

Ядене и учтивост

доц. д-р Ирина Перянова

УНСС, катедра „Чужди езици и приложна лингвистика“

Резюме: В статията се разглеждат различни начини, посредством които чрез яденето и храната се структурират семейни и социални отношения и се отразяват социални взаимодействия. Авторката прави опит да изследва процеса на хранене през призмата на категорията „учтивост“, като използва някои положения на теорията на учтивост на Браун и Левинсън (1987). Учтивостта в статията се разглежда в най-широкия възможен смисъл – като уместност, любезност, приличие, добри обноски и т.н. – и въз основа на понятието за лицето (Е. Гофман). Храната е маркер на колективна идентичност, символ на принадлежност и обвързаност – вертикална и хоризонтална. Тя също така е културна икона, а често и лична позиция. Същевременно дискурсът на храненето в много случаи трябва да се разглежда като обусловен от съществуващите в дадена култура стереотипи. Споделянето на храна е признак на учтивост, а нежеланието да споделиш нечия трапеза често се възприема като лоши обноски или определено отношение. Освен това храната често зависи от мястото, където тя се предлага – сръв. типичните храни, продавани на улицата – хотдог и хамбургери – или пуканки в кината. Предлагането на неуместна и „неправилна“ храна на определено време или място или за определена група хора може да се прецени като много неучтиво и признак на липсващи социални умения.

Ключови думи: храна, ядене, лице, учтивост, идентичност, дискурс, символизъм, културни стереотипи.

Храната и яденето могат да се разглеждат като метафора на живота. Добре известно е, че храната е и в основата на религиозната символика. Така, според М. Висър, месата обхваща всички функции на яденето наведнъж – от канибализма до вегетарианството, от пълното сливане на групата до задоволяването на изцяло индивидуални нужди, от нарушаването на най-страшните табута до осигуряването на пълно спокойствие, възстановяване и релаксация. Причастието например представлява вечеря, по време на която са абсолютно необходими добри и точно регламентирани маниери [M. Visser, 1991, с. 37]. Съвместните трапези представляват изключително важни социални взаимодействия. В кодиран вид храната категоризира обществено и семейно важни събития. Същевременно нито един ритуал, свързан с яденето, дори най-обикновен обяд в ресторант за бърза храна, не може да протече нормално, ако участниците в него не се ангажират с определен начин на поведение както в даден момент, така и в бъдеще [Ibid].

Тъй като темата на статията е свързана с учтивост, първо ще определим значението на тази дума. В отношение на храненето, като правило, тази категория е свързана с етикет – използването на „правилните“ вилицы и лъжици или клечки за ядене, и най-общо казано, добрите маниери при храненето. Последните включват разпределението на ролите и поведението по време на съвместната трапеза – например между домакините и гостите. Използвайки лингвистичните термини, можем да кажем, че участието в съвместна трапеза може да се определи като диалог, а гостите и домакините „го-

воят“ един и същ или различен хранителен дискурс. Училивостта при хранене може също така да включва приемането на предложената храна или отказа от нея. При всички случаи обаче различни нужди се задоволяват в зависимост от това, дали човек се храни сам или в компания.

Докато училивостта като правило се разглежда по отношение на езика и се свързва най-вече с лингвистичния дискурс, статията представлява опит да покаже, че училивостта надхвърля чисто езиковите категории, както и да приложи някои от понятията, свързани с нея, към процеса на яденето. Известно е, че структуралистите разглеждат някои социални събития, между тях храната и храненето, като система на знаци, като език и като комуникация (К. Леви-Щраус, Р. Барт, М. Дъглас). В техните работи процесът на яденето се изследва в синхронен и в диахронен аспект – като меню и регламентирано форматиране и като памет за редица предишни трапези, обуславящи последващите събития на храненето.

По всяка вероятност най-подробното проучване на категорията „училивост“ е свързано с имената на Пенелопи Браун и Стивън Левинсън в книгата им, за първи път издадена през 1978 г. и преиздадена с нова глава през 1987 г. В техния модел училивостта се определя като компенсационно и коригиращо действие, което се предприема с цел да неутрализира смущаващ ефект от действия, представляващи заплаха за лицето – face-threatening acts (FTAs). Браун и Левинсън правят разлика между два типа училивост – положителна училивост, която се характеризира с лично участие, и негативна училивост, която се базира върху независимост и нежелание за чужда намеса. От друга страна, тази класификация се основава върху катего-

рията „лице“, което е от голяма важност за всички социални взаимодействия. Според Е. Гофман лицето е маска, която се променя в зависимост от аудиторията и социалното взаимодействие. Тази маска се поддържа от аудиторията, от слушателя, а не от говорещия. Ние се опитваме да запазим лицето в социална ситуация [Goffman, 1967].

Но тъй като културните измерения се различават в зависимост от характеристиките и параметрите на културите, например колективна или индивидуалистична, с по-голямо или с по-малко разстояние до центъра на властта, с приемане или отбягване на несигурност и др. [Вж. Hofstede, 1991; Тромпенаарс, 1998; Минков, 2002; и др. учени] самата категория на лицето придобива различно съдържание в различните култури.

Друга интересна и плодотворна идея за развитието на теорията за училивостта се гради върху кооперативния принцип (cooperative principle), предложен от Грайс [Grice, 1975]. В основата му е залегнало спазването или погаването на максимите на училивото поведение – такива на отношение, качество, количество, яснота. Понякога тези максими могат да обяснят и училивото поведение при храненето.

За описание на храненето се използват и други термини, намиращи се в същото семантично поле – уместност, приличие, вежливост, любезност, добри обноски, като невинаги те се използват като синоними [Вж. Р. Лейкъф, 2001]¹. Други термини, свързани с това понятие, са: отбягване, табу и напоследък – нашумелият през 20-и век термин политическа коректност. За илюстрация виж например примерът по-долу, където менюто, включващо телешко сукалче и карпачо от конско месо, се определя като политиче-

¹ Робин Лейкъф прави разлика между civility (любезност) и politeness (училивост)

ски некоректно: "Toulos restaurant, adjacent to Capitol Hill, boasts a politically incorrect menu of baby veal and horse carpaccio, (курсивът е мой – ИП) making it an ironic hotspot for the quintessential Washingtonian power breakfast."² [Brown, 2004, с. 17].

Отношението към готвенето и професията на готвача, както и резултатите от този процес могат да се разглеждат по сходен начин. Например използването на гумата неучтивост в следния пример, където поръчките на обикновени ястия, такива като омлети с кетчуп, се определят като неуважение към сложността и изкуството, залегнали в този занаят: "... apart from the time-wasting element there's also a kind of *impoliteness* (курсивът е моя – ИП) going on here. A chef spends years at catering school, months planning a menu, hours buying ingredients and cooking them, and then a family of tourists orders three plain omelettes and a plate of spaghetti. With ketchup. It is as if Michelangelo had sketched out the Sistine Chapel and then the Pope wanders in and says, 'You know, I think I'd prefer a plain coat of eggshell all over'³ [St. Clarke, 2006, с. 275]".

