

Філоненко С.О.,
докторант,
Тернопільський національний педагогічний
університет імені Володимира Гнатюка

**КУЛІНАРНА ЕСЕЇСТИКА В ЕТНОІМАГОЛОГІЧНІЙ ПЕРСПЕКТИВІ
(НА МАТЕРІАЛІ КНИГ ОЛЕКСАНДРА ГЕНІСА “КОЛОБОК. КУЛІНАРНІ ПОДОРОЖІ”
ТА СВІТЛАНИ ПИРКАЛО “КУХНЯ ЕГОЇСТА”)**

В останні десять-п'ятнадцять років кулінарна тема стала надзвичайно актуальною в масовій культурі. Це засвідчує поява численних тематичних телешоу, популярних видань, комп'ютерних ігор і кулінарних книжок, написаних зірками: Юлією Висоцькою, Дар'єю Донцовою, Оксаною Робскі, Іриною Хакамадою, Анастасією Заворотнюк. Значне поширення видань такого типу дало підстави російському критику Ользі Бугославській розглядати їх цілісно – як новітній модний “тренд”, у якому, проте, спостерігається значна диференціація – від кустарних книжок, які лише експлуатують зірковий імідж, до добротної прози, що має естетичні вартості. На думку авторки, популяризація гастрономічного дискурсу спричинена зміною світоглядної парадигми сучасності порівняно із періодом СРСР, адже “примусово аскетична й закрита радянська культура відсувала такі сфери, як кулінарія, мода, дизайн і туризм, на дальню периферію” [1]. Нині повсякденність розглядається як об'єкт, що вповні заслуговує на увагу і літератора, і вченого (див., приміром, працю Бориса Маркова “Культура повсякдення” [10]).

Автори популярної кулінарної прози, російські письменники-емігранти Петро Вайль та Олександр Геніс (“Русская кухня в изгнании”, 1986 р. [4]) говорять в інтерв'ю про вплив наукової школи французького історика Фернана Броделя, т. зв. “Школи “Анналів”, завдяки відкриттям якої “... стало зрозуміло, що інтер'єр спальні, форма капелюха чи портупеї так само важливі, як економічні виклади чи дати відкриттів світового значення...”. Тому в сучасних історичних працях “побут зведено до високої світоглядної категорії...” [9].

П. Вайль та О. Геніс започаткували в російському письменстві специфічний жанр культурологічного есе із його різновидом – есе кулінарним. Воно значно відрізняється від простої кухарської книги, хоча може містити рецепти приготування страв. Петро Вайль зазначив в інтерв'ю, що темою таких есе є “їжа як найважливіша категорія життя”, а Олександр Геніс окреслив подвійне завдання кулінарної прози: вона “... збуджує апетит й дарує насолоду від красного письменства. Який ще жанр може дати таке сполучення фізичного й духовного?” [15].

Своїм попередником у жанрі кулінарної прози літератор вважає Вільяма Похльобкіна, автора книжок “Национальные кухни наших народов”, “Кулинарный справочник”, “Тайны хорошей кухни”, “Чай”, “Все о пряностях”, “Приправы”, “Кушать подано!”. Віддаючи належне ерудиції, сумлінності, таланту “російського кулінарного письменника” (“феномен вітчизняної літератури!”), О. Геніс міркує і про природу самого жанру: “Хоча тут є й рецепти, читають такі тексти задля іншого. Кожну страву супроводжує свій настрій, кожний рецепт забарвлено особистісним ставленням, кожний обід описано у своєму емоційному реєстрі. <...> Гастрономічне мистецтво, як і театральне, швидкоплинне: воно залишає сліди лише в нашій пам'яті. Ось ці спогади про хвилюючі й радісні події, пережиті за столом, і складають сюжети кулінарної прози <...> Кулінарна художня література здатна поєднати низ із верхом, тіло з

духом, шунок із серцем, низькі потреби з духовними пориваннями, прозу життя з її поезією” [5].

