
DOI 10.18522/2415-8852-2022-4-44-57

УДК 821.112.2. +
82.94. + 304.4

СЕМАНТИКА ЕДЫ В ТРАНСКУЛЬТУРНОЙ ЛИТЕРАТУРЕ (НА МАТЕРИАЛЕ НЕМЕЦКОЯЗЫЧНОЙ ПРОЗЫ ВЫХОДЦЕВ ИЗ СССР)¹



Александра Владимировна Елисеева

Dr. Habil., университет Трира, стипендиатка Фонда им. А. фон Гумбольдта (Трир, Германия)

e-mail: elisseeva_alexan@mail.ru

ORCID ID: 0000-0002-6911-1927

¹ Я выражаю сердечную признательность немецкому научному фонду имени Александра фон Гумбольдта за большую моральную и финансовую поддержку, за возможность заниматься исследовательской работой.

Аннотация. В статье рассмотрена семантика еды и напитков в немецкоязычной прозе, созданной выходцами из СССР и обладающей признаками транскультурной литературы – явления, подразумевающего гибридизацию культурного, в том числе языкового, литературного опыта. Предметом анализа являются три автобиографических текста, написанных в XXI в.: «Мои белые ночи» (2004) Лены Горелик, «Тоталитарная кухня. Поваренная книга социализма» (2006) Ольги Каминер и Владимира Каминера, а также «Возможно, Эстер» (2014) Кати Петровской. Во всех трех произведениях значительное место отводится наименованиям блюд, продуктов и напитков, описаниям приготовления, подачи и употребления еды и питья. Они также содержат рецепты (текст Горелик и особенно книга Каминеров) или упоминают их (произведение Петровской). Воспоминания о еде и напитках неотделимы от воспоминаний детства и являются частью автобиографического дискурса. Задача исследования состоит в анализе функций кулинарного кода данных сочинений. Использована методология межкультурных исследований и междисциплинарной кулинаристики – области изучения различных аспектов питания. Пища представлена всеми авторами как первичный телесный опыт, значимый для социализации в определенной культуре, а также играющий большую роль в аккультурации. Показана функция кулинарных кодов в структурировании ключевых категорий культуры: «своего», «другого» и «чужого», а также в процессе культурной гибридизации. Особое внимание уделено непереводаемости гастрономических реалий: лексики, обозначающей блюда и традиции их употребления. Рассмотрены механизмы метафоризации и метонимизации в сфере пищи и напитков и роль данных процессов в порождении этнических и национальных стереотипов, а также в их разрушении.

Ключевые слова: транскультурная литература, кулинаристика, имагология, Лена Горелик, Катя Петровская, Владимир Каминер, Ольга Каминер, немецкоязычная литература

Кулинаристика – относительно новое междисциплинарное научное направление, которое занимается культурными кодами еды и напитков, их местом в семиотике культуры [Enninger]. В англоязычном пространстве такие исследования получили название *food studies* или *culinaristics*. В Германии понятие «кулинаристика» (*Kulinaristik*) было введено в научный оборот немецким филологом А. Вирлахером [Wierlacher, Bendix], который во многом опирался на тезисы К. Леви-Стросса, в соответствии с которыми истоки всякой культуры восходят к практике приготовления и потребления пищи. В 2000 г. ученый основал Немецкую академию кулинаристики, в которой сотрудничают как представители практических профессий (кулинарии, гастрономического бизнеса), так и исследователи из разных областей знания – антропологии, религиоведения, социологии, культурологии, филологии, искусствознания и т. д. Интенсивное развитие кулинаристики во многом связано с кризисом иерархии «высокого» и «низкого», «существенного» и «несущественного» в постмодернистской парадигме. Предметом изучения в кулинаристике являются разнообразнейшие аспекты приготовления

и потребления еды, а также значения пищевых продуктов и напитков – от религиозных коннотаций до их гендерной семантизации. Следует упомянуть, что на съезде Международного союза германистов в Шанхае (2015) была представлена отдельная секция кулинаристики. Будучи генеалогически тесно связанной с антропологией и этнологией, кулинаристика приобрела большое значение в кросскультурных (межкультурных) исследованиях, в том числе в тех, которые направлены на изучение литературных текстов [Lillge, Meyer]¹.