Яденето като обвързване

Тази безусловна функция на яденето задължително включва редица понятия, свързани с учтивостта. Логично е тя да бъде обвързана с едно от нивата на пирамидата на Ейбрахам Маслоу. Според известната на всички икономисти хипотеза на Маслоу [1943, 1970] може да се говори за йерархия

на обичайните човешки потребности, като нуждите от по-високите нива – такива като принадлежност, приемане и самоизразяване, се проявяват само когато са задоволени потребностите от по-ниските нива, такива като храна и сигурност. Същевременно не е сложно да се докаже, че яденето и храните задоволяват **както нуждите от по-високите, така и нуждите от по-ниските нива** [Perianova, 2007].

Храната представлява изключително силен мотивиращ фактор за хората – като желание, памет, източник на властта, неразделна част и символ на общуването, инструмент за създаване и поддържане на връзки, маркер на общественото положение и статус. Освен това може да се предположи, че храната може да придобива компенсаторен характер, замествайки различни други нужди. С други думи, яденето и храната не само задоволяват физиологичната потребност на организма, но също така представляват средство за определянето и дори отстояването на културната и социалната идентичност. Храната е канал, посредством който се доказват социални и семейни връзки, проследени в наследствен и в личностен план. Чрез нея се проявява приятелството, сигнализира се принадлежност и колективна памет за миналите трапези, за включване в определена социална група. Освен това храната служи за самореализация и самоизразяване.

Споделянето на храната в една или друга степен е задължително за всички култури, а приятелството и разбирателството, които се

² Ресторантът Тулус близо до зданието на Конгреса има политически некоректно меню, съдържащо телешко сукалче и карпачо от конско месо. Поради това е забавно, че той се е превърнал в много популярно място за делова закуска, толкова характерна за Вашингтон.

(Тук и по-долу преводът на цитатите е мой – ИП)

³ Освен от елемента, свързан със загубата на време, тук има и един вид липса на учтивост. Готвачът учи години в специално училище като планира меню, харчи часове за закупуването на съставки и готвенето, а после семейство туристи поръчва 3 обикновени омлета и чиния спагети с кетчуп. Все едно Микеланджело е изрисувал Сикстинската капела а после влиза Папата и казва: „Ами, знаеш ли, бих предпочел покритие от обикновена боя от яйчени черупки“.

проявяват чрез съвместни трапези, са основни емоции, които се асоциират с яденето. „Да даваш на други е основата на властта, тъй като приемащите са задължени на даващите“ [Coonihan, 1999, с. 74]. И обратно, отказът да приемеш предложената храна е значимо съобщение във всички структури, означаващо отхвърляне на предложението за създаване на отношение“ [Ibid, с. 95]. Съвместни трапези, които често предполагат обвързване, представляват изключително важни социални взаимодействия, притежаващи способност да създават и да унищожават. Те протичат при спазване на определени правила, които варират според случая. Също така те зависят и от участниците във взаимодействието, и от техните роли. Колкото по-близки са отношенията между участниците, в толкова по-голяма степен на гостите може да бъде позволено да коментират върху регламента на събитието и толкова по-голяма е вероятността, че рутинните правила ще бъдат нарушени. Отказът да участваш в съвместна трапеза или отказът да пробваш ядене, често се разглежда като неучтив или направо груб тон и предизвиква загуба на лице за домакините. Като илюстрация на това твърдение може да послужи следният коментар в един онлайн форум през 2008 г. във връзка с американското участие в олимпийските игри в Пекин: „Фактът, че американските спортисти ще осигуряват своята прехрана сами, игнорирайки храната на китайските домакини, е още един пример на грубостта и арогантността на американците. Иначе те щяха да се чувстват като благодарни гости на олимпийските игри“ [George, Sacramento, CA].

В много култури да ядеш близо до някой познат, без да му предложиш да сподели твоята храна, се третира като неучтиво. В Канада проведох проучване, свързано с функциите на храната за стари и нови канадци⁴. Един от въпросите беше: кога е оправдано да откажат храната, предложена не от член на семейството. Приблизително 75 % анкетираните – хора с различен произход и възраст – отговориха: „никога“. Приблизително 20 % посочиха, че това е възможно, ако такава предложение представлява преднамерена обига или когато начинът, по който се сервира храната, е обиден, а също, когато такава храна е табу по религиозни или здравословни съображения, и това е известно на предлагащия храната. В последния случай обаче анкетираните отбелязваха, че ще се преструват, че приемат предложението. Сходни отговори получих в България, в Русия и Великобритания⁵.

Същевременно учтивостта може да се разглежда като **психосоциална мотивация**, свързана с такива социални нужди, като установяване и поддържане на връзки, приемане и обвързване. Без съмнение подобни прояви са културно обусловени. Освен това хората сами решават в зависимост от случая и своя темперамент дали да бъдат учтиви, или неучтиви. Във Великобритания и Канада, където поради особеностите на културата е по-важно не позитивното лице и участието, а негативното лице и следователно акцентът върху независимостта, поканите да участваш в съвместна трапеза рядко се повтарят. Да настояваш е неучти-

⁴ Изследването беше спонсорирано от спечелената от мене конкурсна стипендия на Международния съвет по канадски изследвания към Министерството на външните работи на Канада. То се проведе през 2007 г. в Монреал и Торонто чрез въпросници и наблюдения на участника (participant observation). Респондентите бяха от различни социални слоеве и етническа принадлежност – т.нар. „стари“ канадци, родени в Канада от родители канадци, както англофони, така и франкофони – 26 души, и 36 „нови“ канадци, имигранти от първо поколение: 19 източноевропейци – българи, руснаци, сърби, румънци, а така също турци, афганци, египтяни, ливанци, сикхи, сомалийци, етиопи.

⁵ Проучването във Великобритания се състоя през 2008 г. и беше част от изследването, финансирано от стипендията на Европейското общество за британски изследвания. В анкетата участваха 25 британци от различна възраст и социален статус.

Во и се разглежда като действие, заплашващо лицето. От друга страна, за културите на повечето славянски и балкански страни – като например за България, са характерни позитивно лице и съучастие. Ето защо, макар че почти във всички случаи предлагането на храна представлява знак на учтивост, отговорите на такива предложения се различават в зависимост от културно обусловените ѝ норми. Тези разлики могат да предизвикат културен сблъсък и неразбирателство между участниците в събитието. Например в Русия се смята за неучтиво да приемеш поканата да се нахраниш незабавно, като според някои източници храната може да бъде предложена до 7 пъти [Larina, 2003]. Тези културни разлики и културно обусловените норми на учтивост често имат важни практически последици. Например във Ванкувер един от директорите в Чернобилския фонд ми съобщи, че когато децата от Чернобил се настаняват в приемни семейства, той отначало задължително обяснява на домакините, че ако те не искат децата да гладуват, поканите за обяд, вечеря или закуска трябва да се повтарят няколко пъти, тъй като в руската и в украинската култура се смята за много неучтиво да се приеме такава покана веднага, особено в нова и непозната обстановка (лично съобщение – Юрий Панкрац). За разлика от английския и канадския стил на комуникация, руският начин на общуване може да се нарече, като използваме термините на Гьдукунст и Тинг Туми [Gudykunst and Ting-Toomey, 1990], *ориентиран към общественото положение*, а не към индивида. Такъв стил е типичен за колективистките култури и отразява изявената разлика при възприемане на различните роли, т.е. тези на гости и домакини.