О. Геніс вважає есеїстику гостросучасним жанром, мотивуючи це твердження в доволі оригінальний спосіб: “Мені здається, що белетристика у своїх найкращих проявах сьогодні йде в інші жанри – в кіно, в телебачення, в серіали. І якщо в людини в ХХІ столітті є цікава історія, то вона її розповість мовою видовищних, візуальних мистецтв, а не буквами. ... Література – це просто спосіб існування в іншому жанрі, есеїстика ж не перекладається на жодні інші жанри. Вона може існувати лише в словах, і цим вона нагадує мені поезію. Принаймні для мене есеїстика – це спосіб писати вірші, які я ніколи не писав. Есе, як і вірш, іде не від думки, а від слів, і цим воно відрізняється від статті” [7]. О. Геніс посилається на традицію російської есеїстики, яку раніше ототожнювали з літературною критикою (Белінський, Писарев), згадує і про вплив російської есеїстики ХХ століття (Синявський, Бродський, Бітов).

Український дослідник Сергій Шебеліст кваліфікує есеїстику О. Геніса як “глянцева”, відрізняючи її від “гламурної”: остання позначена “... надзвичайною суб’єктивністю і “дикою” новомовою...”, тоді як “... сучасна нормальна “глянцева” есеїстика вирізняється інтелігентністю, ерудованістю, небанальними судженнями, парадоксальністю й іронічною подачею матеріалу”, є актуальною саме тоді, “... коли необхідний безпосередній аналіз поточних подій” [14, 55].

Після суперпопулярної “Російської кухні у вигнанні” – книги, що регулярно перевидається протягом 20 років поспіль – літературні шляхи П. Вайля й О. Геніса розійшлися. Останній випустив уже одноосібні збірки кулінарної есеїстики – “Солодке життя”, “Колобок. Кулінарні подорожі” [6]. Нашу увагу привернула подібність книги “Колобок” до кулінарних есе молодшої української авторки Світлани Пиркало “Кухня егоїста” (2007 р.) [12].

Окрім жанрової спільності, ці твори поєднує мета: пізнання інших народів через знайомство з їхньою кулінарною культурою. Споріднені обидві книжки також філософією життєлюбства, любові до їжі. “Кулінарія – мати людства” – розділ із такою промовистою назвою підсумовує все, сказане автором у “Колобку”, а рецензент “Дзеркала тижня”, який пише про опус С. Пиркало, нотує: “... основа книжки – їжа – описана з такою щирістю та повагою, що літеру “ї” хочеться писати лише великою” [13]).

Витоки обох книжок віднаходяться в журналістиці: і “Кухні егоїста”, і “Колобку” як цілісним творам передував етап їх існування у формі медіажанрів. У випадку С. Пиркало це Інтернет-колумністика, популярний цикл авторських колонок на сайті “Главред”, які вона дописувала протягом року, а згодом, за порадою керівництва сайту (Юлії Лимар, віце-президента холдингу “Главред-медіа”), скомпонувала в єдину книгу. Стосовно ж збірки кулінарних есе О. Геніса, то від початку “Колобок” був авторською програмою на “Радіо “Свобода” (письменник-емігрант багато років є ведучим “Американської години”) і передбачав діалогічну форму викладу, запрошення гостей до радіостудії; така форма збереглася в розшифровках-стенограмах програм. Ці факти пояснюють наративно-стильову спорідненість книжок: розповідність інтонації, форма вільного спілкування зі співрозмовником – читачем, слухачем, дотепність та іронія, яскравий образ оповідача. Очевидно, що обидва медіажанри: й Інтернет-колумністика, і радіожурналістика – легко надалися до трансформації в есе, враховуючи його художню природу – суб’єктивізм, фрагментарність композиції, автономну фігура наратора, невимушеність інтонацій, а також “принципову позажанровість” есе, за словами М. Епштейна.

Впадає в очі подібність “точки зору” обох авторів – це погляд людей, які мешкають за межами батьківщини: О. Геніс емігрував до США з Латвії у 1977 році, С. Пиркало кілька років працює в Лондоні журналісткою на BBC. Віддаленість письменників від рідної землі сприяє не лише тіснішому й ближчому знайомству з іншими національними культурами (сюди слід додати й фактор мобільності), але й – через можливість зіставлення-порівняння – глибшому усвідомленню сутності “свого, рідного”, з його “позитивом” і “негативом”, критичному переосмисленню засвоєних ще в дитинстві стереотипів, у тому числі й національних¹.

