество пищи, обладая талантом истинных едоков.

Так студенты знакомятся с приемом реконструкции гастрономического текста, приемом, используемым современными рестораторами, – визуализацией русского игрового кухонного интерьера в «Максимыче» или чума (в одноименном ресторане).

Именно на основании сопоставления истории и современности китайские студенты воспринимают природу Сибири как вселенскую кладовую. Охотник, отправившись в тайгу, может вернуться с прекрасной добычей, какую ему дадут удача и талант, потому что в сибирской тайге «дичины всякой вволю: толстые рябчики и кедровики <...> красноглазые глухари, токующие до одури по зорям, куропаточки пестрые и голубые сойки» [Лухманова 1896: 35]. Сказочные мотивы расколдованного леса, сибирской земли, скатерти-самобранки свойственны литературе края: «Под осень лес оживает и голосит нагрнувшими в него гостями <...> наполняющими громадные мешки кедровыми шишками, корзины – клюквой, морошкой, брусникой и поляничкой» [Лухманова 1896: 35-36].

Семантика метафорического сравнения «природа – закрома сибиряка» продуцирует в тюменском тексте и метафору Тюмени как скатерти-самобранки. Накрытый тюменский стол становится темой удивительного сна героя: «Под аркой, в глу-

бине зала, накрыт стол <...> Каких только бутылок, бутылочек, флакончиков, стаканов, рюмок, бокалов не было на этом столе! А кругом: куличи, гуси, фазаны, индейки, окорока, и все это глазировано, под соусами, в фольговых украшениях и в венках из свежих цветов и зелени. Тут же расставлены бесчисленные закуски и консервы со всего белого света: анчоусы, омары, сельди, кильки, сардины, поземы, тунцы, крабы, трепаны, морская капуста, томаты, опунция, грибки, груздочки, рыжики, икра, сыры всевозможных сортов. Одним словом, как в сказках сказывается: было там всего много и на всякий вкус» [Словцов 1997: 76].

Метафизика сна вдруг воспроизводит подлинную «физику» еды. И это не случайно. Тюменский «съестной рай» выступает символом не только Сибири, но и всего Русского дома, всей России.

Таким образом, китайским студентам становится понятна целостность гастрономического текста, воспринимаемого через городское путешествие и художественную литературу тюменского края.

Заключение.

В современной ситуации обучение РКИ требует привлечения новых подходов, в числе которых – семиотический, воплощающий в себе культурные коды страны изучаемого языка. Гастрономический текст во всех его проявлениях в условиях инокультурного бытия открывается как наиболее привлекательный для иностранца.

«Еда / пища» как основа жизни универсальна для всего человечества, но еда, обусловленная природно-экологическими условиями, в которых доминируют те или иные пищевые ресурсы, присущие этносу, выступает базовым концептом культуры, встраиваемым в национальные идентичности. Культурные, религиозные смыслы «еды / пищи», философия еды, гастрософия становятся знаком, границей «своего» и «чужого» мира.

Национальные традиции питания в России и в Китае различны, каждый этнос имеет свои вкусовые предпочтения, которые ясно «прочитываются» в рамках контрастного подхода, гастрономический текст в его семиотической проекции становится маркером, определяющим национальный код культуры, ее этнические

идентичности.

Обучение иностранных студентов русскому языку должно осуществляться с учетом методологических представлений о системности, о сопряженности лингвистических и экстралингвистических факторов, о связанности вербального и невербального кодов, о творческой активности личности обучающегося.

Научно-образовательный проект 2018–2020 гг. «Читая город» (участвовали китайские и российские магистранты программы ТюмГУ «Русский язык и русская литература для иностранцев») показал эффективность использования гастрономического текста в его семиотической проекции в аспекте РКИ. Гастрономический текст рассматривается как поликодовый, гетерогенный по происхождению, выполняющий не только информационную, эстетическую, экспрессивную, но и интерактивную функцию обучения. «Гастрономическое путешествие», предваряющее работу с аутентичным художественным текстом, становится своеобразным комментарием к сложному для восприятия иностранца художественному произведению, своеобразным инструментом «медленного чтения». В этом случае обучение русскому

языку коррелирует не только с творческой активностью личности, но и с коллективной образовательной деятельностью.

Успех обучения русскому языку иностранцев во многом определяется факторами мотивации, личной заинтересованности учащегося, развитием его познавательных интересов в коллективных практиках. Гастрономический текст в его семиотической проекции является полиинформационным источником, позволяющим иностранцу погрузиться в иномирие «чужого» пространства, путешествие по которому не только поможет ощутить его экзотику, но и овладеть лингвокультурными, социокультурными компетенциями.

Перспективой дальнейших исследований является разработка нового семиотического направления в обучении РКИ, в основе которого – не только применение лингводидактического подхода к изучению культурного ландшафта России, но и использование, в их сопряжении, двух текстов: локального текста русской литературы (конкретного города, края, региона) и текста современного города («городское путешествие»), ибо в окружении многообразия его кодов и знаков сегодня неизбежно оказывается иностранный студент.

