

DAUGAVPILS UNIVERSITĀTE  
HUMANITĀRĀ FAKULTĀTE  
Latviešu literatūras un kultūras katedra

LITERATŪRA UN KULTŪRA:  
PROCESS, MIJIEDARBĪBA,  
PROBLĒMAS



*GASTRONOMISKAIS TEKSTS*  
LITERATŪRĀ UN KULTŪRĀ



Zinātnisko rakstu krājums

XV

~ DAUGAVPILS UNIVERSITĀTES  
AKADĒMISKAIS APGĀDS "SAULE" ~

2014

Apstiprināts DU Zinātnes padomes sēdē 2014. gada 12. novembrī, protokols Nr. 12.

Rudīte Rinkeviča, sastādītāja. *Literatūra un kultūra: process, mijiedarbība, problēmas. „Gastronomiskais teksts” literatūrā un kultūrā. Zinātnisko rakstu krājums*. XV. Daugavpils: Daugavpils Universitātes Akadēmiskais apgāds „Saulē”, 2014. 350 lpp.

Krājuma zinātniskā kolēģija:

***Bente Aamotsbakken***

Dr. phil., Vestfoldas universitātes koledžas profesore (Norvēģija)

***Rimantas Balsys***

Dr. hum., Klaipēdas Universitātes profesors (Lietuva)

***Maija Burima***

Dr. philol., Daugavpils Universitātes profesore (Latvija)

***Jeanne Glesener***

Dr. philol., Luksemburgas Valodas un literatūras institūta asociētā profesore (Luksemburga)

***Māra Grudule***

Dr. philol., Latvijas Universitātes profesore (Latvija)

***Teuvo Laitila***

Dr. Ph., Joensū Universitātes docents (Somija)

***Anneli Mihkelevi***

Dr. phil., Underes un Tuglasi Literatūras centrs, Igaunijas Zinātņu akadēmijas profesore (Igaunija)

***Irma Ratiani***

Dr. philol., Šota Rustaveli Gruzijas Literatūras institūta direktore, Ivana Javakhišvili Tbilisi Valsts universitātes profesore (Gruzija)

Zinātniskā redaktore: **Rudīte Rinkeviča**

Angļu teksta redaktore: **Sandra Meškova**

Krievu teksta redaktore: **Gaļina Sirica**

Latviešu teksta redaktore un korektore: **Jana Butāne-Zarjuta**

Tehniskā redaktore: **Vita Štotaka**

Maketētāja: **Marina Stočka**

Rakstu krājums iekļauts EBSCO datubāzē  
*Literary Reference Center Plus collection.*

The collection of research articles “Literature & Culture: Process, Interaction, Problems” is included in EBSCO *Literary Reference Center Plus collection.*

Krājums ir anonīmi recenzēts.

ISSN 2243-6960

ISBN 978-9984-14-698-0

© Daugavpils Universitāte, 2014

\*\*\*

### *Gastronomisko tekstu piedāvājums*

Zinātnisko rakstu krājumā „*Gastronomiskais teksts* literatūrā un kultūrā” iekļauti Daugavpils Universitātes Humanitārās fakultātes „XXIV Zinātniskajos lasījumos” prezentētie pētījumi, kas nu jau publikāciju veidā sniedz pārsteidzoši plašus gastronomiskā koda meklējumus un atradumus gan kultūrā, gan latviešu un cittautu literatūrā.

*Gastronomiskais teksts* zinātniskajos rakstos daudzveidīgi raksturo ēdienu, dzērienu un to pasniegšanas veidu, maltītes norisi literārajos tekstos un dažādu tautu tradīcijās: no balandu zupas A. Brigaderes bērnības atmiņu prozā līdz austerēm S. Beketa, Dž. Džoisa tekstos un *ēdmaņas* tēlojumiem mūsdienu literatūrā, no Svahili kulinārā leksikona, „gastronomiskajiem” tabu latgaliešu folklorā līdz kāzu mielastam mūsdienu lietuviešu pilsētvides tradīcijās. Vairākos pētījumos aktualizēta gastronomiskā koda nozīme un funkcija krievu literatūrā un kultūrā, gastronomiskie motīvi pasaules folklorā un literārajos tekstos, tādējādi caur gastronomisko zīmju sistēmu atklājot kultūru savdabību un daudzveidību.

Zinātnisko rakstu krājumā ietvertās publikācijas atklāj saistošu starpdisciplināro diskursu: gastronomiju literatūrzinātniskā, kulturoloģiskā un etnoloģiskā skatījumā.

Dr. philol. *Rudīte Kinkeviča*

\*\*\*

### *Gastronomical Text Offer*

The research paper collection “*Gastronomical Text* in Literature and Culture” includes papers presented at the “XXIV Scientific Readings” of Daugavpils University Faculty of the Humanities that now in the mode of published articles provide a surprisingly wide search for the gastronomical code in culture and literature in Latvia and abroad.

*Gastronomical text* in research articles provides a varied characteristics of food, drinks, ways of serving them, meals in literary texts and traditions of various nations: from pigweed soup in Anna Brigadere’s childhood memory fiction to oysters in Samuel Beckett’s, James Joyce’s texts and depictions of *chow* in contemporary literature; from Swahili culinary lexicon, gastronomical taboos in Latgalian folklore to wedding feasts in contemporary Lithuanian urban traditions. Many studies foreground the significance and function of the gastronomical code in Russian literature and culture, gastronomical motifs in the world folklore and literary texts, thus revealing the specificity and versatility of cultures through the system of gastronomical signs.

Publications in the research paper collection reveal an exciting interdisciplinary discourse: gastronomy in the literary, cultural and ethnological perspective.

Dr. philol. *Rudīte Kinkeviča*

# SATURS / CONTENTS

---

<b>Angelika Juško-Štekele</b>	
Daži „gastronomiskie” tabu latgaliešu folklorā .....	11
Some ‘Gastronomical’ Taboos in the Latgalian Folklore	
<b>Светлана Погодина</b>	
Заметки о грамматике тела: гастрономический код в текстах латышского фольклора .....	24
Piezīmes par ķermeņa gramatiku: gastronomiskais kods latviešu folkloras tekstos	
Some Notes on Body Grammar: Gastronomic Code in Texts of Latvian Folklore	
<b>Людмила Борис</b>	
Названия первых блюд в буковинском диалекте (Украина) ....	32
Pirmo ēdienu nosaukumi Bukovinas dialektā (Ukraina)	
The Names of the First Course in the Bukovinian Dialect (Ukraine)	
<b>Rasa Račiūnaitė-Paužuolienė</b>	
Lithuanian Wedding Meals of Modern City Dwellers .....	41
Mūsdienų pilsėtas iedzīvotāju lietuviešu kazu mielasts	
<b>Sandra Wawrzyniak</b>	
Swahili Cuisine as a Reflection of Multicultural Interactions ....	49
Svahili virtuve kā multikulturālās mijiedarbības atspoguļojums	
<b>Наталья Урванцева</b>	
Еда в детских обрядовых магических практиках .....	57
Ēdiens bērnu maģijas prakses rituālos	
Food in Children’s Magical Practices	
<b>Наталья Белякова</b>	
Национальная кухня как инструмент познания Другого: опыт путешественников эпохи Просвещения .....	63
Nacionālā virtuve kā Citādā apzināšanas veids: apgaismības laikmeta ceļotāju pieredze	
National Cuisine as the Way of Learning about the Other: Experience of the Travellers in the Age of Enlightenment	

<b>Илона Мотеюнайте</b>	
Мотив еды в повестях о детстве XIX века: социальные проблемы сквозь гастрономию .....	77
Ēdiena motīvs 19. gs. bērnības stāstos: sociālās problēmas caur gastronomiju	
The Motif of Food in Stories about the Childhood of the 19 <sup>th</sup> Century: Social Problems through Gastronomy	
<b>Наталья Вершинина</b>	
О функции гастрономических образов в произведениях А. С. Пушкина ( <i>Арап Петра Великого, Евгений Онегин, Дубровский</i> и др.) .....	87
Par gastronomisko tēlu funkcijām A. Puškina daiļradē ( <i>Pētera Lielā moris, Jevgeņijs Oņegins, Dubrovskis</i> u. c.)	
On the Function of Gastronomic Images in A. Pushkin's Works ( <i>Blackamoor of Peter the Great, Eugene Onegin, Dubrovsky, etc.</i> )	
<b>Inta Genese-Plaude</b>	
Ēdiens un identitāte Augusta Deglava romānā <i>Rīga</i> .....	97
Food and Identity in Augusts Deglavs' Novel <i>Rīga</i>	
<b>Елена Иванцова</b>	
Телесный язык застолий и трапез у Ф. М. Достоевского .....	105
Galda mielastu un maltīšu ķermeņa valoda F. Dostojevskā darbos	
The Body Language of Feasts and Meals in F. Dostoyevsky's Works	
<b>Юлия Минутина-Лобанова</b>	
Тема битвы-пира в поэзии русских футуристов периода Первой мировой войны .....	113
Kaujas-dzīru tēma Pirmā pasaules kara perioda krievu futūristu dzejā	
The Theme of Battle-Feast in Russian Futurist Poetry during the First World War	