Спазването на фиксираните правила на учтивост с оглед да се избегне опасността другите хора да загубят лицето, може да включва една или повече от следните ситуации.

- I. Храна, подходяща за конкретно място.*
- II. Храна, подходяща за конкретен повод или случай.*
- III. Уместен и правилен брой ястия или съставки.*
- IV. Правилен избор на прибори и чинии за ядене; добри маниери при ядене, правилно форматиране на храненето, табиеет.*
- V. Уместно настаняване на хората, които се хранят заедно – правилно пространствено разпределение на гостите и домакините.*
- VI. Правилен избор на часовете за храненето и на последователността при поднасянето на различна храна.*
- VII. Уместна и подходяща храна за различни групи хора – в зависимост от възрастта, пола, религията, класата, националната култура и т.н.*
- VIII. Уместно и коректно отношение към това, което се яде.*

I. Храна, подходяща за конкретно място

Предлагането на определени храни или напитки, такива като кафе или чай или символична храна – погача в България, хляб и сол в Русия и т.н. при посрещане на важни гости, представлява исторически и социално обусловен жест на учтивост.

На социално ниво хората винаги са общували посредством яденето, показвайки по този начин своите симпатии и антипатии. В книгата на канадския писател Мордехай Рихтер „*Joshua Then and Now*” бившият съученик на Джошуа, Шелдън, кани Джошуа и неговата аристократична жена Полин в луксозен ресторант, където сервитьорите са облечени с костюми от 18-и век, а по стените са окачени кожи от бобър и мускети. Полин от пръв поглед изпитва отвращение към Шелдън и неговата жена Берта. Когато се появява любезно натрапчив сервитьор с перука, за да ѝ вземе поръчката, тя съвсем целенасочено избира хамбургер с пър-

жени картофи и кока-кола за пиене и го моли непременно да донесе и кетчуп [Richler, 1981, с. 24]. Поръчката, подходяща за ресторант за бърза храна, е преднамерена обида за хората, антипатични на Полин; действие, заплашващо тяхното лице. Използвайки термините на Грайс, такава поръчка може да се опише като погаване на максимата на отношението и нарушаването на кооперативния принцип като цяло. Тя със сигурност е довела до забутата на лицето на семейната двойка, която вечеря заедно с Полин и нейния мъж.

Подобни примери са многобройни и могат да носят и политически характер. Така в *Малайска трилогия* от Антони Бърджес, публикувана за първи път през 1956 г., британската храна често фигурира като неуместна за тази страна и култура и като символ на краха на империята и края на колониалната ера: "Certainly, in the gravy soups, turbo, hare, roast saddles, cabinet puddings, boiled eggs at tea-time and bread and butter and meat paste with the morning tray, one tasted one's own decadence: a tradition had been preserved in order to humiliate. Perhaps, it really was time the British limped out of Malaya" [Burgess, 1981, с. 272]. Изброените блюда – варени яйца към чая, хляб, масло, настет от месо за закуска, пудинг, печени меса – явно отразяват разделението, което е изразено посредством различия в храната, знак на неумението да се създадат връзки с местните хора и в крайна сметка тази неуместна за Малая храна представлява ясно политическо изявление.

II. Храна, подходяща за конкретен повод

Тържествените поводи, такива като сватбени церемонии, банкети, панихиди и т.н., изис-

кват различна и силно регламентирана храна. М. Висър пише, че по време на официални вечери например не е прието (в Канада – И.П.) да се сервира масло, тъй като на банкет трябва да се сервира достатъчно обилна храна и маслото не е необходимо. Хлябът се начупва и се слага на масата, както е прието във Франция. Обичаят носи архаичен характер за англосаксонците и тъкмо това позволява да се открие разликата с по-неформални събития. Подходящо е сравнението със съвременните жени, които носят воал на сватбата [M. Visser, 1991, с. 214]. От друга страна, в България сервирането на хляб и масло е нова традиция за официални вечери в скъпи ресторанти с европейска храна. Тази нова тенденция цели да сложи България на европейската кулинарна карта.

Различните трапези изискват различни видове храна. Така, общо казано, храните, които се сервират за вечеря, не са уместни за закуска. Това наблюдение се подкрепя от многобройни примери както от живота, така и от художествената литература. В разказа на Джулиан Барнс „*The Things You Know*” две възрастни жени често закусват заедно и обсъждат своя избор на храна: "I like the look of the poached egg," said Merrill. "Poached egg sounds nice." But Janice's agreement didn't mean she'd be ordering it. She thought poached egg was lunch not breakfast. There were a lot of things on this menu that weren't breakfast either in her book: waffles, home-style pancakes, Arctic halibut. Fish for breakfast? That had never made sense to her. Bill used to like kippers, but she would only let him have them, when they were staying at a hotel" [2004, с. 52]⁶.

Доста от нещата в менюто изглеждат неподходящи за закуска за едната от героини-

⁶ „Харесва ми как изглеждат Варените яйца на очи – каза Мерил. – Яйца на очи звучи добре.” Но съгласието на Дженис не означаваше, че ще си поръча яйца на очи. За нея това ястие беше обяд, а не закуска. В менюто имаше госта неща, които според нейното разбиране бяха обяд – вафли, домашни палачинки, арктически халибут. Риба за закуска? За нея това беше винаги неразбираемо. Бил обичаше пушена херинга, но тя му позволяваше да я яде само когато отсядаха в хотел.

те – вафли, палачинки, да не говорим за риба. Възгледите на другата жена по отношение на закуската не са толкова категорични, което отразява и нейния характер. Тези две жени с различни възгледи не само за закуската, но и за живота, са свикнали, а всъщност са принудени да правят компромиси – за да могат да продължат съвместните закуски. Това става благодарение на негативна учтивост, която им позволява да останат независими при изборите си.

Друга тенденция е представена в книгата на Б. Вайн [Р. Ренгел] „*The Dark-Adapted Eye*”. Сутрешният ритуал на семейството се променя в деня, когато лелята на разказвача е обесена за убийство: “We had no eggs that morning. ... No cornflakes either. My mother would have considered cornflakes frivolous, in their white and orange packet. She had disliked Vera ... but she had a strong sense of occasion, of what was fitting. Without a word, she brought us a toast that, while hot, had been thinly spread with margarine, a jar of marrow and ginger jam, a pot of tea”⁷ [1996, с. 9]. Обичайните яйца и корнфлейкс, които се възприемат като фриволни, липсват от семейната трапеза, тъй като майката смята тези храни за неподходящи предвид случилото се. Уместни за случая тя намира тост с малко маргарин, конфитюр и чай, който в английската култура символизира успокояване.

