

**УДК 81'1**

**ББК 81.0**

**Ш 98**

**Шхумишхова А.Р.**

*Кандидат филологических наук, доцент кафедры иностранных языков Адыгейского государственного университета, e-mail: sh.asiyat@yandex.ru*

**Лингвокультурологический аспект  
кулинарных эссе Александра Гениса  
(Рецензирована)**

**Аннотация:**

С целью изучения нового для российской массовой коммуникации жанра кулинарного эссе описываются лингвокультурологические особенности кулинарных путешествий писателя и публициста А.Гениса, концепция которых заключается в представлении национальной кухни как элемента исторических и культурных традиций. Отмечается, что кулинарные путешествия имеют не только культурологическую, но этноимагологическую перспективу, поскольку в текстах этого жанра присутствует не только образ автора, но и образ Другого. Используются методы стилистического, контекстуального и культурологического анализа. Делается вывод о том, что единство духовного и материального, показанное в эссе А.Гениса, отражает тесную связь между национальным характером и национальной пищей. Практическая значимость состоит в комплексном исследовании одного из самых популярных жанров массовой литературы, способствующих повышению интереса к пище как артефакту культуры. Исследование вносит вклад в актуальные направления современного языкознания - лингвокультурологию, этнолингвистику и медиастилистику.

**Ключевые слова:**

Артефакт, кулинария, культура, национальный, прецедентный, сравнение, эссе, этнообраз.

**Shkhumishkhova A.R.**

*Candidate of Philology, Associate Professor of Foreign Languages Department, Adyghe State University, e-mail: sh.asiyat@yandex.ru*

**Lingual culturological aspect of culinary essays of Alexander Genis**

**Abstract:**

This paper examines a genre of the culinary essay, new to the Russian mass communication, to describe the lingual culturological features of culinary travels of the writer and publicist A. Genis. His concept is related to representation of ethnic cuisine as an element of historical and cultural traditions. It is noted that culinary travels have not only culturological, but ethnoimagological prospect since in texts of this genre not only an image of the author, but also an image of Another is present. Methods of the stylistic, contextual and culturological analyses are used. The conclusion is drawn that the unity of spiritual and material, shown in the essay of A. Genis, reflects close connection between national character and national food. The practical importance consists in complex research of one

of the most popular genres of the literature promoting increasing interest in food as to a culture artifact. Research makes a contribution to the actual directions of modern linguistics: a lingual culturology, ethnolinguistics and media stylistics.

**Keywords:**

Artifact, cookery, culture, national, case, comparison, essay, ethnic image.

Если в советскую эпоху, когда «доминировала ценностная установка на отношение к пище как продукту, необходимому для поддержания жизни, кулинария находилась на периферии общественного интереса» [1: 90], то в конце XX - начале XXI веков эта тема становится весьма популярной в массовой коммуникации. «В последние десятилетия невероятно возросло число издаваемых кулинарных книг и журналов, разного рода телевизионных передач на гастрономическую тему. При этом большим спросом пользуются не только книги кулинарных рецептов, но и издания, посвященные истории той или иной национальной кухни в контексте культуры» [2: 19].

Сегодня еда отнесена к артефактам культуры и рассматривается как социокультурный и этнокультурный знак, сформировавшийся исторически. Согласно наблюдениям ученых-лингвистов, «современные тексты на тему «Пища» являются отражением не только актуальных социально-экономических процессов. Они несут на себе печать этнокультурной идентичности» [2: 8]. Поэтому лингвистическое изучение пищевого дискурса нередко строится в аспекте «сдвоенных» дисциплин: социолингвистики, когнитивной лингвистики, лингвокультурологии, этнолингвистики и др.

Национально-этническая и культурная направленность пищевого дискурса особенно ярко проявилась в новом для российской массовой коммуникации жанре – кулинарном эссе. Появление кулинарной эссеистики в России связано с творчеством писателя и публициста А.Гениса, который в книгах, посвященных пище, представляет национальную еду как элемент исторических и культурных тради-

ций. По словам А.Гениса, считающего эссеистику оригинальной и остросовременной, кулинарные путешествия отличаются «от других путевых очерков тем, что в далекие и близкие страны мы проникаем через их застольные традиции и пристрастия. <...> Ведь только кулинария умеет собрать все особенности национальной культуры за одним – обеденным – столом, чтобы поведать посторонним свою интимную историю» [3: 10].

Главная идея кулинарных путешествий А.Гениса, вошедших в сборник под названием «Колобок», заключается в том, что пища есть средство познания других культур. Изначально такой подход к пище был заложен в трудах французского ученого, основателя структурной антропологии К. Леви-Стросса: «Мы - то, что мы едим, поэтому набор продуктов питания и способы их обработки тесно связаны с представлением личности о себе и своем месте во Вселенной и обществе. Кулинария - инструмент, позволяющий изучать как космологические, так и социологические оппозиции» [4:31].