Литература

- Барт, Р. Избранные работы: Семиотика. Поэтика : пер. с фр. / Р. Барт. – М. : Прогресс, 1989. – 616 с.
- Барт, Р. Империя знаков : пер. с фр. / Р. Барт. – М. : Праксис, 2004. – 144 с.
- Ван, Чжицзы. Национально-культурная специфика лексико-семантической группы наименований блюд русской кухни в аспекте обучения РКИ: на материале русского и китайского языков : автореф. дис. ... канд. пед. наук / Ван Чжицзы. – СПб., 2006. – 24 с. – URL: <https://www.dissercat.com/content/natsionalno-kulturnaya-spetsifika-leksiko-semanticheskoi-gruppy-naimenovani-blyud-russkoi-k/read> (дата обращения: 15.11.2021). – Текст : электронный.
- Гаспаров, Б. М. Устная речь как семиотический объект / Б. М. Гаспаров. – Текст : электронный // Слово устное и слово книжное : сборник статей. – Москва : РГГУ, 2009. – С. 469–538. – URL: <https://www.ruthenia.ru/folklore/gasparovi.htm> (дата обращения: 27.10.2021).
- Знаменский, М. С. Исчезнувшие люди / М. С. Знаменский // Страна изгнания и Исчезнувшие люди. Сибирские очерки С. Турбина и Старожила. – СПб. : К. Н. Плотников, 1872. – С. 219–366.
- Лотман, Ю. М. Семиосфера / Ю. М. Лотман. – СПб. : Искусство-СПБ, 2000. – 704 с.
- Лухманова, Н. А. Очерки из жизни в Сибири / Н. А. Лухманова. – СПб. : Н. В. Попова, 1896. – 404 с.
- Норманская, Ю. К. К проблеме анализа семиотики гастрономической культуры / Ю. К. Норманская. – Текст : электронный // Крымское историческое обозрение. – 2015. – № 2. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/k-probleme-analiza-semiotikigastronomicheskoy-kultury> (дата обращения: 13.10.2021).
- Пришвин, М. М. Собрание сочинений : в 8 т. Т. 2 / М. М. Пришвин. – М. : Художественная литература, 1982. – 925 с.
- Словцов, И. Я. Письма из Тюмени претендента на должность городского головы / И. Я. Словцов // Литературные фантомы [И. Я. Словцов, Е. Л. Милькеев, Е. В. Кузнецов]. Избранные произведения. – Тюмень : Софт-Дизайн, 1997. – С. 13–114.
- Топоров, В. Н. Пространство и текст / В. Н. Топоров // Текст: семантика и структура. – М. : Наука, 1983. – С. 227–285.

Чехов, А. П. Из Сибири / А. П. Чехов // Полное собрание сочинений и писем : в 30 т. Т. 14–15. – М. : Наука, 1987. – С. 5–38.

Чжао, Юйцзян. Лингводидактические основы этноориентированного обучения русскому языку и тестирования (на примере китайских учащихся) : автореф. дис. ... канд. пед. наук / Чжао Юйцзян. – М., 2008. – 24 с. – URL: <https://viewer.rusneb.ru/ru/rslo1003167073?page=2&rotate=0&theme=white> (дата обращения: 15.11.2021). – Текст : электронный.

Чукмалдин, Н. М. Мои воспоминания : в 2 ч. Ч. 2 / Н. М. Чукмалдин. – СПб. : А. Пороховщиков, 1902. – 87 с.

Ядринцев, Н. М. Пельмень / Н. М. Ядринцев // Литературное наследство Сибири : в 5 т. Т. 4. – Новосибирск : Западносибирское издательство, 1979. – С. 184–185.

Ядринцев, Н. М. Письма из Сибирской жизни. Из Тюмени / Н. М. Ядринцев. – СПб. : Печатник, 1868. – URL: http://az.lib.ru/j/jadrince_n_m/text_1868_05_pisma_o_sib_zhizni_oldorfo.shtml (дата обращения: 27.10.2021). – Текст : электронный.

Barthes, R. *L'Empire des signes* / R. Barthes. – Geneve : Albert Skira, 1970. – 214 p.

References

Barthes, R. (1970). *L'Empire des signes*. Geneve, Albert Skira. 214 p.

Barthes, R. (1989). *Izbrannyye raboty: Semiotika. Poetika* [Selected Works: Semiotics. Poetics]. Moscow, Progress. 616 p.

Barthes, R. (2004). *Imperiya znakov* [The Empire of Signs]. Moscow, Praksis. 144 p.

Chekhov, A. A. (1987). *Iz Sibiri. Polnoe sobranie sochinenii i pisem: v 30 t.* [From Siberia. Complete Set of Works and Letters, in 30 vols]. Vol. 14–15. Moscow, Nauka, pp. 5–38.

Chukmaldin, N. M. (1902). *Moi vospominaniya: v 2 ch.* [My Recollections, in 2 parts]. Part 2. Saint Petersburg, A. Porokhovshchikov. 87 p.