Особую роль кулинарный код играет в произведениях авторов, первоначальная социализация которых произошла на другом языке, нежели том, на котором они пишут. Такой тип литературного творчества, интенсивно развивающийся в разных странах в условиях возросшей мобильности и процессов глобализации, привлекает к себе все больший научный интерес, он получил различные названия: литература мигрантов [Rösch], транснациональная литература [Bischoff, Komfort-Hein], транскультурная или межкультурная литература [Chiellino], новая мировая литература [Löffler]. Эти обозначения пришли на смену обладающему узким семантическим

¹ Репрезентации еды и напитков в литературе уже посвящены довольно многочисленные статьи и монографии, одной из основополагающих работ является книга А. Вирлахера «О еде в немецкой литературе. Застолья в прозаических текстах от Гёте до Грасса» (1987) [Wierlacher].

диапазоном понятию «литература гастарбайтеров». Все названные термины вызывают разнородные оценки и являются ныне предметом интенсивной научной дискуссии. В данной статье использовано понятие «транскультурная литература», поскольку, как будет показано, авторы анализируемых текстов делают акцент на гибридности культурного опыта людей, социализировавшихся в одной стране, но раскрывших свой творческий потенциал уже в другом государстве и на другом языке. Еда и напитки часто коннотируются в таких произведениях как «свои», «другие» или «чужие» [Lillge, Meyer: 11–22] и отражают, таким образом, одну из основных структур культуры – оппозицию «свой – другой» или ее вариацию «свой – чужой», при этом обе оппозиции являются ключевыми в кросскультурных исследованиях.

Предметом рассмотрения в данной статье является семантика еды и напитков в транскультурной литературе на материале немецкоязычных произведений, созданных выходцами из бывшего СССР – Владимиром Каминером (Wladimir Kaminer, род. в Москве

в 1967 г.), Ольгой Каминер (Olga Kaminer, урожд. Гура, род. в 1966 в г. Оха на Сахалине), Катей Петровской (Katja Petrowskaja, род. в 1970 г. в Киеве) и Леной Горелик (Lena Gorelik, род. в 1981 г. в Ленинграде). Для всех этих авторов родным языком является русский. Горелик переехала в Германию в возрасте 11 лет со своими родителями – контингентными беженцами из СССР. Другие писатели выбрали Германию как место жительства, уже будучи взрослыми. Все анализируемые тексты – «Мои белые ночи» (“Meine weißen Nächte”, 2004) Л. Горелик, «Тоталитарная кухня. Поваренная книга социализма» (“Küche totalitär. Das Kochbuch des Sozialismus”, 2006) О. Каминер и В. Каминера и «Возможно, Эстер» (“Vielleicht Esther”, 2014) К. Петровской – написаны на немецком языке и обнаруживают как общие элементы (автобиографизм, сходство опыта рассказчиков¹, связанное с их социализацией в СССР), так и значительные различия: если в книге О. Каминер и В. Каминера советская кухня служит главным предметом изображения, то в произведении «Возможно, Эстер»

¹ Все три рассматриваемые книги содержат автобиографическое повествование, в котором с читателем заключается «автобиографический пакт» [Lejeune] о тождестве автора, рассказчика и героя. Поэтому в дальнейшем понятия рассказчик и герой (персонаж) использованы как синонимы. Особый случай представляет собой книга Л. Горелик «Мои белые ночи», в которой рассказчица наделена другим именем (Аня), чем сама писательница (Лена), однако референциально тесно связана с опытом миграции автора.