В „*Американски пасторал*” от Филип Ром две семейства, съединени чрез брак – етнически евреи и католици ирландци, се събират заедно само веднъж годишно – в Деня на благодарността, който не се асоциира с

никаква религия. Тогава всички ядат едно и също – огромна пуйка като проекция на общоамериканската идентичност.

Културната символика на храната се отбелязва от доста учени. Както изтъква Дж. Гуди, приемствеността, осигурявана от такава храна като борш, може би е представлявала пътеводна нишка в живота на хората след Октомврийската революция, така както хамбургерът дава ясен сигнал на американеца, че той е в къщи и е извън опасност⁸. Хамбургерът обаче едва ли ще се сметне за подходяща храна по време на ритуалния обяд в Деня на благодарността, когато традиционно се яде пуешко месо.

Интересен случай представляват и така наречените улични храни и храните закуски. Те също са фиксирани като избор без вариации – в операта в повечето страни изобщо не може да се яде – поне нищо, което издава шумолене, на кино традиционно се яде въздушна царевица (попкорн). Хотдогът, съответно пакетиран и аранжиран, е традиционна улична храна.

III. Правилен брой ястия или съставки

За Бъдна вечер в България могат да се сервират само вегетариански храни – боб, орехи, пълнени чушки, сърми, тиква, както и специална питка. Ястията трябва да бъдат изцяло вегетариански – не се допуска употребата на животински мазнини, мляко или яйца. Бройката на тези ястия трябва да е тек – най-малко 11 или 13. От друга страна, за китайци и японци числото 4 е знак за

⁷ Не ядохме яйца онази сутрин. ... Нито пък корнфлейкс. Майка ми щеше да възприеме корнфлейкс като фриволни – с техните бели и оранжеви опаковки. Не харесваше Вера но имаше силно изразен усет за нещата, които подхождат и не подхождат за даден случай. Мълчаливо, тя ни донесе тостове, намазани с тънък слой маргарин, буркан със конфитюр от тиквички и джинджифил и чай.

⁸ “The continuity of borsch may provide some thread of living to those passing through the years following the October Revolution, just as a hamburger clearly states to many an American that he is home and dry” [Goody, 1982, с. 152].

лош късмет. По тази причина четири компонента в ястие, например в суши, са неуместни. Всъщност четни и нечетни бройки се смятат за магически в доста култури: например в Осетия от събоносна важност е броят на традиционните пирожки – нечетен брой на тези пирожки е уместен само в случай на смърт в семейството. Три пирожки символизират миналото, настоящето, бъдещето – жертвоприношение на Бога, а така също земята, водата и небето. Тази символика пролича в репортажите на кореспондента на ББС, отразяващи трагичните събития в гр. Беслан на 1 септември 2004, където терористите бяха завзели училище и много деца заложници загинаха. Във всички къщи, които е посетил Ст. Розенберг, на масата имало само 2 пирожки – като символ на загуба и смърт [Rosenberg, 2007].

IV. Правилен избор на прибори и чинии за ядене; добри маниери при ядене, уместно форматиране на храненето, табием

Добрите маниери винаги служат като средство за диференциация между хората и се преподават на благородниците от ранно детство. В средновековните замъци обноските по време на храненето много са се отличавали от сегашните [Elias, 1983; Gies and Gies, 1974]. Твърдите съставки на супите и задушните ястия се ядели с лъжица, а бульонът се пиел. Месото се нарязвало с нож и се ядяло с пръсти. От една чиния се хранели двама души, като човек с по-ниско положение помагал на другия, мъж – на жена, по-млад – на по-възрастен. Задачата на първите била да отчупят хляб, да нарежат месото, да предадат чашата.

Книгите по етикет призовавали да не се слага лакът на масата, да не се остава лъжица в чинията, да не се оризва, да не се вземат прекалено големи порции. Тъй като храната се ядяла с пръсти, а чиниите се гелели от двама души, не е за учудване, че за много важно се смятало ръцете и ноктите да са чисти, а лъжицата и ножът да бъдат избърсани след употреба. Не се позволявало и да се топи месото в солницата. Домакините се грижели гостите им да получат обилна храна. Епископ Робърт Гросестесте съветва графинята на Линкълн да се погрижи слугите ѝ да бъдат разумно разпределени по време на вечерята, да влизат в стаята без хаос и шум и да не се карат помежду си. Ястията в чинийката трябва да съдържат два вида месо и два вида по-леки храни. Чинията на домакините следвало да бъде подредена по такъв начин и да съдържа такова количество месо и най-вече леки мезета, че от чинията си благородниците да могат да сипват на гостите си – съседите отляво и отдясно на така наречената „висока“ маса⁹ [Ibid].

Интересът към етикета се задълбочи, след като в САЩ през 1922 г. бе публикувана апокрифната книга на Емили Пост. Описанието на добрите обноски в нейната книга включва и правилно поведение при храненето [Emily Post, 1922]. В различни страни се появили безброй книги по този въпрос. Същевременно в доста случаи добрите маниери не са универсални, напротив, без съмнение те са културно обусловени. Следват няколко примера:

По време на вечеря в Япония или Южна Корея човек трябва да се грижи да е пълна чашата на съседа, но не бива да пълни своята чаша.

⁹ “Especially do you yourself keep watch over the service until the meats are placed in the hall, and then... command that your dish be so refilled and heaped up, and especially with the light dishes, that you may courteously give from your dish to all the high table on the right and on the left” [Gies and Gies, 1974]. По-специално, трябва да наблюдаваш как те обслужват, докато ти сервират всички меса, после да наредеш така да ти напълнят чинията, особено с леки ястия, че да можеш учтиво да предлагаш ястията от твоята чиния на високата маса отдясно и отляво.

В Норвегия, САЩ, Русия или България не се смята за учтиво по време на ягене да се оставя нещо в чинията, за да покажеш, че ти е харесала храната, защото ефектът ще бъде обратен. Напротив, в Китай и други страни от Южна Азия, както и в близоизточните страни се смята за учтиво човек да остави малко храна в чинията си.

В западните страни съществува забрана да се яде с отворена уста, а в Китай това е допустимо.

В Африка и в Индия следва да се избягва да се яде с лявата ръка. В местата, където е прието да се яде с ръце, трябва да се използва дясната ръка. Лявата е „нечиста“ ръка и тя се използва за други функции.

В Китай и Япония клечките за хранене не бива да се оставят прави в чинията с ориз. Това положение на клечките е абсолютно недопустимо, тъй като то повтаря погребалния ритуал в Япония, когато клечките и ориза се оставят до леглото на току-що починалия човек [Вж. например, Olofsson, 2004]. От друга страна, в България кръстосаното положение на вилицата и лъжицата показват на сервитьора, че храненето е приключило.