### **Фаина Тимошенко**

- Поэтическая фразеология с ключевым словом «вино»  
в поэзии русских символистов ..... 123  
Poētiskā frazeoloģija ar atslēgas vārdu „vīns” krievu  
simbolistu dzejā  
Poetic Phraseology with the Keyword ‘Wine’ in the Poetry of  
Russian Symbolists

### **Ольга Спачиль**

- Еда в семье Чеховых: южнороссийские диалектизмы  
в их кулинарном лексиконе ..... 138  
Ēdiens Čehovu ģimenē: dienvidkrievu dialektismi  
kulinārijas leksikā  
The Food in the Chekhovs Family: Dialectal Words of  
Russian South in their Culinary Lexicon

### **Ieva Kalniņa**

- Ēdiena funkcijas Annas Brigaderes triloģijā *Dievs, Daba,  
Darbs* (1926), *Skarbos vējos* (1930) un *Akmeņu sprostā*  
(1933) ..... 145  
Functions of Food in the Trilogy *God, Nature, Work*  
(1926), *In Harsh Winds* (1930), and *In a Cage of Rocks*  
(1933) by Anna Brigadere

### **Наталья Никитина**

- «Гастрономический» компонент в рассказах  
К. Паустовского: структура и семантика ..... 154  
„Gastronomiskais” komponents K. Paustovska stāstos:  
struktūra un semantika  
‘Gastronomic’ Component in the Short Stories by  
K. Paustovsky: Structure and Semantics

### **Олеся Никитина**

- «Мёд» в художественном мире сказки Леонида и Ирины  
Тюхтяевых *Зоки и Бада* ..... 166  
„Medus” Leonīda un Irinas Tjuhtjajevu pasakas  
*Zoki un Bada* mākslinieciskajā pasaulē  
‘Honey’ in the Artistic World of the Fairy Tale by  
Leonid and Irina Tjuhtjajevs *Zoki and Bada*

<b>Инна Дворецкая</b>	
«Гастрономический текст» Игоря Чиннова.....	173
Igora Činnova „gastronomiskais teksts”	
Igor Chinnov’s ‘Gastronomic Text’	
<b>Аркадий Неминуший</b>	
Гастрономический код в романе И. А. Гончарова	
<i>Обломов</i> .....	184
Gastronomiskais kods I. Gončarova romānā <i>Oblomovs</i>	
Gastronomic Code in I. Goncharov’s Novel <i>Oblomov</i>	
<b>Ingrīda Kupšāne</b>	
Valentīna Jakobsona <i>Trejādo brokastu ēdienkarte</i> .....	191
Valentīns Jakobsons’ Menu of Three Kinds of Breakfast	
<b>Iveta Narodovska</b>	
Gastronomiskais kods latviešu un krievu sievietēm	
postreālistiskajā prozā .....	199
Gastronomic Code in the Latvian and Russian Female	
Post-Realistic Prose	
<b>Sandra Okuņeva</b>	
Gardās vērtības: ēdieni Māras Zālītes grāmatās bērniem .....	206
The Delicious Values: Meals in Māra Zālīte’ Books for	
Children	
<b>Rudīte Rinkeviča</b>	
„Gastronomisko tēlu” semantika Māra Putniņa stāstu	
ciklā <i>Mežonīgie pīrāgi</i> .....	216
Semantics of Gastronomic Images in Adventure Stories by	
Māris Putniņš <i>Wild Pies</i>	
<b>Imants Ļaviņš</b>	
Vīna poēzija Omāra Haijama daiļradē .....	223
Omar Khayyam’s Wine Poetry	
<b>Галина Вирина</b>	
Семантика еды в ранних романах Генриха Белля .....	231
Ēdiena semantika Heinriha Bella agrīnajos romānos	
Semantics of Food in the Early Novels by Heinrich Boell	



<b>Tatjana Hramova</b>	
‘Alive the live-oh’: <i>Phylum Mollusca</i> in Samuel Beckett’s Texts and Names .....	242
‘Alive the live-oh’: <i>Phylum Mollusca</i> Semjuela Beketa tekstos un personvārdos	
<b>Сергей Полянский</b>	
Гастрономия абсурда в романе Бориса Виана <i>Пена дней</i> .....	255
Absurda gastronomija Borisa Viana romānā <i>Dienu putas</i> Gastronomy of the Absurd in Boris Vian’s Novel <i>Foam of the Daze</i>	
<b>Astra Spalvēna</b>	
Lutināt un baudīt: ieskats gastronomiskā vārdu krājuma lietojumā .....	263
Cooking and Eating: the Use of Gastronomic Vocabulary	
<b>Karīne Laganovska</b>	
Maizes semantika vācu pēckara prozā .....	273
Semantics of Bread in the Post-War German Prose	
<b>Ilona Ļaha</b>	
Ēdieni Astridas Lindgrēnes darbos .....	281
Meals in Astrid Lindgren’s Literary Works	
<b>Solvita Pošeiko</b>	
Ēdiena konceptuālās nozīmes Sofi Oksanenas darbā <i>Stalīna govīs</i> .....	292
Food as a Concept in Sofi Oksanen’s Work <i>Stalin’s Cows</i>	
<b>Juris Andrejs Kastiņš, Valentīna Sokolova</b>	
Literatūras gastronomijas prieks Kristas Volfas stāstā <i>Volfa kungs gaida viesus un gatavo tiem ēdienu</i> .....	305
The Gastronomic Delight of Literature in Christa Wolf’s Story <i>Mr. Wolf is Expecting Guests and Preparing Food for Them</i>	
<b>Ilze Kangro</b>	
Katarīnas Hāgenas romāns <i>Ābolu sēkliņu garša</i> un atmiņu estetizācija .....	312
The Novel by Katharina Hagena <i>The Taste of Apple Seeds</i> and the Aesthetization of Memories	

<b>Олег Беляев</b>	
Лексико-семантические особенности слов, обозначающих еду в современном французском языке: от «каши» до «вальдорфа» .....	320
Leksikosemantiskas vārdu īpatnības, kas apzīmē ēdienu mūsdienīgu franču valodā: no „putras” līdz „valdorfam”	
Lexical and Semantic Features of the Contemporary French Food Vocabulary: from ‘Porridge’ to ‘Waldorf Salad’	
<b>Светлана Ковник</b>	
Литературоведческие подходы к изучению густатива в художественных произведениях .....	328
Literatūrzinātniskas pieejas gustatīva izpētē literārajos darbos	
Gustative Concept and Its Interpretation in Literary Studies	
<b>Laura Uzule</b>	
Lokālie laikraksti – kopienu identitātes veidotāji un „logs uz pasauli” .....	335
Local Newspapers – Community Identity Makers and the ‘Window to the World’	
<b>Autori / Contributors</b> .....	344

Angelika Juško-Štekele

## DAŽI „GASTRONOMISKIE” TABU LATGALIEŠU FOLKLORĀ

### Summary

#### Some ‘Gastronomic’ Taboos in the Latgalian Folklore

The present paper addresses contextual semantics of excrement in the Latgalian folklore, paying particular attention to the testimonies preserved in the folklore regarding the excrement connection with the tradition of eating. Theoretical justification of the topic is based on the conclusions of R. Barthes about food as a specific semiological system that also includes various restrictions applicable to food, and two level structure theory of C. Lévi-Strauss regarding the tradition of eating (upper level (mouth, ear, nose) and lower level (rectum, urinary tract, vagina)).

The present paper overlooks excrement connection with the cultural traditions in the light of the knowledge of psychoanalysis and anthropology. The paper reveals in general the conception of the scatological taboo, describes conditions and forms that are contributory for taboo processes in particular folklore texts. Particular importance in this paper is dedicated to contextual semantics of the scatological motif and visual analogues, which are most frequently implemented in the poetical structure layer of the folklore texts. Structural organization of the scatological motif is divided in two patterns – the logical, which is expressively neutral, and the inverted, which is formed as mixed comprehension of the upper and the lower.

The present paper reveals that excrements in folklore genre are subjected to the tabulating process and most frequently remain at a poetical generalization level. It also reveals that written folklore cannot introduce the whole scatological amplitude, therefore the range of research sources should be expanded, by not only the printed and published materials, but also the spoken language.