К. Петровской, в центре которого находится проблема индивидуальной и коллективной памяти, упоминание еды и напитков носит скорее периферийный характер. Немало внимания в произведениях уделено русской и советской кухне, особенностям немецкой кулинарной культуры, которая сравнивается с русской (советской), а также кулинарным привычкам русских и немцев. Значительное место в текстах занимает такой речевой жанр, как рецепт. Книга Каминеров предлагает рецепты ряда блюд бывших советских республик, «Белые ночи» Горелик завершаются рецептом салата оливье («русского картофельного салата»), и, наконец, рассказчица в «Возможно, Эстер» находит старый семейный рецепт, названный «ЕВР. КВАС», и размышляет над значением сокращения, которое, по ее мнению, может обозначать и ЕВ-Рейский, и ЕВРопейский¹ [Petrovskaja: 31].

Цель исследования состоит в анализе функций данных описаний, в том числе их участия в создании категорий «своего» – «другого» – «чужого», а также в производстве и деконструкции этнических и национальных стереотипов.

Обращение к кухне страны рождения и социализации, упоминание еды и напитков, привычных с детства, – характерная

черта транскультурной литературы. В упомянутых выше произведениях еда и напитки представлены как элементы некоего первичного, элементарного телесного опыта приобщения к культуре родной страны. Например, одно из самых ранних детских воспоминаний героини-рассказчицы в романе Горелик связано с семейными завтраками:

«Одно из моих самых ранних воспоминаний: отец вытаскивает моего брата и меня из кровати, слишком рано, и ведет на кухню. На столе стоит кастрюля полная картошки в мундире, к ней – селедка, зеленый лук и сметана, а чтобы запивать – кефир. Я всегда накладывала себе слишком много на тарелку, нельзя было, чтобы картошка закончилась у меня, пока не наемся» [Gorelik: 126–127].

Причем этот опыт оказывается очень существенным для автобиографических повествователей, неслучайно книга Горелик заканчивается рецептом русского картофельного салата, известного в России как «оливье», но вместе с тем он является безэквивалентным, «неконвертируемым» в реалии другой культуры. Об этой специфичности гастрономического опыта свидетельствует в частности употребление русских слов для его передачи. Так, в книге Петровской «Возможно, Эстер»

¹ Заглавные буквы – в оригинале.

названия блюд, напитков, которые автобиографическая рассказчица помнит с детства, переданы русскими словами в латинской транслитерации, иногда с переводом на немецкий язык: *Piroschki* [Petrowskaja: 21, 104], *ein Lutschbonbon*, *ledenets* [Petrowskaja: 76]¹, *Kwas* [Petrowskaja: 31]. В тексте Петровской фигурируют также слова-реалии, обозначающие предметы, использовавшиеся в СССР для приготовления пищи, например, трехлитровая банка, служившая в семье рассказчицы для хранения и процеживания бульона: “*Das Dreiliterglas / trjochlitrowaja banka*” [Petrowskaja: 33]. Для культуры той или иной страны специфическими являются не только обозначения еды и напитков, но и понятия, связанные с традициями приема пищи, сервировки и подачи блюд на стол. Так, Аня, рассказчица в романе Горелик «Мои белые ночи», сообщает о безуспешных попытках своего отца, плохо владеющего немецким языком, передать русское слово «закуска» (*Sakuska*) немецким “*Nachessen*”. При этом она констатирует: «Слово, которое нельзя перевести» [Gorelik: 27]. Далее следует комментарий, что такое «закуска»²: «Нужно заедать

водку маленькими кусочками чего-нибудь, ломтем хлеба, соленным огурцом, селедкой, если пьешь в России, парой чипсов или солеными палочками на вечеринке в Германии. Это уменьшает воздействие водки, и она не так жжет горло» [Gorelik: 27]. Непереводаемость слов, обозначающих еду, напитки, гастрономические традиции, служит в текстах маркером специфичности кулинарного, пищевого опыта, его непередаваемости в реалиях другой культуры. Об этой вербальной невыразимости гастрономических ощущений свидетельствуют также сравнения, перифразы в книге Каминеров «Тоталитарная кухня», фиксирующих невозможность передать особенность блюд русской или советской кухни при помощи сравнения их с едой других стран. Например, когда рассказчик пытается дать немецким читателям представление о русском блюде «холодец», в его описании явно сквозит осознание тщетности усилий описать особенности вкуса этой еды:

«Из всех кулинарных радостей моего детства мне больше всего запомнился холодец, смесь супа и мясного блюда, которая выглядит, как зельц

¹ Курсив здесь и далее – в оригинале.