В зависимост от това, колко официален е поводът, етикетът за храненето е различен. В някои страни банкетните маси направо са претоварени от различни видове вилици, ножове и лъжици. Същевременно в страните, в които равенството е основополагащо, приборите не са никак многобройни. Често разказвана история визира канадска сервитьорка, която веднъж дава следния съвет на намиращия се на посещение в Канада член на английското кралско семейство: „Запази си вилицата, херцоже, – следва паят [Visser, 1991, с. 215]. Освен това, да ядеш уместна или неуместна храна по правилен или неправилен начин служи за определянето на мъжественост-

та и женствеността. В западните култури допреди последните десетилетия на 20-и век това означаваше, че за жените е прилично да ядат елегантно, изящно и без да проявяват особен апетит. Като по-подходяща „женска“ храна се смятаха салатите. От друга страна, на мъжете беше позволено да ядат енергично и да се хранят предимно с месо.

V. Правилно настаняване на участниците в трапезата

В много случаи пространственото разпределение на хората, които се хранят заедно – гости/домакини, мъже/жени, по-висшестоящи/по-нисшестоящи – е различно, в зависимост от повода, от съответната култура и от желанието на домакините да покажат по-голяма или по-малка гостанция. Прислужниците и други хора с по-нисше положение като правило се хранят отделно – често на отделни „ниски“ маси. Така например в средновековните замъци настаняването се осъществявало в съответствие с положението: най-важните гости са сядали на т.нар. „висока“ маса, където най-почетните места са били предназначени за висшето духовенство. На второ по ранг място се настанявали светски благородници с най-високо положение в йерархията. След молитвата започвала процесия на прислужниците, които носили ягенето – първо специален прислужник с хляб и масло, следван от иконома и неговите помощници с вино и бира [Gies and Gies, 1974].

Във викторианската Англия с нейните ясно изразени черти на патриархална култура мъжете са седели на най-главните места, а жените отделно от тях, но всички заедно. Канадските хътерити спазват дори по-екстремни правила и сега – мъжете и жените не се хранят на една и съща маса. Тази практика е сходна с описанието на подобно

табу – забрана за мъже и жени да се хранят заедно – в тробрианската култура, описано от Б. Малиновски. В проучването си относно комуникиране посредством храна в Андите Н. Бурк [Bourke, 2001] също отбелязва пространствена граница между семейството и външните хора на трапезата. Освен това на гостите не се разрешава да ядат всички храни, а само определени неща; в противен случай те нарушават табу.

Интересно е обаче, че понякога тези строги правила могат да се променят: при хтеритските общности например важните посетители от женски пол могат да бъдат третираны като „почетни мъже“ и да сядат на мъжката маса (лично съобщение в Манитоба).

VI. Правилен избор на часовете за храненето и форматиране на трапезата

Форматирането на трапезата и последователността на поднасянето на различни ястия по време на храненето са също културно обусловени и също попадат в категорията на очакваното учтиво поведение. Например италианската грана и българската ракия са почти еднакви питиета, но граната се сервира като джестив в края на яденето, докато ракията традиционно се сервира със салати в началото на трапезата. С други думи, редът, в който се поднасят различни храни и питиета, е различен – нещо, което отбелязват много хора, пътуващи в други страни. Един пример: Американски бизнесмен на посещение в Швеция отива във фирмения стол заедно със своя шведски домакин. Столовата е на самообслужване. В този четвъртък се сервира традиционна шведска храна, която американецът искал го опита. Шведският домакин смята за учтиво да пусне госта пред себе си на опашката. Обаче на тезгяха за съжаление не било посочено в какъв ред

следва да се ядат различните ястия. По тази причина американецът полива своите палачинки с гъста супа от зрах, която той смята за естествен сос. Тъй като шведът не иска да обиди своя гост и да го накара да загуби лице, той прави същото [Olofsson, 2004, с. 90].

Самите понятия „обяд“ и „вечеря“ имат различно хронологично значение в различни култури. Те могат да бъдат стандартизирани и фиксирани или пък се определят индивидуално – в зависимост от страната [Giddens, 1994]. Този факт има практически и икономически последици. Опитът свидетелства, че различното отношение към тези хранения може да се отрази неблагоприятно и дори да провали сливанията на компании, тъй като различните хранителни тенденции – например сандвич, изяден набързо при американците, противопоставен на бавен топъл обяд при германците, показват различни ценностни системи, отразени във всекидневната рутина.

Може би един от най-известните примери на правилната последователност на сервирането е принципът „първо мляко“ по време на традиционния чаен ритуал в Англия. Поначали следобедният чай (afternoon tea) в Англия е регламентиран от госта правила. Така scones (виг катми) следва да се ядат след сандвича, но преди кейковете [Olofsson, с. 52].

Времето на социално важните хранения, такива като вечеря, също може да бъде от решаващо значение. В госта градове във Великобритания между 14 и 18 часа пълновете и ресторантите не сервират храна, и човек може да се нахрани само в заведенията за бърза храна, ако има такива. Същата тенденция се проявява в Италия, където в много селища в 19 часа ресторантите са още затворени, а желанието да се нахраниш предизвиква учуден въпрос: „Сеза?“

Ст. Менел проследява как постепенно се променят часовете за хранене в Англия – и докато обядът¹⁰ в началото на 16-и век обикновено се сервира в 11 часа, в края на 18-и век нормалното време за него вече е 7-8 часа вечерта [Mennell, 1996, с. 130]. При това промяната започва от аристокрацията, както отбелязва Ст. Менел в незавършения си роман „*The Watsons*“. Джейн Остин описва колко смутени са героините от разликата между ранните часове за хранене на техните скромни роднини и късните часове за хранене на местните благородници [Ibid].

В примера по-году майката нарича сина си нецивилизован, защото той вече е вечерял в 7,30 ч.

‘Oh, don’t hurry off!’ my mother cried. ‘Stay for dinner! We are having shrimp salad. There’s lots.’

‘Thanks, but I already ate,’ I said. ‘... already ate? Ate dinner?’, she asked. She checked her watch. It’s barely seven-thirty. ‘Right’

‘Goodness, Barnaby. You’re so uncivilized!’ I looked at her. I said, ‘How do you figure that?’ ‘We always eat at eight,’ she said. ‘Dine,’ I told her. ‘Pardon?’ ‘We always dine at eight. Isn’t that what you are supposed to say?’ She drew up taller in her seat. She said, ‘I don’t see – Gram and Pop-Pop dine at five-thirty, however,’ I said, ‘and what’s good enough for them is good enough for me’¹¹ [Tyler, 1999, с. 198].

В този откъс времето на вечерята символизира демаркационната линия между старото и заможното протестантско семейство на бащата – с присъщите му аристократични навици, и семейството на родителите на майката – полски имигранти първо поколение от работническо потекло. Неспазването на традициите на по-висшата класа отразява бунтовническия характер на внука.