Не случайно эпиграф к сборнику кулинарных эссе, названному именем сказочного персонажа, которого влекло к неизведанному, указывает на познавательную направленность текстов, вошедших в сборник: «Лучше всего мы способны постичь съедобную часть мира».

Выступающий в амплуа не только путешественника, но и гурмана А. Генис открывает для читателя богатство мира через разнообразие кухонь: итальянской, турецкой, шотландской, японской, грузинской, китайской и т.д. Через кулинарию автор пытается проникнуть в «нутро» культуры и в единстве с ней показать пищевые пристрастия и стереотипы. «Для того

чтобы представить кулинарную традицию другого народа, рецепты не нужны. На самом деле нужно понять ее дух, а также учесть историю и географию. В книжке «Колобок» я пытался написать некие иероглифы национальных культур...» [5].

Действительно, кулинарные путешествия А.Гениса интересны, прежде всего, с точки зрения лингвокультурологии, тем более что кулинарные эссе считаются разновидностью культурологического эссе. Лингвокультурологический аспект открывает этноимагологическую перспективу, поскольку цель данного жанра - познание других народов через их кулинарную культуру. Отсюда – наличие в кулинарных путешествиях этнообраза (предмет этноимагологии), который «конструирует не только индивидуальные черты, но и этническую (национальную) идентичность изображаемых персонажей, объектов, пейзажей или исторического прошлого, подавая определенные их признаки как «характерные» для целого народа» [6:54].

В кулинарных путешествиях А.Гениса образ Другого доминирует над этнокультурным образом собственного «я». Этнокультурный компонент присутствует уже в самом начале текстов, заглавия которых обычно являются непрямыми наименованиями. Так, название эссе о кухне Шотландии «Меню в крупную клетку», построенное на метонимическом переносе, намекает на внешний облик шотландца, одетого в национальный костюм килт – мужскую юбку, сшитую из шерстяной клетчатой ткани. Будучи колоритной нацией, не расстающейся с шотландкой, *шотландцы сумели отстоять свою кулинарную независимость, начиная прямо с завтрака. Вместо традиционной глазуньи с мясистым беконом беркишрок, которая подбивает англичан завтракать трижды в день, кельты подают яйца по-шотландски. Сваренные вкрутую, они заворачиваются в колбасный фарш и жарятся в панировке.*

А заглавие-оксюморон о кухне Южной Америки (где, по словам автора, *ско-*

*товодство еще не отделилось от охоты*) «Танго с говядиной» содержит такой «иероглиф», по которому можно определить страну, о которой пойдет речь. Главным продуктом Аргентины считается говядина, а основной культурной составляющей - танец и мелодия танго: *Пампасы начинались за околицей и простирались до Антарктиды, но я быстро удовлетворился малой частью бескомпромиссно двумерного пейзажа, единственным украшением которого были коровы. < ... > Пикник начался мужской пляской и закончился танго (его поют, а не танцуют) под карликовую гармонию банделиона. В середине было главное угощение – филе бычка - трехлетки < ... >*

Проникая в «нутро культуры», автор стремится отразить характерные черты национальной психологии. Так, итальянский фразеологизм *dolce vita*, вынесенный в название эссе об итальянской кухне, популярной во всем мире, концентрирует суть средиземноморской ментальности: жизнелюбивый дух, стремление к радости, желание наслаждаться пищей. Рассказывая об итальянской кухне, которой свойственны лад и чувство соразмерности, *воспитанные гениями этой страны*, автор подчеркивает, что *не набор продуктов и не кулинарные приемы отличают хорошую итальянскую кухню, а врожденное чувство гармонии. < ... > Чтобы не переварить субстанциальную часть всякого итальянца и его кухни - пасту, сохранив ее в состоянии al dente, лучше выбросить часы и пробовать ее поминутно.*

Идиома *al dente* «на зубок», «на укус» в тексте дается без перевода, поскольку искусству определения степени готовности пасты, которая является сердцевиной настоящей итальянской кухни, нельзя научить. Паста, казалось бы, простое блюдо, приравнивается автором к таинству и более того – искусству, о чем свидетельствуют театральные метафоры, образно представляющие процесс ее приготовления: *это – простота мистерии, которую тоже разыгрывают двое: жизнь*

и смерть. С иронией он вспоминает свои неудачные попытки приготовления этого итальянского блюда: *Чего я только не делал! Купил особую машинку, ввозил контрабандой канадскую муку, даже Верди крутил макаронам, но все равно лучший способ насладиться пастой – отправиться в Италию.*

Свойственное итальянцам чувство гармонии, которое А.Генис определяет как *искусство аккорда, сочетающее разное безошибочное и неразъемное целое, не позволяет им ошибаться, когда они садятся за стол или становятся к мольберту (или пюпитру).* Поэтому восприятие национальной кухни, которой наслаждаются как произведением искусства, органично сопряжено с музыкой, живописью: *Пользуясь локальными деликатесами, оно (меню - А.Ш.) все-таки придерживается общего, как в ренессансной живописи, канона, отдаваясь устоявшимся национальным предпочтениям.*