\*

#### Ievads

Par spārnotu kļuvušais vācu filozofa Ludviga Feierbaha (*Ludwig Andreas von Feuerbach*) teiciens *Cilvēks ir tas, ko viņš ēd* ne tikai aktualizē interesi par bioloģisko procesu nozīmi cilvēka būtības izpratnē, bet arī akcentē ēdiena kā savdabīga ikdienības kultūras fenomena izpratni. 20. gadsimta 60. gados strukturālisma filozofijas autoru darbos ēdiens tiek skatīts kā viens no vēsturiski un sociāli determinētiem kultūras kodiem. Strukturālisma teorētiķis Rolāns Barts (*Roland Barthes*) ēdienu uzskata par īpašu semioloģisku sistēmu – „ēdiena valodu”, ko veido dažādi

uz ēdienu attiecināti ierobežojumi (ēdiena tabu), pretstatu sistēmas (piemēram, salds/skābs), savienojamības nosacījumi pēc vienlaicības vai pēctecības principiem, tradicionāli ēšanas ieradumi (t. s. ēdiena retorika).<sup>1</sup>

Ēdiena saikni ar kolektīvajiem priekšstatiem fundamentālas struktūrētas mitoloģiskas domāšanas līmenī atklājis franču sociālantropologs Klods Levi-Stross (*Claude Levi-Strauss*). Viņš uzskata, ka secinājumi par jebkādam empiriskām kategorijām iespējami, balstoties tikai uz etnogrāfiskā kontekstā iegūtu materiālu.<sup>2</sup> Priekšstati par būtiskākajām etnoloģiskajām konstantēm (tostarp ēdienu) veidojas konkrētas etniskas grupas pārstāvju redzes, dzirdes, ožas un taustes sajūtu līmenī un ir atkarīgi no tādiem ekvivalentiem, kas vieno dzīvību un nāvi, augus valsts ēdienu un kanibālu ēdienu, nepūstošu un pūstošu, mīkstu un cietu, klusu un skaļu.<sup>3</sup> Ar ēšanu saistītie priekšstati K. Levi-Strosa teorijā izkārtojas divos līmeņos: augša (mute, auss, deguns) un apakša (anālā atvere, urīna kanāls, maksts).<sup>4</sup>

Ar augšas simboliku saistītās ēdiena un ēšanas tradīcijas mūsdienās iegūst aizvien lielāku nozīmi un popularitāti. Ēdiens tiek atzīts par būtisku kultūras elementu. Tā 2010. gadā UNESCO nemateriālās kultūras sarakstā iekļāva Francijas kulināro mantojumu, bet 2013. gadā arī vīna darināšanas tradīcijas Gruzijā, t. s. Vidusjūras diēta, turku kafijas kultūra, japāņu tradicionālā maltīte (*Washoku*) u. c.<sup>5</sup> Savukārt Latvijas kultūras kanonā pie tautas tradīcijām nosaukta rudzu maize.<sup>6</sup>

Tomēr, atgriežoties pie R. Barta un K. Levi-Strosa terminoloģijas, pilnīgu priekšstatu par „ēdiena valodu” iespējams gūt, skatot arī ar lejas simboliku saistītās ēšanas tradīcijas. Līdzīgi kā orgāni, kas dislocējas simboliskajā apakšā, arī visas ar apakšas funkcionēšanu saistītās darbības (tostarp ēšana) tikušas izstumtas kultūras perifērijā, ierindotas runā un rīcībā nepieļaujamu kategoriju grupā, respektīvi – tabuētas. Paradoksālās saiknes starp ēšanas tradīcijām un „neēdamo” kategorijā ierindotajiem ķermeņa lejas daļas izmetumiem (ekskrementiem, urīnu) fragmentāru liecību veidā rodamas gan daiļliteratūrā, gan tautas mutvārdu daiļradē.

## **Pētījuma mērķis, avoti, teorētiskais pamatojums un metodoloģija**

Raksta mērķis – raksturot ekskrementu kontekstuālo semantiku latgalešu folklorā, īpašu uzmanību veltot folklorā saglabātajām liecībām par ekskrementu saistību ar ēšanas tradīcijām.

Par izpētes avotu izvēlēta latgalešu folklorā nebūt neizceļas starp citām folkloras tradīcijām ar īpašu ekskrementu tematikas bagātību. Ekskrementu saistībā ar ēšanu un tai tipiskām garšas un ožas sajūtām

latgališu folklorā konstatēti tikai 14 teksti, kuros tieši vai netieši pieminēti ekskrementi: tās ir 3 pasakas, 1 ticējums, 1 mīkla un 9 parēmijas. Tomēr vienas etniski nodalāmas un pietiekami plaši dokumentētas kultūras tradīcijas aploce ļauj pamatotāk spriest par kāda kultūras artefakta transformācijām gan folkloras attīstības iekšējo likumsakarību, gan ārējo faktoru ietekmē. Lai pamatotu vai izceltu to vai citu ekskrementu tematikas aspektu latgališu folklorā, salīdzinājumam skatīti arī citu Latvijas novadu folkloras pieraksti, kas ekscerpēti no fundamentālajiem latviešu pasaku un teiku<sup>7</sup>, ticējumu<sup>8</sup> un sakāmvārdu<sup>9</sup> digitalizētajiem resursiem.

Hipotētiski var pieļaut, ka ekskrementu tēma latgališu folklorā sakņojas fundamentālos kolektīvās un individuālās zemapziņas priekšstatos; ekskrementu saikne ar ēšanas tradīcijām latgališu folklorā saglabājusies atskaņu veidā, reducējusies kultūras ietekmēto tubuēšanas procesu iespaidā un kalpo par savdabīgu līdzekli sabiedrības un vērtību stratifikācijai.

Neskatoties uz aizlieguma statusu, sabiedrības vispārēja interese par izmetumiem nav zudusi. Kā norāda amerikāņu zinātnieki Džefs Persels (*Jeff Persel*) un Rassel Dženims (*Russell J. Ganim*), diskusija par izmetumiem mūsdienās notiek divos virzienos: objektīvajā, ko nosaka dažādu zinātņu nozaru (medicīnas, psiholoģijas, antropoloģijas u. c.) pētījumi, un subjektīvajā, kas izpaužas kā pretreakcija uz t. s. „izmešu leksikas” faktiem, piemēram, jauniešu valodā.<sup>10</sup> To apliecina arī Vinetas Ernstsones un Lauras Tidriķes veiktie jauniešu valodas pētījumi Latvijā. Autores konstatē, ka plašāko vulgāro vārdu līgzdu latviešu jauniešu valodā veido atvasinājumi no vārda saknes *dirs-*.<sup>11</sup>

Abas šīs ievirzes apvieno arī termins „skatoloģija”, ko vārdnīcas skaidro gan kā ekskrementu (jeb fekāliju, koproliņu vai vienkārši izmetumu) pētniecību, gan arī kā rupjību, vulgaritāti, aizraušanos ar t. s. tualetes humoru vai „zem jostasvietas” anekdotēm, tieksmi rupji lamāties vai pat darbošanos ar kaut ko netīru, vulgāru, neķītru.<sup>12</sup> Savukārt ar termiņiem „koprofāģija” un „koprofilija” apzīmē attiecīgi izkārnījumu ēšanu<sup>13</sup> un slimīgu interesi par netīrumiem, sevišķi izkārnījumiem<sup>14</sup>.

Ekskrementu saistību ar kultūras tradīcijām savos pētījumos skāruši dažādu zinātnes nozaru pētnieki. Divas atšķirīgas pieejas ekskrementu lomas skaidrojumam piedāvā psihoanalīze un antropoloģija. Tā psihoanalīzes pamatlicējs Zigmunds Freids (*Sigmund Freud*) par vienu no būtiskākajiem posmiem indivīda psihoseksuālajā attīstībā nosauc t. s. anālo fāzi, kas esot novērojama bērniem vecumā no 1,5 līdz 3,5 gadiem. Šajā laikā bērns mācās kontrolēt defekācijas procesu, izjūt defekācijas baudu un izrāda interesi par defekācijas produktiem.<sup>15</sup> Savukārt bērnu psihoanalītiķe Anna Freida (*Anna Freud*) uzskata, ka cilvēkos vēlāk novē-

rojamais riebums pret ekskrementālajiem procesiem apgriezti proporcionāli liecina par tiem veltīto īpaši pastiprināto uzmanību bērnībā<sup>16</sup>, bet amerikāņu psihoanalītiķis Normans Brauns (*Norman Brown*) velk paralēles starp cilvēka psihoseksuālo attīstību un kultūras vēsturi. Viņš uzskata, ka primitīvajām kultūrām piemītošā ekskrementālā maģija zināmā mērā korelē ar anālo fāzi bērnības periodā.<sup>17</sup>