VII. Уместна храна за различни групи хора

Този принцип обхваща най-различни деления в обществото – *религиозни, полови, класови, национални, възрастови, а дори и професионални*. Ягенето на „неправилни“ храни може да доведе до загубата на лице. В много култури количеството или качеството на храната се различава в зависимост от положението на гостите, като поднасянето на храните отразява този обичай. Н. Бурк отбелязва съставките в чиниите със супа като социално значим фактор за индианските общности в Ангите. Почетните гости получават най-големите парчета пилешко и по-голямо количество картофена гарнитура в сравнение с другите членове на общността [Bourke, 2001, с. 92-93].

В обществата, където социалното неравенство е залегнало в държавното устройство, храните на отделни класи са често регламентирани. В средновековна Европа подправки

¹⁰ Използваната на английски дума е dinner, която се превежда и като обяд, и като вечеря, тъй като е член на различна опозиция в сравнение с българската – в английски съществуват също така lunch и supper. Освен това през средновековието хората обикновено са се хранили само 2 пъти на ден.

¹¹ „Не бързай, – извика майка ми. – Остани за вечеря. Имаме салата от скариди. Направихме госта.“

– Благодаря, но вече ядох, казах аз.

– Вече си ял? Вечеря? – Тя си погледна часовника. – Само в 7,30?

– Да.

– Боже, Барнаби, толкова си нецивилизован.

Погледнах я и казах:

– Какво имаш прегвуг?

– Ние винаги ядем в 8 часа. Вечеряме. Не трябва ли да се изразяваш така?

– Моля? Не те разбирам.

– Дядо и баба вечерят в 5,30 – казах ѝ аз. – Това, което е добре за тях, е добре и за мене.“

е имало само на благородническата маса и никога на масата за прислужници [Mennell, 1996, с. 58]. Феофано отбелязва, че през 18-и век в Европа и в Северна Америка сладостите се смятали за забранени за слуги. Техните стопани не ги поощрявали да харчат парите си за захар или други сладки гощавки, наричайки това глупава или детинска занимавка. Фактът, че дори семействата от работническа класа пият чай със захар предизвиква силна тревога и възмущение. Подобно на облеклото, храната маркира класата – тя е начин да се определи кой е равнопоставен и кой не е [Theophano, 2002, с. 203].

В книгата си „*Watching the English*“ (2001) Kate Fox изброява многобройни примери, в които се проявява класовият характер на храната в Англия – например коктейл от скариди с майонеза се смята за храна, подходяща само за по-нисши класи. Едва ли е възможно да се сервира на изискан банкет или вечеря в тази страна ястия от животински вътрешности. Невъзможността да се сервира мозък, крака, шкембе и т.н. Менел определя като „неучтиво“ [Mennell, 1996, с. 313]. Макар че в subsistence есопому ястията от вътрешности се смятат за лакомства, в момента в много развити страни, например Канада, Австралия, САЩ, те се третират като негодни за ядене [Mennell, 1996, с. 310-313]. Основната причина е, че в тези страни в ерата на глобализацията хората вече са изолирани от източниците на храна. „И кой сега ще яде език?“, пита героинята на нашумелия в Канада роман „*Стенли парк*“, написан от млад канадски писател Тимоти Тейлър [Taylor, 2001].

Храната и напитките, консумирани от различни групи хора, могат да се разглеждат и по отношение на тяхната стойност като

символи на определен статут и маркери на определен вкус – това е тезата, развита в известната книга на Бурдьо [Bourdieu, 1984]. Ето защо някои храни се смятат за неуместни и тривиални, а желанието да се ядат такива храни се разглежда като пресструвка. Хората внимават, когато поръчват определени ястия и защото могат да направят лошо или нежелано впечатление.

Дали храните са подходящи или не, може да бъде обусловено не само от традициите и културата, но и от историята. Добър пример за това е чаят. В американската история т.нар. Бостънски чай (Boston Tea Party), когато колонистите изхвърлят чай в океана в знак на протест против високите данъци, наложени от Великобритания, ознаменува началото на антиколониалната революция. Следващият пример съдържа позоваване на това събитие, а също така илюстрира конкретно културно отношение към тази емблематична напитка:

“From the Governor’s wife, Simon accepts a cup of tea. He doesn’t much like tea, but considers it a social duty to drink it in this country; and to greet all jokes about the Boston Tea Party, of which there have been too many, with an aloof but indulgent smile”¹² [Attwood, 1997, с. 347]. Саймън е американец. По време на престоя си в Торонто той отбелязва, че британският обичай да се пие чай по всички поводи съществува и в Канада, като и там този обичай се е превърнал в социален ангажимент и знак на учтивост и уважение. Нееднократно бе изтъкнато, че чаят и кафето са неразделна част от културата на много страни, макар че те често притежават различни функции в различните култури. Това различие може да има определени политически последици. Така например през юли 2007 г. първото кафене на Старбъкс в Пекин беше затво-

¹² От съпругата на губернатора Саймън приема чаша чай. Не е голям любител на чай, но смята за свое обществено задължение да пие чай в тази страна и посреща всички шеги за Бостънското чаено парти отстранено, но с усмивка.

рено, тъй като властите са решили, че пропагандата на кафе в традиционната обител на чая е обидно недоразумение.

В Англия чаша чай означава помощ в кризата, почивка, успокояване, решаване на проблеми. Същият подход към чая се наблюдава и в англосаксонската част на Канада, както се илюстрира от следния пример: "... Mrs Honey said, – 'What is the matter, girls?', and Mary stood up and said, 'Please, Mrs Honey, it's just that Grace is crying about her dead mother', and Mrs Honey said: 'Very well then, you may take her down to the kitchen for a cup of tea, but don't be too long about it...'"¹³ [Attwood, 1997, с. 188]. Обратно на това, в България съвсем госкоро предложението да изпиеш чаша чай би могло да предизвика отговор: „аз не съм болен“, тъй като основно се пиеше билков чай и пиенето му се асоциираше с болести. През последните десетилетия ситуацията е коренно променена, и това сочи, че отношението към храните и пиетата и изпращаните от тях послания могат да се променят, както това се случва в България.

Храните са свързани и с пола, тъй като понякога те се разделят на т.нар. „мъжки“ и т.нар. „женски“ храни – в някои култури понастоящем, а в други – в миналото. В Обединеното кралство, Канада, САЩ и някои европейски страни през 19-и и до 70-те години на 20-и век яденето на месо например се смяташе за уместно най-вече за мъже, докато салатите и плодовете се разглеждаха най-вече като „женска и „детска“ храна.

Интересен е подходът към различни напитки във Франция с нейната богата винарска култура. Според съществуващия регламент различни напитки са твърдо определени за различни групи хора – жени, възрастни, младоженци и т.н. Виж следния пример, в който на англичанин се предлага нещо за пиене от роднини на неговата френска приятелка, а той, без да знае съответните кодове, избира „женско“ питие. Това предизвиква общ смях.