Про кулінарію як потужний засіб пізнання інших культур міркував Клод Леві-Строс: “Ми – те, що ми їмо, тому набір продуктів харчування та способи їх обробки тісно пов’язані з уявленням особистості про себе і своє місце у всесвіті й суспільстві. Кулінарія – інструмент, що дозволяє вивчати як космологічні, так і соціологічні опозиції” [Цит. За 5]. Образ мандрівника дозволяє осягнути спосіб життя інших народів, їх психологію, унікальну культуру. Погляд “зі сторони” дає можливість чіткіше побачити і “своє”, адже, як говорив Ролан Барт, “національна кухня залишається “невидимою” для тих, кому вона своя. Власні смакові звички здаються надто самоочевидними, природними, такими, що не вимагають пояснень” [Цит. За 6, 211–212]. В інтерв’ю О. Геніс стверджує: “Загалом, для того, щоб представити кулінарну традицію іншого народу, рецепти не потрібні. Насправді слід зрозуміти її дух, а також врахувати історію та географію. У книжці “Колобок” я спробував написати якісь ієрогліфи національних культур, для цього досить двох-трьох сторінок” [9]. Пізнавальна спрямованість збірки есе О. Геніса акцентована й дотепним слоганом на обкладинці видання (“Лучше всего мы способны постичь съедобную часть мира”), іронічно допасованим до малюнку усміхненого Колобка – іронія в тому, що казковий персонаж, хоч і відомий своїми мандрами і потягом до невідомого, зрештою опинився в ролі, так би мовити, гастрономічного об’єкта – його проковтнула Лисичка. Слоган із обкладинки логічно продовжується вдалим епіграфом із Гілберта Кіта Честертона: “Путешественника поражает обычное. Необычное – повсеместно, обычное национально и неповторимо” [6, 5]. Так у книзі задається друга тема – тема подорожей, яка органічно доповнює кулінарну.

Життєрадісний Колобок на обкладинці твору О. Геніса (малюнок нагадує популярний емотикон-“смайлик”), на наш погляд, є символом радості, життєлюбства, оптимізму й відкритості, мало не української “щирості”, що наскрізь переймають збірку есе, своєрідно “римується” із графікою на обкладинці “Кухні егоїста” С. Пиркало: у шаржово-коміксовому стилі зображено саму авторку, яка радісно нахилилася над тарілкою із борщем зі сметаною. Цей малюнок, зроблений Олексієм Саєм, так само емблематичний щодо гедоністично-егоїстичної філософії книги. Проте, на відміну від російського есеїста, українська письменниця задумала твір як свого роду “національну терапію” для земляків – вона прагне прищепити ідею “здорового європейського егоїзму” вітчизняній культурі, яка не надто толерує індивідуальність. С. Пиркало ілюструє це характерними для українців стравами (борщ, олів’є, котлети, торт Наполеон), де всі продукти покриті, змелені, перемішані один з одним, – так продуктів не дають “... права проявити свій індивідуальний смак. А щоб, собака, не висовувався” [12, 10]. Тому знайомство з кулінарними шедеврами народів світу в інтерпретації есеїстки мислиться частиною великого проекту європеїзації та модернізації батьківської культури.

¹ Хоча в “Колобку” мотив самопізнання виражений слабше, ніж у “Кухні егоїста”: певно, що О. Геніс віддав йому належне раніше – в спільному із П. Вайлем ностальгічному творінні, “Російській кухні у вигнанні”.