² Следует отметить, что значение русского слова «закуска» как еды, предваряющей главное блюдо, например, «холодные закуски», «горячие закуски», передается на немецкий язык словом “*Vorspeise*”, а «легкая еда», «перекус» – словом *Imbiss*. В тексте Горелик имеется в виду непередаваемая на немецком языке семантика слова «закуска»: еда, сопровождающая употребление алкогольных напитков, прежде всего водки.

(Sülze), но несравнимо вкуснее его, и – что самое главное – затвердевает своими силами, то есть без желатина» [Kaminer, Kaminer: 208].

Примечательно, что в этом отрывке название блюда также обозначено транслитерацией – Cholodez как безэквивалентная лексема.

Таким образом, произведения транскультурной литературы предлагают свой ответ на культурологический вопрос, что составляет специфический этнический или национальный культурный опыт, до конца не передаваемый в понятиях, реалиях другого языка. Содержанием, не поддающимся «переводу» в иные реалии и слова, предстает во всех анализируемых произведениях первичный чувственный, в том числе гастрономический, опыт. Культурный трансфер в данной сфере оказывается возможным только путем непосредственного приобщения к гастрономическому опыту: поваренная книга Каминеров и роман Л. Горелик предлагают рецепты русской / советской кухни. Рассказчица сообщает о том, что она и ее родители знакомят немецких друзей с блюдами и напитками из России или СССР. Так, например, упоминается, что немецкий друг Ани, Ян, любит солянку, она готовит для него и для себя салат оливье – «русский картофельный салат». Героиня пытается также приобщить своего немецкого друга к российским и / или советским обычаям, привычкам, традициям, связанным с добыванием и приготовлением

пищи. В частности, она интерпретирует как типично российскую традицию сбор грибов, последующую их совместную обработку и приготовление членами семьи:

«Собирать грибы – это русская страсть. <...> Трудно быть с человеком, который боится заблудиться в лесу, скептически относится к грибам и не хочет собирать чернику, боясь глистов» [Gorelik: 251].

Героиня вспоминает свое детство в деревне: лес, сбор грибов, соперничество грибников друг с другом, тайны грибных мест, участие всей семьи в обработке грибов и «коронное» блюдо отца – жареную картошку с грибами. Эта русская традиция в основном не встречает понимания в Германии. Немецкие гости боятся отравиться грибами, собранными в лесу, и отвергают грибное жаркое, приготовленное отцом героини:

«Большинство из них знали только лисички или шампиньоны с рынка и не доверяли грибным познаниям моего папы. Они вежливо отказывались, спасибо, мы не голодны. “Но это же грибы!”, – вновь делал попытку отец, удивленный, что кто-то может это не любить» [Gorelik: 253–254.].

Интересно, что психологическое напряжение между Аней и ее немецким другом, обусловленное кратковременным любовным увлечением героини, ослабевает в конце ро-

мана – в эпизоде, когда она готовит большую миску оливье, они вместе едят его, а Ян заявляет, что купил книгу о грибах, чтобы лучше в них разбираться.

Примечательно, что российские или советские пищевые привычки носят в книге Горелик в основном не эссенциалистский характер, а обусловлены либо воспоминаниями о Ленинградской блокаде (отсылка к опыту бабушки-рассказчицы), либо ситуацией дефицита товаров в позднесоветском обществе. Героиня вспоминает, например, об огромной очереди за молоком в сельском магазине, которую ее в детстве посылали занимать рано утром («молока никогда не хватало на всех» [Gorelik: 54–55]), о долгих поисках хлеба в ленинградских магазинах, где на прилавках лежали только спички и мыло, о вопросе «Что дают?», который задавали встающие в очередь («Может, хлеб, а может, и фрукты» [Gorelik: 50]), об ожесточенных битвах за курицу и масло: «Одно из первых правил, которые мы усваиваем: если видишь очередь, встань в нее. Потом спроси, что дают» [Gorelik: 50].