Britu sociālantropoloģe Mērija Duglasi (*Mary Douglas*) apstrīd tendenci identificēt indivīda psiholoģiju un kultūras procesus kopumā. Analizējot t. s. ekskrementālās maģijas izpausmes, pētniece uzsver, ka ar to saistītos rituālos tiek apspēlētas sociālās attiecības, ar simbolisku fiziskā ķermeņa starpniecību rituāli ietekmējot politisko ķermeni.<sup>18</sup>

Ekscerpētie folkloras teksti liek domāt, ka latgaliešu folklorā ekskrementu interpretācijā dominē antropoloģiskais skatījums, tomēr ir sastopamas arī atsevišķas norādes uz izmetumu psihoanalītisko zemtekstu. Agrīnās bērnības periodam raksturīgo pastiprināto interesi par izmetumiem apliecina kāds ticējums:

*Kod muotis sovus bārnus, kod jī mozi, nazavierās, bārns sādādams pītaisa un suoks ēst sovus syudus, itei pīzīmēja, ka taidam bārnām, kod izaugs lels, meita vai puiss, nū mutes īs naloba smoka kai nū atejis vītys.*<sup>19</sup>

Ekskrementu ēšanai šai gadījumā ir kauzāls raksturs: tā cēloniski izskaidro pieaugušam cilvēkam piemītošās fiziskas īpatnības, balstoties uz bērnību kā dzīves sākuma posmu.<sup>20</sup> Līdzības princips šeit īstenojas olfaktoro sajūtu līmenī, norādot uz kādreizējā kontakta ar ekskrementiem nepārejoši negatīvo ietekmi uz cilvēku. Respektējot ticējumu žanra īpatnības, ekskrementu ēšanas faktam nepiemīt īpaša attieksmes modalitāte. To, iespējams, izskaidro bērna stāvoklim piedēvētais neapzinātas rīcības raksturs, atbildību par notiekošo pārliekot uz mātēm.

Psihoanalītisku interpretāciju pieļauj arī latgaliešu folkloras pētnieces Stefānijas Uļanovskas pierakstītās parēmijas. Viena no tām – *Ku tu darieji? Czukstu kasieji, nogs lajzieji?*<sup>21</sup> – satur nepārprotamu nosodījumu par morāles (higiēnas) normām neatbilstošu uzvedību, kas pazemo oponentu un pazemina viņa rīcības vērtību. Psihoanalītiskajā interpretācijā uz infantilām dziņām neizstrādāti reakcijveidojumi liecina par bremsētu personības attīstību.<sup>22</sup> Tādējādi arī parēmijā ietvertais retoriskais jautājums satur norādi uz bezjēdzīgām, infantila prāta ierosinātām darbībām.

Tomēr kopumā ekscerpētajos tekstos (tostarp arī tajos, kas pieļauj psihoanalītisku interpretāciju) dominē antropoloģisks konteksts, kas ekskrementu saistību ar ēšanas tradīcijām ļauj interpretēt kā miniatūru semioloģisku apakšsistēmu. Respektējot R. Barta „ēdiena valodas” teoriju,

arī ekskrementālo motīvu raksturojumā latgalešu folklorā turpmāk tiks skatīts ar to saistīto aizliegumu raksturs, attieksmi veidojošās pretstatu sistēmas un to savienojamības nosacījumi, kā arī t. s. ēdiena retorika, kas ietver ne tikai (ne)ēšanas tradīcijas, bet arī to kontekstuālo semantiku.

### Skatoloģiskie tabu latgalešu folklorā; to rašanās vēsturiskie apstākļi un konteksts

Ar jēdzienu „tabu” tradicionāli saprot gan aizliegumu sistēmu, gan vārdu (vārdu savienojumu), ko reliģisku, ētisku, estētisku vai citu iemeslu dēļ nedrīkst lietot.<sup>23</sup> Šo terminu Eiropas kultūrā 1777. gadā ieviesis angļu jūrasbraucējs Džeimss Kuks (*James Cook*), aprakstot Sendviču salu tradīcijas.<sup>24</sup> Psihoanalītiskajā interpretācijā ar „tabu” saprot aizliegumus saskarsmē ar kaut ko sakrālu vai, pilnīgi pretēji, netīru. Tabu, kā norāda Z. Freids, nav pamatoti, tos nosaka iekšēja vajadzība (kategoriskais imperatīvs), tie var izplatīties sabiedrībā un būt saistīti ar rituāliem un ceremonijām.<sup>25</sup> Savukārt M. Duglasi uzskata, ka tabu ir saistīti ar neviennozīmīgi interpretējamām kultūras kategorijām un norāda uz robežām, kuras pārkāpjot notiek saskarsme starp sociālo un citām realitātēm.<sup>26</sup>

Uz ēdieniem un ēšanu attiecināti aizliegumi, kaut arī nav pamatoti, tomēr ir dokumentēti. Kristietības reliģiskie aizliegumi zināmā mērā centrējas Pirmajā Mozus grāmatā izklāstītajā aizliegtā augļa motīvā, savukārt Trešajā Mozus grāmatā starp par nešķīstiem atzītiem stāvokļiem īpaša uzmanība veltīta uzturam<sup>27</sup> un dažādiem ķermeņa izdalījumiem<sup>28</sup>.

Atsevišķas norādes uz vispārīgiem ēdiena aizliegumiem konstatējamas arī folklorā, kur bez Latgales kultūrai tipiskiem ēdienu ierobežojumiem gavēņa laikā<sup>29</sup> sastopamas arī mītisko „savu” un „svešu” telpu šķirošanas ēdiena funkcijas, kas vērojamas, piemēram, pasakās. Tā pasaku tipā *Raganas svešā zemē* kā cilvēka uzturam nederīgi produkti nosauktas vārdes, krupji un čūskas, ar ko mielojas velni: *valns ād rupučus, vārdes un cytus nateirumus*, bet meita, ko velns sagūstījis, no riebuma piespļauj tam acis.<sup>30</sup> Jāatzīst, ka līdzīga attieksme pret abiniekiem vērojama arī Trešajā Mozus grāmatā:

*Ikvienu, kas lien uz sava vēdera un kas lien uz savām četrām kājām, [...] lien kā rāpulis virs zemes, to nēēdiet, jo tas ir negants.*<sup>31</sup>

Svešās, bīstamās pasaules raksturojumā, kuru pārstāv zemākā līmeņa mitoloģiskie personāži (visbiežāk velns, pūķis), nereti tiek lietotas arī ar skatoloģiju saistītas leksēmas. Piemēram, starp S. Uļanovskas pierakstītajiem lāstiem un lamuvārdiem atrodami arī tādi agresīvās invektīvās leksikas piemēri kā *Walnys-syūds!*, *Ak tu, czuksta parkiūms!*<sup>32</sup>. Intencionālā

kapacitāte šajos uz oponenta pazemošanu vērstajos tekstos ir atšķirīga. Otrais piemērs (*czuksta parkiūns*) akcentē pretinieka fiziskās nepilnības, kas saistītas ar vēdera gāzu pastiprinātu izdalīšanos, izmantojot nozīmes pārnesumu un tādējādi aizklājot pazemojošā fakta intensitāti. Savukārt pirmais piemērs (*Walnys-syūds*), apvienojot divas ekspresīvi iedarbīgas profānās pasaules reālijas, ir vērstas ne tikai uz oponenta morālā satura, bet arī uz fiziskās esības marginalizāciju.

Latgaliešu folklorā sastopami tādi invektīvi teksti, kur „izmešu leksika” minēta vairāk vai mazāk tiešā sakarā ar ēšanas un dzeršanas procesiem. Tādi, piemēram, ir lāstu vārdi *Graus korstu akmini, dzier kozas miejzols, okys dzilomu, azara plotomu!*<sup>33</sup>, kur kazas urīna dzeršanas hiperbolizētais apjoms liecina par šādas darbības anormālo raksturu, tās saikni ar oponentam novēlētām pazemojuma pilnām ciešanām. Savukārt teiciena *Izgraūs kozai d..., dabosi maņu pupu!*<sup>34</sup> ekspresija veidojas, marginālās zonas darbības (*Izgraūs kozai d...*) papildinot ar kazas spīru un pārtikas pupu vizuālo asociāciju.