Націленість О. Геніса та С. Пиркало на пізнання інших культур через гастрономічне мистецтво дозволяє говорити про етноімагологічну перспективу в обох книгах. Варто звернутися до нової й актуальної наукової дисципліни – літературної етноімагології, предметом якої, на думку львівського компаративіста Василя Будного, є “літературний етнообраз”, під яким дослідник розуміє “такий літературний образ, що конструює не лише індивідуальні риси, а й етнічну (національну) ідентичність зображуваних персонажів, краєвидів чи історичної минувшини, подаючи певні їхні ознаки як “типові” для відповідної країни, “характерні” для цілого народу” [2, 54]. Літературознавець згадує жанри, які насичені такими образами, – “мандрівничі записки, звичаєва (етологічна) повість, історичний, ідеологічний, пригодницький роман, а також переклад, критична рецепція, публіцистична есеїстика” [2, 54]. На нашу думку, до них слід віднести й кулінарну есеїстику.

У кожній із есеїстичних збірок взаємодіють два етнообрази – “автообраз” та “гетерообраз” (цими термінами послуговується В. Будний), тобто образ “власного етнокультурного “Я” та “образ Іншого” [2, 54]. Однак співвідношення їх, на наш погляд, у книгах О. Геніса і С. Пиркало неоднакове: у першій “гетерообразі” перебувають на передньому плані, у другій, попри численні описи чужоземної кулінарної культури, домінує “автообраз українського” – кухні, ментальності, культури, політики, історії. Це впливає також із різного способу komponування есе.

“Колобок” поділено на дві частини. Перша за жанром близька до кулінарного путівника, в ній подано есе про національні кухні багатьох країн світу, від Італії до Близького Сходу. Друга частина складена з есе на “навколокулінарні” теми: про їжу в російській класиці, про книги Вільяма Похльобкіна, про ринки й супермаркети, про страви в утопічній літературі, про меню Ялтинської конференції 1945 року, про еволюцію радянської кухні тощо. У “Кухні егоїста” авторка наслідує спосіб укладання справжніх кухарських книг: “... від інструментів та закусок – до перших і других страв, а також напоїв” [12, 6]. Насправді, зміст більш як 60 есе дуже строкатий: С. Пиркало розповідає в них про різноманітні продукти (ковбаса, олія, бульйон, м’ясо, гриби, риба, вино), страви – від звичних до екзотичних та навіть абсурдних; традиції й ритуали харчування (сніданки, пікніки, різдвяний піст); про ринки, супермаркети, про якісний посуд та інструменти на кухні, про необхідність відстоювати права споживачів, про фемінізм та емансипацію, про проблеми історичні (Голодомор), соціальні (алкоголізм) та психологічні (анорексія), навіть про естетику (“Краса і цибулина”). Хоча спостереження щодо європейської кулінарії, рецепти різних національних страв розкидані по всьому тексту, власне національним кухням присвячено кілька есе: “Чорні тальятелле з креветками – або макарони в кетчупі” (італійській), “Будемо робити Швецію”, “Могорич по-турецьки”, “Дикий кабан як чинник незалежності Корсики”, “Хто тут з ребра” (південноамериканській), “Столиця єдиної Європи і як без неї обійтися” (бельгійській). У плані порівняння своєрідності конструювання етнообразів особливий інтерес становлять ті розділи книг О. Геніса та С. Пиркало, які відтворюють одну й ту саму національну кухню – італійську, турецьку й шведську (скандинавську в російського есеїста).

“Італійське” есе О. Геніса названо “Dolce vita”, гасло відбиває суть середземноморської ментальності, її життєлюбний і гармонійний дух. Літератор починає зі згадки про фальсифікацію популярної кухні, яка набула по всьому світу кітчевого характеру: “В дешевих забегаловках італійським називають все, що залито бурим, словно линялое знамя, томатным соусом” [6, 13–14]. Осердям справжньої італійської кухні есеїст називає макарони, пасту, яку оповито містичним серпанком і наділено філософською глибиною: “Нет ничего