Аня вспоминает и о проблеме достать хорошую картошку в Ленинграде, а затем, после переименования города, и в Петербурге («В Петербурге редко была хорошая картошка. Когда у нас появлялась картошка, ее ели на завтрак в воскресенье» [Gorelik: 126]), и о буфетах для иностранцев, появившихся в театрах во время перестройки, в которых прода-

вались дорогие бутерброды с рыбой и икрой, недоступные для большинства советских граждан. В романе идет речь также о привычке родителей героини, уже продолжительное время живущих в Германии, устраивать изобильные застолья, запасать продукты, в том числе снабжать ими своих взрослых детей. Мать Ани считает, что «в каждом холодильнике должны быть котлеты», и героиня полагает, что такая пищевая привычка типична для россиян. Все это с очевидностью представлено как следствие жизни в обществе тотального дефицита и оказывается непонятным и чуждым молодым жителям Германии, не имевшим такого опыта. Например, Ян недоумевает, зачем мать его подруги привозит или передает с кем-то продукты – варенье, консервированные огурцы, баклажанную икру и т. д.

Позиционирование одних блюд, напитков, пищевых привычек как «своих» сопровождается в романе Горелик семантизацией новых для рассказчицы гастрономических явлений как «других». Повествуется о том, как в конце 1980-х – начале 1990-х гг., во время «перестройки», в СССР появляются продукты другой гастрономической культуры, которые воспринимаются как экзотические и тем самым очень привлекательные: кола, фанта, корнфлекс, импортные шоколадные батончики. В начале своего пребывания в Германии героиня воспринимает киви как продукт «другой» культуры, покупка и упо-

требление киви в пищу знаменуют для нее и ее одноклассников приобщение к иным, немецким, обычаям.

«Идя из школы, мы проходим мимо супермаркета. Мои одноклассники идут туда, чтобы купить киви. “Ты уже пробовала киви?” – спрашивает меня один из них. Я качаю головой. “Киви – это немецкий фрукт” – объясняет он мне. “Немцы все время едят киви”» [Gorelik: 94].

Одним из первых ярких впечатлений в Германии становится для героини доступность бананов. Прибыв на Восточный вокзал в Берлине, родители девочки сдерживают свое обещание: «В первую очередь будут бананы» [Gorelik: 81]. Аню поражает простота приобретения экзотических фруктов, которую она наблюдает в Берлине: «Люди берут, сколько хотят, входят в магазин, чтобы заплатить. Я не могу в это поверить, я не решаюсь дотронуться до бананов» [Gorelik: 81]. Далее героиня вспоминает, что в СССР она только один раз пробовала банан, получив его в подарок на Новый год от подруги: «<...> самое вкусное, что я когда-либо ела. А, может быть, просто самое волнующее» [Gorelik: 81]. Живя в Германии, героиня знакомится среди прочего и с немецкой кухней. Так, повествование о первых годах жизни в ФРГ содержит эпизод, описывающий, как дети из России впервые пробуют пудинг, блюдо, о котором они до тех пор не слышали:

«Илье приходится первому попробовать странную штуку, он самый старший. Мы, хихикая, смотрим, как он подносит ложку ко рту и морщится. Странные все-таки эти немцы. Как могут существовать в одной и той же стране чудесные жвачки из автоматов и эта странная студенистая масса? Мы, давясь, глотаем пудинг» [Gorelik: 128].

Дети из России, которых фермерша Криста пригласила в гости, предпочитают пудингу вареную картошку: по их желанию (вопреки российской традиции не просить в гостях лишнего – «Нашим родителям было бы стыдно за нас» [Gorelik: 129]) хозяйка готовит ее для них несколько раз подряд. Один из самых радостных эпизодов жизни в общежитии для беженцев – описание рождественских лакомств, которые приносят немецкие друзья (рождественские кексы – штоллены, пряники, шоколадные Николаусы, рождественское печенье). Повзрослевшая героиня принимает немецкую еду уже как «свою»: в книге упоминаются блюда баварской кухни, которые персонажи едят в ресторане, и т. п. Воспоминания рассказчицы содержат иногда иронию по отношению к прежним представлениям уроженцев СССР о еде и напитках в Германии. Например, она с юмором вспоминает предположения своей матери, что турецкие дети, принесшие им на улице бутылки с водой, наверняка происходят из очень богатых семей:

«Можешь себе представить, что бывают такие богатые люди, которые покупают воду в бутылках, ведь она бесплатно течет из крана. Наверно, мы никогда не сможем себе такого позволить, может быть, наши дети. Поэтому ведь мы и приехали в Германию!» [Gorelik: 39].

В то же время «свое», в частности «своя» кулинарная культура, представлено во всех трех произведениях как нечто неоднородное, впитавшее импульсы других культур, отразившее многочисленные в XX в. изменения на политической карте. Так, в быту предков (выходцев из Польши, живущих в Киеве и имеющих еврейские корни) автобиографической рассказчицы из книги К. Петровской соединились еврейские, польские, украинские и русские традиции. Произошла гибридизация кулинарной сферы: рассказчица отмечает, что для бабушки традиционные еврейские блюда стали элементами украинской кухни: «Теперь гефилте фиш, штрудель, форшмак были для Лиды блюдами ее украинской кухни» [Petrowskaja: 32]. Бабушка героини-рассказчицы в романе Горелик, не будучи религиозной, все же отдает дань традициям иудаизма, отказываясь от свинины. Гибридность советской кухни акцентирована и в «поваренной книге» Каминеров, которая делится на главы, посвященные кулинарным традициям бывших советских республик, а также Сибири и юга России, оказывавших друг на друга значительное воздействие. Не-

отъемлемой частью российской кухни стали кавказские, украинские, белорусские блюда, еда и напитки других регионов бывшего СССР. В романе Горелик есть указания и на гибридность немецкой кухни: друг героини, уроженец севера Германии, предпочитает баварскую еду: кнедлики с краснокочанной капустой: «<...> он родом из северной Германии и любит баварскую еду даже больше, чем меня» [Gorelik: 16]. Попытки гибридизации различных гастрономических традиций предпринимают персонажи, живущие продолжительное время в Германии: отец героини в книге Горелик, предлагая немецким гостям водку, настойчиво призывает их закусывать, но при этом подает продукты, купленные в немецких магазинах: «Папа приносит легкую еду, причем немецкую, не селедку, заметьте, он очень адаптировался к Германии, приносит ломтики багета с лососем, например, или молодым сыром, ставит поднос перед немецкими друзьями и говорит: “Nachessen”» [Gorelik: 28].

Будучи элементами конструирования «своего», «другого», «чужого», представления о еде и напитках также участвуют в создании этнических и / или национальных стереотипов. С такими стереотипами сталкивается персонаж романа «Мои белые ночи» Аня. В Германии она постоянно слышит, что русские с детства пьют много водки: «Я потягиваю свой русский вариант водки-лемон и выслушиваю обычные вопросы. Пьют ли

водку уже на обед, он так слышал. Пьют ли водку все русские» [Gorelik: 26]. Героиня реагирует на подобные стереотипы, не опровергая их, а утрируя, доводя до абсурда. Так, она не сообщает собеседнику, что в доме ее родителей в Ленинграде водку почти не пили. Вместо этого она заявляет, что пьет водку с четырех лет, а русские пьют водку уже на завтрак: «Пьют ли водку все русские. Да, пьют, собственно, уже на завтрак. Водка бодрит быстрее, чем кофе» [Gorelik: 26]. Стереотипные этнические представления отчасти выступают в романе как показатель ограниченности, невежества персонажей: «Достоевского вряд ли кто-то читал, но вот водку русские пьют, правда?» [Gorelik: 26]. Как признак ментальной ограниченности воспринимает этнические стереотипы и друг Ани, немец Ян: «Тебе пришлось ему объяснить, что Пушкин – поэт, а не только название водки?» [Gorelik: 29]. Героиня также играет со стереотипами, предлагая на вечеринке смешать коктейль водка-лимон либо по-русски, т. е. с преобладанием водки, либо по-немецки, т. е. с небольшим ее количеством. С другой стороны, героиня с иронией рассказывает и о тех стереотипных представлениях о немцах, которые некогда были у нее самой и у ее родителей. Например, она описывает визит к ним немецкой знакомой и покупку ради нее дефицитной и дорогой в то время в Ленинграде колбасы: «Мы думаем, что все немцы едят колбасу» [Gorelik: 79]. К удивлению рассказчицы и ее родителей,