“‘What are you drinking?’ Michel asked.

Henri and Ginette gave an expectant ‘Eh oui?’ The foreigner’s drinking habits were suddenly the most exciting thing happening this side of the English Channel.

It was a difficult choice because I didn’t recognise half the bottles. What were Suze and Banyuls, for example? I thought I’d risk it and go native. ‘I’ll try a Suze’. This got a bigger laugh than most of the jokes I’d told that year. Even little Simon joined in the hilarity. – ‘It is mostly a drink for the women,’ Florence told me in English”¹⁴ [Clarke, 2006, с. 36].

Хранителните тенденции осезаемо се променят в зависимост от **възрастта**. В разказа „*Sure to Rise*“ от новозеландската писателка Фиона Фарел яденето маркира цялостното отношение между главната героиня и майка ѝ, както и чувствата ѝ към нея. За по-възрастната жена новите модни тенденции в поднасянето на храната и изборът на продуктите са абсолютно неразбираеми и неуместни. Тези промени в цялата философия на храненето – например такива нови храни-

¹³ Г-жа Хъни попита: – Какво става, момичета?

Мери стана и каза: – Нищо, госпожо, просто Грейс плаче за мъртвата си майка, а Г-жа Хъни отговори: – Добре тогава, заведи я в кухнята и ѝ дай чаша чай, но побързайте.

¹⁴ – Какво ще пиеш? – попита Мишел.

– Eh oui? – с интерес се присъединиха към него Анри и Жинет. Изведнъж предпочитанията на чужденца в пиенето се превърнаха за тях в най-любопитното събитие от тази страна на Ламани. Изборът не беше лесен, защото не ми бяха известни половината от бутилките. Какво например представляват Сюзе или Баниъл? Реших да рискувам и да се държа като туземец.

– Ще пробвам Сюзе. Това предизвика повече смях, отколкото всички вицове, разказани от мене през годината. Дори малкият Симон се включи във всеобщата веселба. – Всъщност, това е женско питие, каза ми Флоренс на английски.

мелни комбинации като пиле с ананас, и префърцуненият начин на тяхното поднасяне я карат да се чувства несигурна и изложена на опасност:

“She had prodded doubtfully at her Maryland Chicken. ‘They’ve put fruit on it,’ she said. ‘Whatever next?’

‘And will you look at that?’ she said. ‘Fancy beetroot. That must be how they do it Overseas.’ ‘Just eat it,’ said Elizabeth. ‘It’s crinkle-cut. But it tastes just the same as the flat kind’”¹⁵ [Farrell, 1994, с. 49-50].

Възрастните хора разглеждат експериментите с храна като подозрителни и неуместни. В горепосочения разказ майката, Вера, маха ананаса от пилешкото в своята чиния.

VIII. Уместно и коректно отношение към това, което се яге

Най-неучтивото възможно поведение е да критикуваш чужда храна, особено в чужбина, тъй като това е много обидно за домакините. Презрителни забележки по отношение на местните деликатеси – независимо дали това са очите на овца, шкембе чорба или лястовичи гнезда – са неуместни и обикновено се смятат за изключително груби. Да обявиш, че вкусовете са различни, е старо клише, но то съдържа истина.

В трактата, издаден още през 1847 г. и наречен „Илюстрации на хранителните практики; описание на всяядната природа на човека и представяне на туземците от

различни страни по време на храненето”¹⁶, се изтъква, че „това, което се смята за деликатес в една страна, съседът може да възприема като отвратително **“that which is regarded as a luxury in one country is by its neighbour abhorred as loathsome”**”¹⁷ [Vasey, 1847, с. 65]. Изброените предложения в гостта случаи са измислени – например като знак на учтивост в Гренландия: опашки на китове, частично разложени и изгнили и затова меки, месо на мечки, глави на бикове, чайки, кучешко месо – но някои коментари на автора имат стойност и през 21-и век. „Англичанин трудно може да бъде убеден да вечеря охлюви с италианец, жаби с французин, конско месо с татарин, маймуни и гуцери с хора от Карибския басейн”. Тъй като книгата е публикувана госта преди ерата на политическата коректност, от съвременна гледна точка тя изглежда безсрамно англоцентрична. Английската храна се смята от автора за изходна точка, а самият процес на храненето, възприет в Англия, се описва като „цивилизовано хранене”, като изтънчено-взискателно. От друга страна, китайците са обрисувани като госта особени и странни. Те се хранят с **мизерни приспособления** вместо вилици, цялата им храна **плува в странен сос**. Изобщо, според автора, туземците имат **отвратителни** обичаи, свързани с яденето. Тези цитати показват до каква степен някога са се отнасяли с пренебрежение към храната на другия, **особено на хората, които не живеят в Европа**. Цитатите показват и доколко се е променил дискурсът, свързан с яденето, и отношението на хората към това, което е допустимо или не е допустимо.

¹⁵ Тя подозрително бодна своето пиле „Мерленг”.

– Върху него има плодове. Какво ли друго ще измислят?

– А пък само виж това. Префърцунено цвекло. Сигурно така го ягат чужденците.

– Просто го яж, каза Елизабет. То е нарязано на къдрици, но вкусът му е същият както на обикновено цвекло.

¹⁶ Vasey, George, *Illustrations of Eating; Displaying the Omnivorous Character of Man and Exhibiting the Natives of Various Countries at Feeding Time*, John Russel Smith: London, 1847.

¹⁷ Това, което се разглежда като лукс в една страна, в съседна страна може да се сметне за отвратително

В нашия век на политическа коректност обидните коментари за храната на другия едва ли могат да се правят на всеослушание. В повечето случаи те по-скоро подхождат на хора, които имат умствени проблеми, както героят на разказа на Джулиан Барнс. Бившият зъболекар с психически проблеми общува с жена си изцяло с помощта на кулинарни рецепти. Той определя ястията с нетрадиционните за английската кухня съставки като „чуждестранен боклук“: Виж: “‘Pork Tenderloin with Mushrooms and Olives. Pork Chops Baked in Sour Cream. Braised Pork Chops Creole. Braised Devilled Pork Chops With Fruit.’ ‘With fruit,’ he’ll repeat, making his face into a funny snarl, pushing out his lower lip. ‘Foreign muck!’ He doesn’t mean it, of course. Or he didn’t mean it. Or he wouldn’t have meant it. Whichever one’s correct”¹⁸ [Barnes, 2004, с. 162].

Интересно е, че жена му го оправдава, казвайки си, че той не го мисли или не би могъл да го мисли – ако беше нормален.