проще пасты, рецепт которой могут – а иногда и должны – исчерпывать мука с водой. Но это – простота мистерии, которую тоже разыгрывают двое: жизнь и смерть. Паста выпускает на волю душу пшеницы...” [6, 15]. О. Геніс наводить суто національний вислів, який характеризує ступінь готовності макарон: *al dente* (на зубок), згадує власні недолугі спроби приготувати саме таку пасту і робить закономірний висновок, що смакувати нею можна лиш у самій Італії. Далі письменник описує регіональні відмінності італійської кухні (тосканської, умбрійської, альпійської, венеційської) і, хоч і називає загальнонаціональну кухню “фікцією”, все ж прагне сформулювати її канон, те “вроджене почуття гармонії”, яке асоціюється в автора із італійським ренесансним мистецтвом: “Лад, чувство соразмерности и уместности, воспитанный пейзажем и гениями этой счастливой страны, приводит к тому, что, садясь за стол, иатльянцы так же редко ошибаются, как становясь к мольберту или пюпитру” [6, 19]. Отже, текстом, на тлі якого відбувається сприйняття цієї національної кухні, є музика й живопис, не випадковий і “літературний штрих”, згадка про героїв Хемінгуея – саме їхній досвід споживання алкогольних напоїв в Італії призводить до кумедного непорозуміння між оповідачем і господарем тратторії, опис якого завершує есе. Отож, для письменника важать не так безпосередні смакові відчуття, як попереднє уявлення про Італію – країну радості й мистецтва.

“Італійське” есе С. Пиркало назване “Чорні тальятелле з креветками – або макарони в кетчупі”. Так само йдеться про примітивізацію італійської кухні, але акценти, розставлені в есе, зовсім інші – вони стосуються не так кулінарії, як соціального життя й політики. Оповідаючи про труднощі зі здобуттям італійської візи і про закономірне обурення з цього приводу, авторка згодом віднаходить пояснення складній ситуації – проблеми з українцями – нелегальними мігрантами-заробітчанами в цій країні. Частина есе – вставне оповідання про драматичну долю таких жінок, Таї та Ольги, освічених і працелюбних, та приречених на брудну роботу на чужині через голод і безробіття на батьківщині. Макарони в кетчупі – то їх звичне меню: “Італія, з найвишуканішою кухнею та вином, з найтоншими підливами та найсвіжішими морепродуктами, не змогла конкурувати з таким дорогим і таким дешевим смаком домівки <...> Італія пахне морем, теплими стиглими помідорами, білим вином та розмарином. Але це для мене. Для них ця країна пахне хлоркою, чужою білизною та засобом для миття посуду” [12, 54–55]. У тексті С. Пиркало багато тематичних збігів із есе О. Геніса: так само йдеться про фальсифікацію італійської кухні, про регіональні відмінності, так само пояснюється ступінь готовності пасты *al dente*, так само розповідається про вино, що пасує до страви. Есе завершує іронічно-парадоксальний італійський вислів: “пасту з вином їсти абсолютно не можна. Це правило, яке знає кожний італієць і якого не дотримується жоден” [12, 57]. Попри збіги предмета зображення, етноімагологічна перспектива обох есе різна. Оповідач “Колобка” щиро насолоджується вишуканою кухнею, так само, як насолоджуються мистецьким витвором. Долання певних стереотипів (наприклад, асоціації “італійська страва – томати”) відбувається через безпосередній чуттєвий досвід, заглиблення у філософію страв, що сприяє повнішому і точнішому розумінню чужої культури. В “Кухні егоїста” вишуканість італійської кухні (друга частина есе присвячена “елегантному” рецепту пасты “чорні тальятелле з креветками”) сумніву не піддається, проте є лише приводом для пізнання соціальної проблеми самої України, не здатної забезпечити власним громадянам права на гідну роботу вдома. “Макарони з кетчупом” сприймаються як символ бідності, скривдженості українок за кордоном, гіркої долі заробітчан. Критичний пафос есе розкривається через зображення контрастів у харчуванні різних суспільних прошарків.