Kopumā jāatzīst, ka apzinātajā latgaliešu folkloras korpusā, kas pierakstīts, sākot no 19. gadsimta vidus, skatoloģiskā leksika tiešā nozīmes lietojumā nav īpaši izplatīta. Tas izskaidrojams gan ar objektīviem, gan subjektīviem faktoriem. Amerikāņu rakstniece, analītiskās psiholoģijas pētniece Klarisa Pinkola Estesa (*Clarissa Pinkola Estés*) uzskata, ka šāda situācija izveidojusies kultūras uzslāņojumu dēļ, kas izmainījuši senāko pirmskristietisko folkloras teksta saturu. Viņa uzsver, ka mūsdienās no pasakām cita starpā ir „izsvēpēta” jebkāda skatoloģija.<sup>35</sup>

Uzskatāmi šāda vispārpieņemtu morāles normu dominance, pakļaujoties skatoloģiskās leksikas tabuēšanai, vērojama atsevišķos latgaliešu folkloras pierakstos. Viens no iemesliem saistīts ar kultūratšķirībām laikā, kad latgaliešu folkloru sāk pierakstīt cittaute pētnieki. Piemēram, poļu etnogrāfe S. Uļanovska, pierakstot Viļānu apkaimes iedzīvotāju tradicionālos tekstus, autentiski piefiksējusi latgaliešu valodas īpatnības, tomēr, sniedzot paralēlo tekstu tulkojumu poļu valodā, izvēlas atsevišķu ar skatoloģiju vai seksualitāti saistītu vārdu vietā likt daudzpunktus.

Tomēr jau 19. gadsimta otrajā pusē attieksme pret nenormatīvās kultūras daļas iegrāmatošanu pat pētnieku aprindās nav viennozīmīga. Krasi negatīvu nostāju pret S. Uļanovskas piemēroto autentisko tekstu pierakstu ieņem ievērojamais Latgales kultūras pētnieks Gustavs Mantefelis. S. Uļanovskas pierakstītos un publicētos lāstus un lamuvārdus viņš nosauc par visnepieklājīgākajiem teicieniem, kuru niknumā izdomājuši iereibuši viļānieši, bet pašu materiālu – par augšlatviešu rupjību idiotikonu.<sup>36</sup>



Tabuēšanas process publicētajos folkloras tekstos pastiprinās vairāku iemeslu dēļ. Pirmkārt, folklorā arī tās nesēju apziņā tiek atzīta par etniskās identitātes simbolu, kam jāatspoguļo vietējā kultūra. Folkloras teksti iziet trīskāršu cenzūru – 1) paša teicēja apziņā, kas vēlas atstāt pēc iespējas labāku priekšstatu par Latgali, 2) pētnieka skatpunktā, kurš, ja to uzskata par nepieciešamu, atlasa nepieciešamo materiālu, un 3) publicēšanas gaitā, kur arvien parādās dilemma par oficiālajām morāles normām neatbilstošu leksēmu un motīvu atstāšanu tekstos. Folkloras tekstu estētizēšanu veicināja arī folkloras pedagoģiskās lomas palielināšanās sabiedrības apziņā; domājot par bērnu auditoriju, folkloras teksti ieguva to „uzfrizēto” stilistiku, kas nereti novērojama mūsdienu folkloras publicējumos.

Skatoloģiskās leksikas tabuēšanas process uzskatāmi atklājas arī pašos folkloras publicējumos. Tā plašākajā latviešu pasaku un teiku apkopojumā<sup>37</sup> uzmanību piesaista pasaku tips *Mēslu vaboles*, kurā piecas no septiņām pasakām pierakstītas Latgalē. Caurviju motīvs visās pasakās saistās ar brīnumaino palīgu – mēslu vaboles, vēža un peles – palīdzību galvenajam varonim – nabaga puisim – sacensībā ar kādu sociāli augstu personāžu (princi vai dzirnavnieku) par princeses roku un sirdi. Vairākas naktis pēc kārtas dzīvnieki apsmērē puīša pretinieku ar viņa paša izkārnījumiem, un galarezultātā princese par vīru izvēlas nabaga puisi. Ievēribas cienīgi ir pasakās lietotie defekācijas procesa apzīmējumi. Tā tikai vienā pasakā (turklāt tajā, kur savus ekskrementus, iekrītot puīša lamatās, viņa pretinieks patiešām arī apēd), lietoti vismaz trīs vispārināti un pat poetizēti šī procesa apzīmējumi: *cīši gribis izīt uz vēja, es grybu pasēdēt, sataisija sovu darišonu*<sup>38</sup>. Savukārt nekontrolētā defekācijas procesa nosaukumos saskatāma ar kaunu savijusies nožēlas nianse: *ar jū nakti nūtyka nalaimē*<sup>39</sup>, *cylvākam taipat izīt promaks*<sup>40</sup>. Šādi emocionāli ekspresīvi apzīmējumi apliecina tendenci uz skatoloģisko procesu tabuēšanu un vienlaikus iezīmē skatoloģisko motīvu retorikas kontekstuālo semantiku.

### Skatoloģisko motīvu kontekstuālā semantika un vizuālās analogijas

Folklorai piemītošā sublimējošā metode aktualizē nosacītu vispārinājumu klātbūtni folkloras tekstos. Konkrēti dzīves fakti folklorā nereti pāriet augsta vispārinājuma pakāpē, izlaižot tiešo realitātes atveides stadiju.<sup>41</sup> Vispilgtāk tas atklājas tādos folkloras žanros, kuru izpratne pamatā balstās kontekstuālajā semantikā (parēmijs) vai alegoriskajā tēlainībā (mīklas).

Skatoloģiskie motīvi un leksika ekscerpētajos folkloras tekstos pārsvarā atrodas teksta poētiskās struktūras slāni – tā acīmredzamajā daļā, kas vēl nav atziņa, bet tikai poētisks ceļš uz atziņas iegūšanu. Faktiski tas nozīmē, ka virsslāni tvertie tēli uzskatāmi par poētisku vispārinājumu, kam jānoved līdz jaunu zināšanu (miklā) vai jaunu atziņu (parēmijā) atklāšanai. Šis process tēlaini varētu tikt aprakstīts kā reģistru pārslēgšanās, spēja pāriet no sensitīvi iedarbīgās skatoloģiskās sfēras uz fundamentālu morāles vērtību apjaušanu. Piemēram, sakāmvārdā *Skūpai sajminijcai dievienī pūdi syūdu sajmia ap-ješs*<sup>42</sup> ekspresīvā hiperbola uztverama kā proporcionāla saimnieces milzīgajam skopumam. Tieši skopums ir tā īpašība, kas kauzāli varētu būt saistāma ar iespējamu ēšanai nepiemērotu produktu lietošanu uzturā. Skopuma intensificēšanai un skatoloģiskās leksikas efekta pastiprināšanai folklorā var tikt lietots jau iepriekš fiksētais salīdzinājums ar htonisko pasauli, konkrēti, tās pārstāvi – velnu: *Skups kaj watns, i syūdu sou ap-astu*.<sup>43</sup>

Tomēr skatoloģiskā leksika un ekskrementu ēšanas motīvs folklorā nav saistāms tikai ar sabiedrības negāciju ekspresīvu atveidi. Tas var simbolizēt arī pozitīvas vērtības, piemēram, kopības spēku: *Ar saimi var i syudu apēst*.<sup>44</sup>

Nozīmes pārnēsai un vispārinājumam folklorā nav nejaušs raksturs. Dažādos folkloras žanros sastopamas vairāk vai mazāk tiešas norādes par ekskrementu un pārtikas (jo sevišķi labības un tās pārstrādes produktu) kopsakarībām, kas saimējamās trīs līmeņos. Pirmais līmenis ir tiešs salīdzinājums. Piemēram, kādā pasakā pelavu maize konsistences un tumšās krāsas dēļ salīdzināta ar zirga mēsliem: *sjeniok barolota majzia bieja, maľna kaj zyrga syūdi*.<sup>45</sup> Otrais līmenis atklājas govs mēslu čupas *graulis* sinonimajā apzīmējumā *pluociņs*, kas literārajā valodā apzīmē no rupja maluma miltiem gatavotu, krāsnī ceptu (parasti plakanu, apaļas formas) maizi.<sup>46</sup> Šo sinonīmu jēdzieniskā stilistika izriet no abu objektu vizuālās līdzības – plakanās, apaļās formas, kas faktiski identificē divus funkcionāli atšķirīgus „ēdiena valodas” pretstatus un tādējādi iegūst metaforisku raksturu, kas parādās arī citos folkloras tekstos, piemēram, metaforā *syudu rausis: Kai giušu aiz ausu, nūskrisi par syudu rausi*.<sup>47</sup> Kontrastīvs govs mēslu čupas un plāceņa salīdzinājums veido kontekstuālo semantiku arī sakāmvārdā *Syuds na plōciņs, ka nav myltu*<sup>48</sup>. Ja sakāmvārda pirmajā daļā uzsvēta to nesavienojamība, tad otrajā pieļaujama kontrastu nolīdzināšana.