Героят на Алеко Константинов Бай Ганьо също дава материал за анализ на проекцията на трансформацията на българската идентичност върху поведението, свързано с яденето и храните. По европейските стандарти неговите маниери не издържат на никаква критика. По време на посещението си в Прага той нарушава всички възможни табута. Например той критикува готварските традиции на домакините, като изтъква за единствено верен начин на готвенето този, приет в селска България от негово време. Налагайки този неевропейски по мнение на А. Константинов начин на готвенето, той навлиза в културното пространство на своите чешки

домакини и така нарушава още едно правило, засягащо отношенията между домакини и гости. Ето защо, не е за учудване, че Константинов с неговите проевропейски и прозападни възгледи карикатурно изобразява своя герой, предопределяйки отношението на читателите към него – Бай Ганьо символизира всичко, което според неговия създател дърпа България назад към Ориента. По своя собствен начин обаче Бай Ганьо също се е запътил към Европа: на своите чешки домакини той казва, че харесва супа повече, отколкото чорба, и че супата е по-популярна в България от чорбата, тъй като чорбата е турско ягене [Константинов, 2006, с. 48]. Обаче не е тайна, че супата и чорбата представляват различни термини за едно и също ястие, като различните термини са свързани със съответното лингвистично и културно отношение. Промяната в терминологията сигнализира за промяна в отношението – да използваш турската дума *чорба* вместо думата *супа*, която има френски корени, би означавало отхвърлянето на европейската идентичност, към която се стремяха госта българци в началото на 20-и век.

Следователно може да се направи извод, че цялостният процес на храненето и разглеждането му като комуникация задължително е свързан с учтивостта. Това понятие обаче е културно обусловено. Спазването или нарушаването на съществуващите правила на учтивост, независимо от това, дали те се осъществяват преднамерено или не, следва да се разглежда в общата рамка на тази категория. С други думи, може да се твърди, че като подход и структура учтивостта надхвърля границите на езика.

¹⁸ „Свинско филе с зъби и маслини. Свински пържолки печени със сметана. Леко задушени свински пържолки по креолски, със сос. Задушени пикантни свински пържолки с плодове. С плодове, повтаряше той със забавна гримаса. Чуждестранна гадост. Нямахме го предвид, разбира се. Или не е имал предвид точно това. Или не би могъл да има предвид точно това. Както и да е“.

Аумепамыра

1. Attwood, Margaret, Alias Grace. London: Virago Press, 1997.
2. Barnes, Julian, The Lemon Table. Jonathan Cape, 2004.
3. Bourdieu, Pierre, A Social Critique of the Judgment of Taste. Trans. by R.Nice, London: Sage, 1984.
4. Bourque, Nicole, Eating Your Words: Communicating With Food in the Ecuadorian Andes in Hendry, Joy (ed). Anthropology of Indirect Communication, London, UK: Routledge, 2001, 85-100.
5. Brown, Dan, Deception Point, Corgi books, 2004.
6. Brown, Penelope and Stephen D. Levinson, Politeness: Some universals in language usage, 2nd ed. Cambridge: Cambridge University Press, 1987.
7. Burgess, Anthony, The Long Day Wanes, A Malay Trilogy. Penguin books, 1981.
8. Counihan, Carol, The Anthropology of Food and Body, Gender, Meaning and Power NY: Routledge, 1999.
9. Clarke, Stephen, Merde Actually. Black Swan, 2006.
10. Elias, Norbert, The Court Society. Translated by Edmund Jephcott. Oxford: Blackwell, 1983.
11. Farrell, Fiona, "Sure to Rise" in Best Short Stories 1994, London: Heinemann, 1994.
12. Fox, Kate, Watching the English. London: Hodder, 2004.
13. Giddens, A., Modernity and Self-Identity. Self and Society in the Late Modern Age, Cambridge: Polity Press, 1994.
14. Gies, Joseph and Francis, Life in a Medieval Castle, New York: Harper & Row Publishers, Inc., 1974.
15. Goffman, Erving, The Nature of Deference and Demeanor. In Interactional Ritual, N.Y.: Anchor Books, 1967, 49-95.
16. Goody, Jack, Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology, Cambridge University Press: Cambridge, 1982.
17. Grice, H. P., Logic and Conversation, in P. Cole and J. L. Morgan (eds), Syntax and Semantics: Speech Acts, Volume 3 Academic, New York, 1975, 41-58.
18. Gudykunst, William and Stella Ting-Toomey, Culture and Interpersonal Communication, Sage Series, Interpersonal communication, 8, Sage Publications, 1990.
19. Hofstede, Geert H., Cultures and Organizations: Software of the mind, London: McGraw-Hill Book Company (UK) Limited, 1991.
20. Lakoff, Robin, The Language War, University of Carolina Press, 2001.
21. Maslow, A., A Theory of Human Motivation, Psychological Review 50(4) (1943), c. 370-96.
22. Maslow, Abraham, Motivation and Personality, 2nd ed. New York: Harper, 1970.
23. Mennell, St., All Manners of Food. Eating and Taste from the Middle Ages to the Present, (2nd edition) Illini books, 1996.
24. Olofsson, Gwyneth, When in Rome or Rio or Riyadh, Intercultural Press. Yarmouth: Maine, 2004.

25. Perianova, Irina, Food, Face, Politeness, Paper delivered at ESSE-9 conference, Aarhus University : Denmark, 2008.
26. Perianova, Irina, Dinner at the Homesick Restaurant IATEFL – Literature, Media and Cultural Studies, ed. Stella Smyth, Issue 31, 2007.
27. Post, Emily, Etiquette in Society, in Business, in Politics and at Home, New York: Funk and Wagnallis, 1922.
28. Theophano, Janet, Eat My Words: Reading Women's Lives through the Cookbooks They Wrote, New York: Palgrave, 2002.
29. Richler, Mordecai, Joshua Then and Now, Bantam-Seal Books, 1981.
30. Rosenberg, St., Dining around the World, 2007, http://news.bbc.co.uk/2/hi/programmes/from_our_own_correspondent/6214445.stm
31. Roth, Philip, American Pastoral, Vintage: USA, 1998.
32. Trompenaars, Fons and Charles Hampden Turner, Riding the Waves of Culture, Understanding Diversity in Global Business, McGraw-Hill 1998.
33. Taylor, Timothy, Stanley Park, Vintage: Canada, 2001.
34. Tyler, Anne, A Patchwork Planet, Vintage: USA, 1999.
35. Vine, Barbara, The Dark-Adapted Eye, Penguin, 1996.
36. Visser, Margaret, The Rituals of Dinner, Harper Collins: Toronto, 1991.
37. Vasey, George, Illustrations of Eating; Displaying the Omnivorous Character of Man and Exhibiting the Natives of Various Countries at Feeding Time, John Russel Smith: London, 1847.
38. Вайль, П., А. Генис, Русская кухня в изгнании, Независимая газета, 1998.
39. Константинов, Алеко, Бай Ганьо, Нью медиа груп, 2006.
40. Ларина, Татьяна, Категория вежливости в английской и русской коммуникативных культурах, Москва: РУДН, 2003.
41. Минков, Михаил, Защо сме различни. Межкултурни различия в семейството, обществото и бизнеса, Класика и Стил, С., 2002. **VIA**