Добре надаються до порівняння й “турецьк” есе в обох книгах. У “Колобку” відповідний текст названо “Євразійство”, це свого роду концепція: турецька кухня служить ілюстрацією цієї популярної ідеологічної платформи (“По-моему, зачатая на полях карты теория евразийцев, настаивающая на особом пути для России, обретает убедительность только за обеденным столом. Понукаемая историей и географией русская кухня давно объединилась с восточной, составив пару, которую можно сравнить с женой и любовницей” [6, 21–22]). О. Геніс захоплено розповідає про традиційні складові турецької кухні: баранину, баклажани, рибу, чай, каву, солодощі, причому прототекстом для нього слугує історія. Літератор згадує кілька історичних анекдотів про безпорадні спроби європейців перейняти секрети турецьких страв – пілава, кебаба, баклажанної ікри. Невдачі придворних кухарів автор пояснює неможливістю підмінити мистецтво, інтуїцію точними розрахунками ваги й міри (“... готовить надо вприкидку, то есть по вкусу и на ощупь” [6, 23]). Отже, в інтерпретації О. Геніса, турецька кухня постає в таємничому освітленні, як і все східне з погляду європейця. Вона є втіленням загадки, а традиції ручного виробництва ілюструють її “архаїчність” (згадані часи царя Кіра) і “природність”, автентичну первісність.

Есе С. Пиркало “Могорич по-турецьки” не стільки описує цю східну кухню, скільки говорить про різні шляхи євроінтеграції Турції та України. Оповідачка міркує про одвічну спорідненість обох народів (“турки – це майже ми” [12, 86]). Аргументами служать історичні, фольклорні джерела, геополітичні спостереження (“розкоряченість між Європою та Азією” [12, 88]) і навіть побутові деталі: любов до дешевих інтер’єрів, гучної музики, однаково яскраві макіяж і манікюр українських та турецьких жінок. Знайшовши спільність “свого” і “чужого”, письменниця береться відшукувати різницю: здатність турків говорити всіма мовами туристів, повага до політичного лідера – Ататюрка, успіхи турків у торгівлі. Це, очевидно, бажано перейняти у східного народу. Турецьку кухню С. Пиркало описує побіжно (опис займає приблизно останню третину есе), міркує про її експансивність, переймання європейцями турецьких страв, про тюркізми в мові: “тютюн, кав’яр, могорич, баштан, бахча, кавун”. Схожість Турції та України доводиться і на кулінарному рівні, і турецькі крамниці змальовано як “порятунок” “для української людини за кордоном”. Завершує ж есе дотепне спостереження щодо підприємливості турків, які використовують кулінарну ностальгію і росіян, і українців у своїх корисливих цілях. Отже, в “Кухні егоїста” турецька кухня не презентована у всьому її смаковому багатстві й розмаїтті, а використана лиш як аргумент у геополітичних дебатах про час і порядок входження Турції та України до Євросоюзу. Можна сказати, що в цьому есе українська авторка розвінчує національний фольклорно-історичний стереотип турецького як “чужого” (“басурменського”, “ворожого”), апелюючи до реалій сьогодення, акцентуючи ментальну й побутову спорідненість обох народів.

В есе “Будемо робити Швецію” С. Пиркало використовує поширений стереотип: “шведське” – “неяскраве, але супер’якісне”, це стосується рівною мірою і футболу, і самогону, і побутової техніки, і кухні [12, 77]. Згадавши про кухню, оповідачка робить два відступи: про футбольний матч Англія – Швеція і нічию в ньому, а також про складні історичні взаємини Швеції з Україною (“Як людина, народжена в Полтаві, я досі мучуся докорами сумління за Полтавську битву і за бардак, який там творився” [12, 78]). Побіжно в есе згадується і теперішній коаліційний процес в Україні – за аналогією з Полтавською битвою, і Астрід Ліндгрєн, авторка книги про Карлсона. Решта тексту присвячена характеристиці шведського способу харчування (смачна кухня, багато протеїну, якісні натуральні продукти) і рецепту гравлаксу (гравад-лаксу, “лосося домашнього посолу із соусом з кропу” [12, 79]). Як і у випадку

з турецькою кухнею, авторка вбачає близькість цієї страви для української людини. Наприкінці згадана шведська харчова традиція – пиво з раками, також цілком прийнятна і зрозуміла для співвітчизників. Назва есе має подвійне значення: “робити Швецію” це прилучитися до шведських страв, але й заклик до якісного, “простого, ситного й елегантного” харчування і загалом способу життя.