немецкая гостя отказывается от колбасы, а впоследствии выясняется, что она вегетарианка. Подобное использование стереотипов (все русские с детства пьют много водки, все немцы любят колбасу) основаны на механизме метонимизации, описанном Х. Бхабха: более или менее частные случаи поведения представителя того или иного этноса обобщаются, им придается генерализирующее значение [Bhabha]. Подобные примеры можно обнаружить и в книге Каминеров. Например, делаясь армейскими воспоминаниями, нарратор сообщает: «У нас в армии грузины ели на завтрак вместо хлеба жгучие перцы, которые они ящиками получали из дома» [Kaminer, Kaminer: 60]. Такое представление о типичном грузинском завтраке никак не релятивировано контекстом, тем самым создается некий стереотип о кулинарных пристрастиях «всех» грузин. Аналогичным примером может служить утверждение, относящееся также к «грузинской части» книги: «Внимание! Без грецких орехов здесь ничего не обходится» [Kaminer, Kaminer: 64]. Данный тезис явно представляет собой обобщение отдельных частных случаев. Помимо приема метонимии, текст Каминеров содержит также стереотипы, основанные на механизме метафоризации: осуществляется перенос качеств национальной кухни на национальный характер. Например, в книге проводится аналогия между остротой грузинских блюд (эпизод в московском грузинском ресторане, когда клиент про-

лил на себя суп харчо из-за его неожиданно очень острого вкуса) и якобы горячностью грузинского темперамента (эпизод в берлинском клубе с пожилым грузином и двумя его сыновьями, постоянно вступающими друг с другом в драку из-за некоей женщины).

Таким образом, можно констатировать, что во всех трех произведениях еда и напитки предстают элементами культуры как той страны, в которой прошла первоначальная социализация авторов – СССР, так и страны принимающей, в частности Германии. При этом гастрономический, кулинарный опыт представлен как некая додискурсивная, элементарная причастность героев к культуре страны рождения. Обращение к этой сфере в литературных произведениях обусловлено тем самым поисками писателями-мигрантами своей культурной идентичности, культурной специфики. В то же время гастрономические традиции и пристрастия двух культур рассматриваются не в эссенциалистском ключе, как нечто неизменное, а показаны как элементы процессов культурной гибридизации, связанных с конкретной экономической, политической ситуацией, складывающейся в той или иной стране.

References

- Bhabha, H.K. (1994). *The location of culture*. London, New York: Routledge.
- Bischoff, D., & Komfort-Hein, S. (Eds.). (2019). *Handbuch Literatur & Transnationalität*

[Guide literature & transnationality]. Berlin; New York: De Gruyter.

Chiellino, C. (Ed.). (2000). *Interkulturelle Literatur in Deutschland. Ein Handbuch* [Intercultural literature in Germany. A guide]. Stuttgart: Metzler.

Enninger, W. (1982). Auf der Suche nach einer Semiotik der Kulinarien: Ein Überblick über zeichenorientierte Studien kulinarischen Handelns [In search of a culinary semiotics: an overview of sign-oriented studies of culinary action]. *Zeitschrift für Semiotik* [Journal of Semiotics], 4(4), 319–335.

Gorelik, L. (2004). *Meine weißen Nächte* [My white nights]. München: Schirmer Graf.

Kaminer, W., & Kaminer, O. (2006). *Küche totalitär. Das Kochbuch des Sozialismus* [The totalitarian kitchen. The cookbook of socialism]. München: Manhatten.