## Skatoloģisko motīvu strukturālā organizācija

Kā jau tika minēts iepriekš, skatoloģisko motīvu saistība ar ēšanu, pēc K. Levi-Strosa teorijas, skatāma ķermeņa augšas un apakšas attiecību kontekstā. Barības uzņemšanas process būtu saistāms ar augšu, savukārt barības izvadīšanas process – ar apakšu. Turklāt izvadītās barības atkārtota cirkulācija, atgriežoties augšas aplocē, nav pieņemama, jo saskaņā ar ķermeņa simboliku viss, kas atstājis ķermeņa robežas, izvadīts no tā, var kļūt ķermenim par draudiem.<sup>49</sup> Haoss šajā kārtībā iestājas tad, kad loģiskais process tiek mainīts un ķermeņa izmetumi nonāk saskarē ar augšu.

Folkloras tekstos skatoloģisko motīvu struktūra īstenojas gan loģiskajā, gan inversajā modelī. Cēloņsakarību principu ilustrējošs loģiskais barības ieņemšanas, pārstrādes un izvadīšanas process parādās sakāmvārdā *Kas wyłka mutiā, tys i wyłka czukstā*<sup>50</sup>. Tā semantiskā dziļstruktūra nodrošina arī samērā neitrālu skatoloģiskās leksikas uztveri, jo pat poētiskās struktūras līmenī tie, pirmkārt, attiecināti uz dzīvnieku pasauli, otrkārt, ilustrē vispārpieņemtus loģikas principus. Izmaiņas ēšanas procesa pēctecībā vai kāda posma iztrūkums attiecīgi rada jaunas nozīmes nianšes. Sakāmvārda *Łosojs kaj gołodnis dierst*<sup>51</sup> semantisko dziļstruktūru veido ar vieglu ironiju izteikts kādas neiespējamās darbības fakts, kas sakāmvārda poētiskajā struktūrā radies, ēšanas procesā izlaižot barības ieņemšanas posmu. Līdzīgi tas ir arī mīklās. Piemēram, mīklā *Boltu ād, małnu diersna (Skōłs)*<sup>52</sup> izmantotais dubultā kontrasta princips (*bolts – małns; ād – diersn*) tāpat atbilst loģiskajam modelim, kur ēdiena aprites procesa tēlaina atveide izvēršas par metaforisku perifrāzi mīklas atminēšanai, ejot ceļu no nezināšanas uz zināšanu. Skatoloģisko (līdzīgi kā seksuālo) motīvu izmantošana mīklas formulējumos padara uzminēšanu grūtāku, jo klausītājam nereti ir sarežģīti pārslēgties no sensitīvi iedarbīgās skatoloģiskās (vai seksuālās) sfēras uz sadzīvisko, konkrētajā gadījumā pretstatu *ād – diersn* atkodējot kā pakāpenisku skala sadegšanu. Tādējādi var secināt, ka sakāmvārdos un mīklās, kas satur skatoloģisku leksiku un motīvus, to sensitīvā ekspresivitāte iegūst neitrālu nozīmi, pateicoties skatoloģiskās leksikas lietojumam teksta poētiskajā struktūrā.

Cita ekspresija piemīt tekstiem, kas atbilst inversajam modelim, kur dažādās attiecībās izkārtojas augšas un apakšas simbolika. Pirmajā variantā augša un apakša tiek samainītas vietām. Piemēram, teicienā *Wajrok mań czukstā prota, kaj tieū gohwā*<sup>53</sup> apakšā (*čūkstā*) nonāk reālijas (*pruots*), kas tradicionāli asociējas ar augšu. Šāda apvērsuma rezultātā teksts iegūst inektīvas raksturu un var tikt lietots, lai aizvainotu oponentu, pazeminot

viņa prāta spējas līdz ķermeņa izmešu līmenim. Otrajā inversijas variantā augšai un apakšai tiek piedēvētas vienādas funkcijas. Tas atklājas kādā pasakā, kur sieva, lai piemānītu velnu, imitē dzīvnieku, kam ir divas apakšas un tām atbilstošas funkcijas: *itajda žwiera na redzėjis, ka dieršniš ar winu goļu, dieršniš ar utru goļu*<sup>54</sup>. Pasakā šāda inversija darbojas mīklas funkcijā – velns nevar uzminēt, kas tas ir par radījumu, un zaudē sāncensībā ar cilvēku. Augšas un apakšas maiņa poētiskās struktūras līmenī parādās arī mīklās. Piemēram, mīklā *Pyłns czúksts osboru, wótiensia wiersâ (Mogonyš)*<sup>55</sup> barības vielas (*osbors*) atrodas nevis augšā, bet gan apakšā.

## Secinājumi

Aplūkotie piemēri liecina, ka ekskrementu lietojuma aploce folklorā ir ambivalenta. Senāko rituālo izpausmju paliekas vērojamas tautas maģijā. Tā ir vienīgā sfēra, kur ekskrementi (arī urīns) tiešā nozīmē tiek ieēsti (vai iedzerti). Lai gan ekskrementu lietošana maģijā nav tiešā veidā saistīta ar ēšanas tradīcijām, tomēr pats iekšējās lietošanas fakts apliecina tautas ticību ekskrementu īpašajam spēkam. Viena no visplašāk pārstāvētajām maģijas sfērām, kur tiek lietoti ekskrementi, ir ārstnieciskā maģija. Vēl aizvien tiek uzskatīts, ka govš mēsli, sajaukti ar pienu, der garā klepus ārstēšanai, saglabājušās liecības arī par govš mēslu lietošanu rētu dziedināšanā.<sup>56</sup>

Pārējos folkloras žanros ekskrementi pakļauti tabuēšanas procesam un paliek poētiskā vispārinājuma līmenī. Vienlaikus jāatzīst, ka pierakstītā folklorā neatklāj visu skatoloģijas motīvu amplitūdu, tāpēc būtu jāpaplašina izpētes avotu klāsts, papildinot to ne tikai ar drukāto un publicēto, bet arī runāto valodu.

## Atsauces un piezīmes:

- <sup>1</sup> Барт Р. Основы семиологии. *Структурализм: за и против*. Москва, Прогресс, 1975. – с. 122.
- <sup>2</sup> Леви-Строс К. *Мифологии*. Т. 1. Сырое и приготовленное. Москва – Санкт-Петербург, Университетская книга, 2000. – с. 11.
- <sup>3</sup> Turpat, с. 149.
- <sup>4</sup> Turpat, с. 133.
- <sup>5</sup> *List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding*. <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00559> (15.01.2014.)
- <sup>6</sup> *Latvijas kultūras kanons*. <http://www.kulturaskanons.lv/lv/1/> (15.01.2014.)
- <sup>7</sup> Šmits P. *Latviešu pasakas un teikas*. <http://valoda.ailab.lv/folklor/pasakas/> (24.01.2014.)

- <sup>8</sup> Šmits P. *Latviešu tautas ticējumi*. <http://valoda.ailab.lv/folkloraticejumi/> (24.01.2014.)
- <sup>9</sup> *Latviešu sakāmvrādu datorfonds*. <http://valoda.ailab.lv/folklorasakamvardi/> (24.01.2014.)
- <sup>10</sup> Persels J., Ganim R. Scatology, the Last Taboo: Introduction to Fecal Matters in Early Modern Literature and Art. / *Faculty Publications. Modern Languages and Literatures*. Paper 6. <http://digitalcommons.unl.edu/modlangfacpub/6> (24.01.2014.)
- <sup>11</sup> Ernstsone V., Tidriķe L. *Jauniešu valoda*. Rīga, LU Akadēmiskais apgāds, 2006. – 33. lpp.
- <sup>12</sup> *Preses lasītāja svešvārdu vārdnīca*. Rīga, Nordik, 2004. – 433. lpp.
- <sup>13</sup> Rudzītis K. *Terminologia medica*. Rīga, Liesma, 1972. – 414. lpp.
- <sup>14</sup> Turpat, 414. lpp.
- <sup>15</sup> Фрейд З. *Очерки по теории сексуальности*. Москва, АСТ, 2006. – с. 11.
- <sup>16</sup> Freida A. *Ievads bērnu psihoanalīzē*. Rīga, Zvaigzne ABC, 2010. – 95. lpp.
- <sup>17</sup> Brown N. *Life Against Death: The Psychoanalytical Meaning of History*. Hanover, Wesleyan University Press, 1985. – pp. 298–299.
- <sup>18</sup> Дуглас М. *Чистота и опасность. Анализ представлений об осквернении и табу*. Москва, Канон-Пресс-Ц Кучково поле, 2000. – с. 288.
- <sup>19</sup> Šmits P. *Latviešu tautas ticējumi*. Nr. 3058. <http://valoda.ailab.lv/folkloraticejumi/berns.htm> (24.01.2014.)
- <sup>20</sup> Jansons J. *Maģija latviešu tautas tradīcijās*. Rīga, Valtera un Rapas akciju sabiedrības apgāds, 1937. – 19.–20. lpp.
- <sup>21</sup> Uļanova S. *Pūļu Inflantejis latviši*. Reiga, LU, 2011. – 205. lpp.
- <sup>22</sup> Freida A. *Ievads bērnu psihoanalīzē*. Rīga, Zvaigzne ABC, 2010. – 91. lpp.
- <sup>23</sup> *Latviešu literārās valodas vārdnīca*, 7<sub>2</sub>. sēj. Rīga, Zinātne, 1991. – 419.–420. lpp.
- <sup>24</sup> Holden L. *Taboos: Structure and Rebellion*. Monograph Series Nr. 41. London, Institute for Cultural Research, 2001. – p. 4.
- <sup>25</sup> Freids Z. *Totēms un tabu*. Rīga, Minerva, 1995.
- <sup>26</sup> Дуглас М. *Чистота и опасность. Анализ представлений об осквернении и табу*. Москва, Канон-Пресс-Ц Кучково поле, 2000. – с. 288.
- <sup>27</sup> Trešā Mozus grāmata. *Bibele. Vecās un Jaunās Deribas Svētie Raksti*. 1991. – 11. lpp.
- <sup>28</sup> Turpat, 15. lpp.
- <sup>29</sup> Belasova I. Gaviņš. *Latgales lingvoteritoriālā vārdnīca*. Rēzekne, Rēzeknes Augstskola, 2012. – 212.–215. lpp.
- <sup>30</sup> Šmits P. *Latviešu pasakas un teikas*. Nr. 9. A. 478. 313. <http://valoda.ailab.lv/folklorapasakas/gr05/0502009.htm> (24.01.2014.)
- <sup>31</sup> Trešā Mozus grāmata. *Bibele. Vecās un Jaunās Deribas Svētie Raksti*. 1991. – 42. lpp.
- <sup>32</sup> Uļanova S. *Pūļu Inflantejis latviši*. Reiga, LU, 2011. – 18. lpp.
- <sup>33</sup> Turpat, 17. lpp.
- <sup>34</sup> Turpat, 17. lpp.