“Скандинавське” есе О. Геніса має назву “Полярні смаки”. Оглядаючи кухню карелів, лапландців, норвежців, ісландців, шведів, оповідач згадує екзотичні страви, способи приготування риби і м’яса (справжня рибальська уха, китовий стейк, акулоче сало, оленячі язики). У тексті бачимо традиційні щодо “північної екзотики” асоціації, пейзаж із непрохідними болотами й льодовиковими озерами, екологічна чистота води, нехитрий побут у “халупі” без технічних пристроїв, суворі вікінги, примітивне життя лапландців, що пояснює мінімалізм їхньої кухні. Літературну “рамку” північної кулінарії створюють ремінісценції з Мелвілла (капітан Ахав із роману “Мобі Дік”), Ібсена (назва ресторану в Осло), Астрід Ліндгрєн (Карлсон із його пропелером). Цікаво, що О. Геніс також згадує про Полтавську битву, але не з почуттям провини, як оповідачка “Кухні егоїста”, а скоріше з торжеством переможця (“В Москве я впервые посетил “сморгасборд” в отеле “Украина”. “Помнят Полтаву”, – подумал я, направляясь к шведскому столу, накрытому с преждевременной для семи утра роскошью: шпроты, плов, макарони по-флотски” [6, 149]). Ще один текстуальний збіг в обох есе – рецепт приготування гравлаксу, який принципово не відрізняється і характеризується як вінець скандинавської кулінарії.

Таким чином, сприйняття національних кухонь в есеїстиці О. Геніса опосередковано масивом більш ранніх культурних текстів, переважно літературних. Це доводить тезу Василя Будного про те, що “національні стереотипи – це інтертекстуальні конструкти, успадковані від попередньої текстуальної традиції, які повністю затіняють безпосереднє сприймання дійсності” [2, 56].

У збірках есе О. Геніса та С. Пиркало, окрім зазначених моментів, наявні також інші тематичні й образні сходження: іронічний аналіз стереотипів радянської кулінарії, репрезентація топосів ринку, ресторану й супермаркету, а також вишукано-грайливий стиль, із його кулінарними афоризмами, парадоксами, каламбурами, який, на нашу думку, став одним із найсильніших чинників популярності текстів. Так, наприклад, учасниця мережевої спільноти читачів “Что читать” (<http://www.chtochitat.ru>) під ніком Наталія у своїй рецензії характеризує книгу “Колобок” як “красномовну, дотепну й переконливу кулінарну прозу”: “Це не банальна збірка рецептів, приправлених глянцевиими фото, це – філософія кухні, зразкова кулінарна художня література... Геніс пише просто, з гумором, його оповідання й нотатки – квінтесенція спостережливості, тонкого смаку й уміння перетворити кулінарну прозу... в окремий жанр. Генісовський... Легкість пера не означає в даному випадку поверховості. Есе Геніса дійсно сповнені знахідок, нових фактів і одкровень за принципом “незвичне у звичному” [8]. Захоплена читачка “Кухні егоїста” Оксана на сайті видавництва “Факт” не поскупилася на компліменти авторці: “Ерудованість, гумор, гостре розуміння сутності політичних, та й загалом історичних процесів – після прочитання цієї книги у мене особисто виникло почуття гордості за талановиту українку Світлану Пиркало...” [13]. Отже, можна говорити про появу як у вітчизняному, так і в російському письменстві нового жанру масової літератури – кулінарної есеїстики, який дозволяє в оригінальній художній формі, через гастрономічний репрезентувати культури народів світу і глибше осягнути власну.