Культурологические сравнения, которыми изобилует текст кулинарных путешествий, отражают философское отношение автора к пище: *Паста выпускает на волю душу пшеницы, причем той, что, как римские легионы, известна своей твердостью.*

Более глубокому восприятию пищевой культуры Другого помогают иноязычные вкрапления, которые ярко передают национальный колорит. Например, А.Генис вспоминает о курьезном случае, произошедшем с ним в трагтории на берегу моря, где он заказал к осьминогам не белое вино, а ликеры с экзотическими названиями «Стрега» и «Самбук», которые употребляли герои Хемунгуэя. *Почернев лицом он (хозяин – А.Ш.) схватил себя обеими руками за горло, что не помешало ему заорать: «Vino bianco, stup!» Я понял его без словаря, но исправиться не успел. Бросив фартук на пол, хозяин выбежал из своего заведения.*

В кулинарных путешествиях автор разрушает стереотипы, используя прецедентные феномены, присущие итальян-

ской культуре, как сильный аргумент: *<...> Однако это исключение только подтверждает распространенное заблуждение, напрасно связывающее Италию с помидорами, которые не любил даже Чипполино.* Так, апеллируя к вкусовым предпочтениям героя широко известной повести итальянского писателя Д.Родари «Приключения Чипполино», автор отрицает мнение о связи итальянской кухни с томатами, которые пришли из Нового Света, а не из Древнего Рима.

В кулинарных эссе А. Гениса нередко встречается нарратив, который представляет собой какую-либо историю, репрезентирующую уникальность блюд, по которым можно судить о кулинарной культуре. Рассказывая о турецкой кухне, которая, как и все восточное, окружена тайной, автор приводит исторические анекдоты о том, как европейцы пытались (разумеется, безуспешно) перенять секреты традиционных турецких блюд. *Так, в XVIII веке, наслышавшись от послов о плове, французы пытались его имитировать, варя рис в молоке и жаря телятину в сливочном масле. Получалось занятное кушанье «миротон», но настоящей плов Европа попробовала только тогда, когда европейцев научили его готовить инженеры, вернувшиеся с Суэцкого канала. < ...> Другая страсть турок - баклажаны. Императрица Евгения, супруга Наполеона Третьего, была так очарована баклажанной икрой, что послала своего повара узнать все сорок рецептов этого нечуждого нам кушанья в султанской кухне, но француза прогнали восвояси вместе с его весами и мерами.*

Таким образом, существенное место в кулинарных эссе А.Гениса, где показана органичная связь между кулинарными духовным и материальным, занимает культурологический компонент. Познание народов через их кулинарную культуру - эффективный для автора и весьма интересный для читателя подход в раскрытии особенностей как национального характера, так и национальной кухни.

### Примечания:

1. Шхумишхова А.Р. Лингвистические маркеры идеологии здорового потребления в рекламе продуктов питания // Вестник Адыгейского государственного университета. Сер. Филология и искусствоведение. 2014. Вып. 3. С. 90-94.
2. Долешаль У., Китайгородская М.В., Розанова Н.Н. Пищевое поведение и язык // Еда по-русски в зеркале языка. М.: РГГУ, 2013. С. 7-25.
3. Генис А. Колобок. Кулинарные путешествия. М.: АСТ: Астрель, 2008. 319 с.
4. Woodward K. Identity and Difference. Culture, Media and Identities. The Open University. Walton Hall, 2002. 363 p.
5. Квашеная капуста сложнее хронометра. Писатели Петр Вайль и Александр Генис в интервью «Газете» // Газета. № 139. URL: <http://inostrankabooks.ru/ru/text/3769/>
6. Будний В. Розгадка чарів Цірцеї: національні образи та стереотипи в освітленні літературної етноімагології // Слово. і Час. 2007. № 3. С. 52-63.

### References:

1. Shkhumishkhova A.R. Linguistic markers of healthy consumption ideology in food advertising // Bulletin of the Adyghe State University. Ser. Philology and the Arts. 2014. Issue 3. P. 90-94.
2. Doleshal U., Kitaygorodskaya M.V., Rozanova N.N. Feeding behaviour and language // Russian Food in the mirror of the language. M.: RSHU, 2013. P. 7-25.
3. Genis A. Kolobok. Culinary travels. M.: AST: Astrel, 2008. 319 pp.
4. Woodward K. Identity and Difference. Culture, Media and Identities. The Open University. Walton Hall, 2002. 363 pp.
5. Sauerkraut is more complicated than chronometer. Writers Peter Vail and Alexander Genis in the interview with «Gazeta» newspaper // Gazeta. No.139. URL: <http://inostrankabooks.ru/ru/text/3769/>
6. Budny V. The clue of Circe's charms: national images and stereotypes in the light of literary ethnoimagology // A word and time. 2007. No. 3. P. 52-63.