- <sup>35</sup> Эстес К. *Бегущая с волками*. София, ИД «ГЕЛИОС», 2002. — с. 29.
- <sup>36</sup> Manteuffel G. Ulanowska Stefania: Łotysze Inflant polskich. *Kwartalnik historyczny*, T. 6. Lwów, 1892. — s. 597.
- <sup>37</sup> Šmits P. *Latviešu pasakas un teikas*. <http://valoda.ailab.lv/folklor/pasakas/> (24.01.2014.)
- <sup>38</sup> Turpat, Nr. 6. A. 559.
- <sup>39</sup> Turpat, Nr. 2. A. 559.
- <sup>40</sup> Turpat, Nr. 4. A. 559.
- <sup>41</sup> Аникин В. *Теория фольклора*. Москва, Университет Книжный дом, 2007. — с. 14.
- <sup>42</sup> Uļanova S. *Pūļu Inflantejis latvīši*. Reiga, LU, 2011. — 208. lpp.
- <sup>43</sup> Turpat, 208. lpp.
- <sup>44</sup> *Latviešu sakāmvārdu datorfonds*. Nr. 1950 7964. [http://valoda.ailab.lv/folklor/sakamvardi/Rudzi\\_sargaties.html](http://valoda.ailab.lv/folklor/sakamvardi/Rudzi_sargaties.html) (24.01.2014.)
- <sup>45</sup> Uļanova S. *Pūļu Inflantejis latvīši*. Reiga, LU, 2011. — 348. lpp.
- <sup>46</sup> *Latviešu literārās valodas vārdnīca*, 6<sub>2</sub>. sēj. Rīga, Zinātne, 1987. — 232. lpp.
- <sup>47</sup> *Latviešu sakāmvārdu datorfonds*. Nr. 740 32285. <http://valoda.ailab.lv/folklor/sakamvardi/03.html> (24.01.2014.)
- <sup>48</sup> Turpat, Nr. 40 771.
- <sup>49</sup> Дуглас М. *Чистота и опасность. Анализ представлений об осквернении и табу*. Москва, Канон-Пресс-Ц Кучково поле, 2000. — с. 82.
- <sup>50</sup> Uļanova S. *Pūļu Inflantejis latvīši*. Reiga, LU, 2011. — 196. lpp.
- <sup>51</sup> Turpat, 198. lpp.
- <sup>52</sup> Turpat, 212. lpp.
- <sup>53</sup> Turpat, 209. lpp.
- <sup>54</sup> Turpat, 262. lpp.
- <sup>55</sup> Turpat, 217. lpp.
- <sup>56</sup> Pošeiko S. Graule. *Latgales lingvoteritoriālā vārdnīca*. Rēzekne, Rēzeknes Augstskola, 2012. — 222. lpp.

## Literatūra:

- Bībele. Vecās un Jaunās Derības Svētie Raksti*. 1991.
- Brown N. *Life Against Death: The Psychoanalytical Meaning of History*. Hanover, Wesleyan University Press, 1985.
- Ernstson V., Tidriķe L. *Jauniešu valoda*. Rīga, LU Akadēmiskais apgāds, 2006.
- Freida A. *Ievads bērnu psihoanalīzē*. Rīga, Zvaigzne ABC, 2010.
- Freids Z. *Totēms un tabu*. Rīga, Minerva, 1995.
- Holden L. *Taboos: Structure and Rebellion*. Monograph Series Nr. 41. London, Institute for Cultural Research, 2001.
- Jansons J. *Maģija latviešu tautas tradīcijās*. Rīga, Valtera un Rapas akciju sabiedrības apgāds, 1937.
- Latgales lingvoteritoriālā vārdnīca*. Rēzekne, Rēzeknes Augstskola, 2012.
- Latviešu literārās valodas vārdnīca*, 6<sub>2</sub>, 7<sub>2</sub>. sēj. Rīga, Zinātne, 1987–1991.

- Latviešu sakāmvārdu datorfonds*. <http://valoda.ailab.lv/folklorasakamvardi/> (24.01.2014.)
- Latvijas kultūras kanons*. <http://www.kulturaskanons.lv/lv/1/> (15.01.2014.)
- List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding*. <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00559> (15.01.2014.)
- Manteuffel G. Ulanowska Stefania: Łotysze Inflant polskich. / *Kwartalnik historyczny*, T. 6. Lwów, 1892. – s. 591–602.
- Persel J., Ganim R. Scatology, the Last Taboo: Introduction to Fecal Matters in Early Modern Literature and Art. / *Faculty Publications. Modern Languages and Literatures*, Paper 6. 2004. <http://digitalcommons.unl.edu/modlangfacpub/6> (24.01.2014.)
- Preses lasītāja svešvārdu vārdnīca*. Rīga, Nordik, 2004.
- Rudzītis K. *Terminologia medica*. Rīga, Liesma, 1972.
- Šmits P. *Latviešu pasakas un teikas*. <http://valoda.ailab.lv/folklorasakamvardi/> (24.01.2014.)
- Šmits P. *Latviešu tautas ticējumi*. <http://valoda.ailab.lv/folkloraticejumi/> (24.01.2014.)
- Uļanova S. *Pūļu Inflantejis latviši*. Reiga, LU, 2011.
- Аникин В. *Теория фольклора*. Москва, Университет Книжный дом, 2007.
- Барт Р. Основы семиологии. *Структурализм: за и против*. Москва, Прогресс, 1975.
- Дуглас М. *Чистота и опасность. Анализ представлений об осквернении и табу*. Москва, Канон-Пресс-Ц Кучково поле, 2000.
- Жельвис В. *Поле брани: сквернословие как социальная проблема в языках и культурах мира*. Москва, Ладомир, 2001.
- Леви-Строс К. *Мифологии*. Т. 1. Сырое и приготовленное. Москва – Санкт-Петербург, Университетская книга, 2000.
- Эстес К. *Бегающая с волками*. София, ИД «ГЕЛИОС», 2002.
- Фрейд З. *Очерки по теории сексуальности*. Москва, АСТ, 2006.

Светлана Погодина

**ЗАМЕТКИ О ГРАММАТИКЕ ТЕЛА:  
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ КОД В ТЕКСТАХ  
ЛАТЫШСКО ФОЛЬКЛОРА**

Summary

**Some Notes on Body Grammar: Gastronomic Code in Texts of  
Latvian Folklore**

Latvian culinary tradition is rich and varied. In the context of Latvian folklore tradition certain food standards and food taboos are formed. Human body in traditional culture could be spoken (be comprehended) through the taste register and food nominations. Bread and other flour products into Latvian traditional culture are written. Grammar of human body in the texts of Latvian folklore is often expressed by using nominations taken from gastronomic code. Generally, the gastronomic code of Latvian traditional culture is closely connected to Western Slavic folklore. In this context small genres of traditional culture give various examples. Thus, traditional culture borrows gastronomic (culinary) nominations to describe (and comprehend) human's body.