Література

1. Бугославская О. Делай с нами / Ольга Бугославская // Знамя. – 2008. – №1 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://magazines.russ.ru/znamia/2008/1/bu16.html>.
2. Будний В. Розгадка чарів Цірцеї: національні образи та стереотипи в освітленні літературної етномагології / Василь Будний // Слово і Час. – 2007. – №3. – С. 52–63.
3. Вайль и Генис вернули русскую кухню из изгнания: интервью; беседовала Елена Скипетрова [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.newsru.com/arch/cinema/01aug2007/genis.html.
4. Вайль П., Генис А. Русская кухня в изгнании / Петр Вайль, Александр Генис. – М.: Независимая газета, 2002. – 176 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.gumer.info/bibliotek_Buks/Culture/Vail/index.php.
5. Генис А. Хлеб и зрелище. О кулинарной прозе Вильяма Похлебкина / Александр Генис // Звезда. – 2000. – №1 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://magazines.russ.ru/zvezda/2000/1/genis.html>.
6. Генис А. Колобок. Кулинарные путешествия / Александр Генис. – М.: АСТ, Астрель, 2008. – 319 с.
7. Генис А. “Мой жанр созвучен нашему времени” / Александр Генис: интервью; беседовал Андрей Мирошкин // Книжное обозрение [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.bookreview.ru/news/news2197.html.
8. “Колобок. Кулинарные путешествия”: рецензия / Наталья; сетевое сообщество “Что читать”; 2008-06-24 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://community.livejournal.com/chto_chitat/3604357.html.
9. “Квашеная капуста сложнее хронометра”. Писатели Петр Вайль и Александр Генис – в интервью “Газете” / Кирилл Решетников: интервью // Газета. – 2007. – №139 (1 августа) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gzt.ru/culture/2007/07/31/220006.html.
10. Марков Б.В. Культура повседневности: учебное пособие / Борис Васильевич Марков. – СПб.: Питер, 2008. – 352 с. – (Серия “Учебное пособие”).
11. Петр Вайль и Александр Генис: “Где еда, там и родина” / Юлия Бурмистрова: интервью // Взгляд.ру. – 2007. – 22 августа [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.vz.ru/culture/2007/8/22/102955.html>.
12. Пиркало С. Кухня егоїста: Есе. – К.: Факт, 2007. – 224 с.
13. Світлана Пиркало, “Кухня егоїста”, видавництво “Факт”: рецензія // Дзеркало тижня. – 2008. – №1 (680). – 12-18 січня [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.dt.ua/3000/3680/61662>.
14. Шебеліст С. Теоретичні аспекти жанру есею / Сергій Шебеліст // Слово і Час. – 2007. – №11. – С.48-56.
15. “Это не поваренная книга”. Петр Вайль и Александр Генис, авторы “Русской кухни в изгнании”, рассказали Time Out, почему они бы не сели за один стол с Достоевским: интервью // Time Out. – 2007. – №33 (20-26 августа) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.timeout.ru/journal/feature/1589.

Анотація

У статті розглядається кулінарна есеїстика як жанр масової літератури. Аналізуються збірки есе російського письменника Олександра Геніса “Колобок. Кулінарні подорожі” та української письменниці Світлани Пиркало “Кухня егоїста”. Увага приділена етномагологічній перспективі в обох книгах, етнічним авто- та гетеро-образам.

Ключові слова: масова література, кулінарна есеїстика, колумністика, радіожурналістика, етнообраз, національний стереотип.

Аннотация

В статье рассматривается кулинарная эссеистика как жанр массовой литературы. Анализируются сборники эссе российского писателя Александра Гениса “Колобок. Кулинарные путешествия” и украинской писательницы Светланы Пыркало “Кухня эгоиста”. Внимание обращено на этномагологическую перспективу обеих книг, этническим авто- и гетерообразам.

Ключевые слова: массовая литература, кулинарная эссеистика, колумнистика, радиожурналистика, этнообраз, национальный стереотип.

Summary

The article deals with the problem of “culinary essays” as a genre of popular literature. The essay collections by the Russian writer Alexander Genis “Kolobok. Culinary Travellings” and the Ukrainian writer Svitlana Pyrkalo “The

Egoist's Cuisine" are analyzed. The attention is paid to the ethno-imagological perspective in both books, the ethnic auto- and hetero-images.

Keywords: popular literature, culinary essayism, columnism, radiojournalism, ethno-image, national stereotype.