Lejeune, Ph. (1975). *Le pacte autobiographique* [Autobiographical pact]. Paris: Le Seuil.

Lillge, Cl., & Meyer, A.-R. (2008). *Interkulturelle Mahlzeiten. Kulinarische Begegnungen und Kommunikation in der Literatur* [Intercultural meals. Culinary encounters and communication in literature]. Bielefeld: transcript.

Löffler, S. (2013). *Die neue Weltliteratur und ihre großen Erzähler* [The new world literature and its great authors]. München: C.H. Beck.

Petrowskaja, K. (2014). *Vielleicht Esther* [Maybe Esther]. Berlin: Suhrkamp.

Rösch, H. (2004). Migrationsliteratur als neue Weltliteratur [Migration literature as

new world literature]. *Sprachkunst. Beiträge zur Literaturwissenschaft. Zeitschrift der Österreichischen Akademie der Wissenschaften* [Language art. Contributions to literary studies. Journal of the Austrian Academy of Sciences], 35, 89–100.

Wierlacher, A. (1987). *Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten*

von Goethe bis Grass [On food in German literature. Meals in narrative texts from Goethe to Grass]. Stuttgart: Kohlhammer Verlag.

Wierlacher, A., & Bendix, R. (Eds.). (2008). *Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis* [Culinaristics. Research – Teaching – Practice]. Berlin: Lit Verlag.

Для цитирования: Елисеева, А.В. Семантика еды в транскультурной литературе (на материале немецкоязычной прозы выходцев из СССР) // Практики и интерпретации: журнал филологических, образовательных и культурных исследований. 2022. Т. 7. № 4. С. 44–57. DOI: 10.18522/2415-8852-2022-4-44-57

For citation: Eliseeva, A.V. (2022). Food Semantics in Transcultural Literature: a Study of German-language Texts Created by Authors from the USSR. *Practices & Interpretations: A Journal of Philology, Teaching and Cultural Studies*, 7 (4), 44–57. DOI: 10.18522/2415-8852-2022-4-44-57

**FOOD SEMANTICS IN TRANSCULTURAL LITERATURE:
A STUDY OF GERMAN-LANGUAGE TEXTS CREATED BY AUTHORS FROM THE USSR**

Aleksandra V. Eliseeva, Dr. Habil., Holder of Fellowships of the Alexander von Humboldt Foundation, University of Trier (Trier, Germany); e-mail: liseeva_alexan@mail.ru

Abstract. The article considers the semantics of food and drinks in German-language prose, created by immigrants from the USSR and having signs of transcultural literature, implying the hybridization of cultural (including linguistic and literary) experience. The subject of the analysis are three autobiographical texts written in the 21st century: “My White Nights” (2004) by Lena Gorelik, “The Totalitarian Kitchen. The Cookbook of Socialism” (2006) by Olga Kaminer and Wladimir Kaminer, and “Maybe Esther” (2014) by Katja Petrowskaja. In all three texts, a significant place is given to the names of dishes, foods and drinks, descriptions of the preparation, serving and use of food and drink. They also contain recipes (Gorelik’s text and especially the Kaminers’ book) or mention them (Petrowskaya’s text). Memories of food and drink are integral to childhood memories and are part of the autobiographical discourse. The task of the study is to analyze the functions of the culinary code of these texts. The methodology of intercultural research and interdisciplinary food studies, and various aspects of nutrition researches, were used. Food is presented by all authors as the primary bodily experience that is significant for socialization in a particular culture and plays an important role in acculturation. The function of the culinary codes of the studied texts is shown in structuring the key categories of culture: “one’s own”, “other” and “foreign”, as well as in the process of cultural hybridization. Particular attention is paid to the untranslatability of gastronomic realities: vocabulary denoting dishes and traditions of their use. The mechanisms of metaphorization and metonymization in the field of food and drinks, and the role of these processes in the generation of ethnic and national stereotypes, as well as in their destruction are considered.

Key words: transcultural literature, food studies (culinaristics), imagology, Lena Gorelik, Katja Petrowskaja, Wladimir Kaminer, Olga Kaminer, German literature