Gasparov, B. M. (2009). Ustnaya rech' kak semioticheskii ob"ekt [Oral Speech as a Semiotic Object]. In *Slovo ustnoe i slovo knizhnoe: sbornik statei*. Moscow, RGGU, pp. 469–538. URL: <https://www.ruthenia.ru/folklore/gasparov1.htm> (mode of access: 27.10.2021).

Lotman, Yu. M. (2000). *Semiosfera* [Semiosphere]. Saint Petersburg, Iskusstvo. 704 p.

Lukhmanova, N. A. (1986). *Ocherki iz zhizni v Sibiri* [Essays from Life in Siberia]. Saint Petersburg, N. V. Popova. 404 p.

Normanskaya, Yu. (2015). K probleme analiza semiotiki gastronomicheskoi kul'tury [On the Problem of Analyzing the Semiotics of Gastronomic Culture]. In *Krymskoe istoricheskoe obozrenie*. No. 2. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/k-probleme-analiza-semiotikigastromicheskoy-kul'tury> (mode of access: 13.10.2021).

Prishvin, M. M. (1982). *Sobranie sochinenii: v 8 t.* [Set of Works, in 8 vols.]. Vol. 2. Moscow, Khudozhestvennaya literatura. 925 p.

Slovtsov, I. Ya. (1997). Pis'ma iz Tyumeni pretendenta na dolzhnost' gorodskogo golovy [Letters from Tyumen of a Candidate for the Position of a Mayor]. In *Literaturnye fantomy* [I. Ya. Slovtsov, E. L. Mil'keev, E. V. Kuznetsov]. *Izbrannyye proizvedeniya*. Tyumen, Soft-Dizain, pp. 13–114.

Toporov, V. N. (1983). Prostranstvo i tekst [Space and Text]. In *Tekst: semantika i struktura*. Moscow, Nauka, pp. 227–285.

Wang, Zhizi (2006). *Natsional'no-kul'turnaya spetsifika leksiko-semanticheskoi gruppy naimenovaniy blyud russkoi kuhni v aspekte obucheniya RKI: na materiale russkogo i kitaiskogo yazykov* [National-Cultural Specificity of the Lexico-Semantic Group of Dish Names in the Aspect of Teaching Russian as a Foreign Language: on the Example of the Russian and Chinese Languages]. Avtoref. dis. ... kand. ped. nauk. Saint Petersburg. 24 p. URL: <https://www.disserscat.com/content/natsionalno-kulturnaya-spetsifika-leksiko-semanticheskoi-gruppy-naimenovaniy-blyud-russkoi-k/read> (mode of access: 15.11.2021).

Yadrintsev, N. M. (1868). *Pis'ma iz Sibirskoi zhizni. Iz Tyumeni* [Letters from Siberian Life. From Tyumen]. Saint Petersburg, Pechatnik. URL: http://az.lib.ru/j/jadrince_n_m/text_1868_05_pisma_o_sib_zhizni_oldorfo.shtml (mode of access: 27.10.2021).

Yadrintsev, N. M. (1979). Pel'men' [Dumpling.]. In *Literaturnoe nasledie Sibiri: v 5 t.* Vol. 4. Novosibirsk, Zapadnosibirskoe izdatel'stvo, pp. 184–185.

Zhao, Yujiang (2008). *Lingvodidakticheskie osnovy etnoorientirovannogo obucheniya russkomu yazyku i testirovaniya (na primere kitaiskih uchashchikhsya)* [Linguistic and Didactic Foundations of Ethno-Oriented Teaching the Russian Language and Testing (on the Example of Chinese Students)]. Avtoref. dis. ... kand. ped. nauk. Moscow. 24 p. URL: <https://viewer.rusneb.ru/ru/rslo1003167073?page=2&rotate=0&theme=white> (mode of access: 16.11.2021).

Znamensky, M. S. (1872). *Ischeznuvshie lyudi* [The Disappeared People]. In *Strana izgnaniya i Ischeznuvshie lyudi. Sibirskie ocherki S. Turbina i Starozhila*. Saint Petersburg, K. N. Plotnikov, pp. 219–366.

Данные об авторах

Лабунец Наталья Вадимовна – доктор филологических наук, доцент, профессор кафедры русского языка и общего языкознания, Тюменский государственный университет (Тюмень, Россия).

Адрес: 625003, Россия, Тюмень, ул. Володарского, 6.

E-mail: n.v.labunec@utmn.ru.

Эртнер Елена Николаевна – доктор филологических наук, профессор кафедры русской и зарубежной литературы, Тюменский государственный университет (Тюмень, Россия).

Адрес: 625003, Россия, Тюмень, ул. Володарского, 6.

E-mail: e.n.ertner@utmn.ru.

Дата поступления: 25.12.2021; дата публикации: 30.03.2022

Authors' information

Labunets Natalia Vadimovna – Doctor of Philology, Associate Professor, Professor of Department of Russian Language and General Linguistics, Tyumen State University (Tyumen, Russia).

Ertner Elena Nikolaevna – Doctor of Philology, Professor of Department of Russian and Foreign Literature, Tyumen State University (Tyumen, Russia).

Date of receipt: 25.12.2021; date of publication: 30.03.2022