\*

Латышская кулинарная традиция богата и разнообразна: пища как сложная аксиологическая подсистема вписана в общую национальную аксиологию традиционной культуры. В рамках латышской фольклорной традиции сформированы свои пищевые нормы, пристрастия и запреты, а также особенности обработки и потребления пищи, которые включены в национальную систему ценностей. На актуальность кулинарной сферы указывает и включение ряда гастрономических единиц в так называемый культурный канон Латвии, в частности, туда входит ржаной хлеб как один из аутентичных символов латышской культуры<sup>1</sup>. Но в данной работе хотелось бы остановиться на одном из возможных аспектов гастрономической фольклорной традиции, а именно на тех кулинарных (пищевых) единицах, которые заимствуются традиционной культурой для описания, осмысления человеческого тела, и проделать это на материале латышской традиционной культуры с краткими сопоставительными отсылками к восточнославянскому фольклору. Тело человека в целом и отдельные его части (соматизмы) могут рассматриваться как первичная основа концептуализации мира (как внешнего для человека, так и внутреннего). При этом возможна ситуация, когда человек проговаривается



через «вкусовой» регистр, а человеческому телу могут приписываться качества и характеристики продуктов питания<sup>2</sup>. Таким образом, рассмотрение текстов фольклора *sub specie culinae* позволяет очерчивать знаковые для данной культуры символы. Заметки о специфике гастрономического кода латышской традиционной культуры дадут возможность увидеть, насколько важен и активен этот код в корпусе рассматриваемого фольклора.

В рамках пищевой традиции культуры принято выделять различные по своей аксиологической принадлежности элементы: 1) продукты и блюда; 2) кухонную утварь и инструменты; 3) способы приготовления пищи; 4) ритуалы трапезы; 5) функции, выполняемые различными составляющими пищевую традицию. Таким образом, любая пищевая традиция может рассматриваться как *сложная семиотическая система, включающая в себя несколько уровней от физиологического до эстетического и от сакрального до профанного*<sup>3</sup>. В рамках пищевой традиции принято выделять элементы, функционирующие как на вербальном, так и на вещном уровне кода. В данном случае мы ограничим наш разговор о пищевой традиции элементами, репрезентирующими: 1) продукты и блюда и 2) ритуалы трапезы.

Телесная гастрономия латышской традиционной культуры может выражаться в системе запретов, согласно которой поведение человека формируется через его отношения / сравнения с пищей или способами и условиями приготовления этой пищи. В рамках гастрономической традиции культуры выработывалась система пищевых запретов, которая была продиктована, как правило, апотропейными намерениями (иными словами – табуированием). Распространенное поверье о том, что определенные качества человек получает через пищу, которую потребляет, находит свое отражение в различных устойчивых выражениях латышского фольклора. Особенно «остро» подобные связи могут проявляться в инициальных ситуациях или обрядах переходного типа. Так, например, устанавливаются прямые параллели между продуктом (и / или его приготовлением) и будущими характеристиками ребенка в сюжете обряда крещения: *LTT 15352. Kristibās nedrīkst plaušas vārīt, jo tad bērns plāpīgs izaugs*. Другой пример связан с периодом зимних календарных праздников: *LTT 19898. Vastlāvjos jādod bērniem cūkas šņukuru ēst, tad labi mēcās rakstīt*.

Пищевые предписания и запреты, проявляются, безусловно, и в повседневных ситуациях, например: *LTT 5044. Vajaga ēst cūkas aci, tad tam ēdējam būs laba redze*. Или: *LTT 7515. Kas ēd cūkas šņukuri, būs liels rakstnieks; LTT 7504. Maziem bērniem nevajagot dot vistas*

*kāju ēst. Ja tie vistas kāju ēdot, tad izaugot kašķīgi (strīdīgi).* Как видно из приведенных примеров, наиболее уязвимыми для «неправильных» продуктов, употреблённых в неправильное время, становятся дети. Ребенку, еще не обладающему всеми полными, завершёнными характеристиками человека, таким образом, следует четко соблюдать пищевой сценарий, прописанный традиционной культурой. Эти сценарии носят в первую очередь осторожный характер, но могут быть также содержать и продуцирующие функции. Широко известные восточнославянскому и южнославянскому фольклору практики «доде-львания» тела младенца, придания ему правильной формы, используя гастрономические кодировки (хлеб и мед, в первую очередь),<sup>4</sup> встречаются и в обрядовых сценариях балтов: LTT 2771. *Kad bērnu nes pirmo reizi pirtī, tad tas esot jāmazgā medus siltumā. Uzliek uz pirts akmeņiem medu, tad lej ūdeni garam virsū, un tanī garā mazgā bērnu, jo tad krītot cilvēki uz tā kā mūšas uz medus un mīlot to.* Магия первого дня, важная для ритуальных практик переходного типа, активно использует гастрономический код с целью обеспечения ребенку здоровой и богатой последующей жизни. Приведем следующие примеры: LTT 2708. *Bērnu pirmo reiz mazgājot, metuši ūdeni putrāim, naudu un citas lietas.* Другой пример подобной практики из народного поверья: LTT 2695. *Jaunpiedzimušo bērnu pirmo reiz mazgājot iemet papriekš mazgājamā ūdenī sudraba naudu, sāli un maizi;* LTT 24116. *Senos laikus bērnu nesuši pirti pīrināt sarus un cirpt spārnus. Vēlāku turpat noturējuši mielastu, kas pastāvējis no karašām, gaļas, piena un medus, alus un brandvīna.* Гастрономия телесности ребенка в принципе весьма богата в традиционной культуре, что связано, как отмечалось выше, с необходимостью вы(до)страивать его тело, придавать ему необходимую форму (здоровье). Грамматика детского тела зачастую осмысливается в гастрономических категориях, и этим частично продиктована специфика детского рациона: LTT 17202. *Liieldienās bērniem vajag ēst daudz olu, lai augtu apaļi kā olas.* В данном случае «округлость» воспринимается как положительное качество, свидетельство здоровья ребенка. Продолжая тему телесной гастрономии младенцев (детей), нельзя не коснуться и другого вида пищевого табу (и пищевого предписания), связанного с образом матери, как своеобразного транслятора внешних воздействий, которые отпечатываются на теле ребенка (распространенный восточнославянский сюжет о том, что проступки матери проявляются на теле / кожи младенца)<sup>5</sup>. Это могут быть запреты как визуального и тактильного характера (не смотреть на огонь, не прикасаться ногами к собакам, свиньям, кошкам и

т.п.), так и гастрономического свойства. Например: *LTT 6634. Pēc dzemdībām senāk nedrikstēja ēst lopu gaļu, bet bija jādzer piens un jāēd piena ēdieni, lai bērni būtu gaišiem matiem un balti kā piens*. Известное народное утверждение о том, что «нормальный цвет кожи — белый», отраженная, например, в восточнославянской устойчивой формуле «бело тело», свойственно и латышскому фольклорному сознанию. Механизм метафоризации в данном случае очевиден, и народное поверье гласит, что: *LTT 19269. Jāmazgājas piena sulās, jo tad seja būs balta*. Таким образом, цветовые характеристики продукта проецируются на человеческое тело, связываются с семиотикой кожи. Сравнение белизны кожи (тела) с молоком весьма частотно. Так, в корпусе латышских паремий можно обнаружить следующие словесные клише, в которых фиксируется белизна кожи в положительных коннотациях: *LSD 1444 783. Balts kā piena puika; LSD 917 6439. Balts kā piena kunkulis*. Кроме того, белый цвет может выступать синонимом красоты тела, и в данном случае определение *белый*, в первую очередь, связывается с соматизмом *pot*:

*Tev, NN (Pēteri, etc.), balta mute,  
Tev sarkani vaigu gali;  
Dievs žēloja to meitiņu,  
Kas būs tava ligaviņa.*<sup>6</sup>

Или

*Bāreņam balta mute,  
Ne ūdeni nomazgāta:  
Ik rītiņa nomazgāja  
Gaužajāsi asarās.*<sup>7</sup>

Носители традиционной культуры чутко реагируют на звуковые совпадения в гастрономических номинациях и реалиях из некулинарного дискурса, что отражается в случаях обыгрывания этой омонимии. Примером служит следующее высказывание, записанное у информанта: *!oti sargājās no melošanas, tādēļ nedevuši bērniem mēli ēst. To ēda lielie.*<sup>8</sup> Созвучие латышских *melošana* — ложь / вранье и *mēle* — язык (кулинарный термин) в пределах гастрономического кода срабатывает как механизм метафоризации и звучит живой ассоциацией для носителя традиции.

«Поедание» человека, то есть восприятие человеческого тела как факта гастрономического дискурса — отдельный распространенный фольклорный мотив. «Каннибальский» текст народной культуры, безусловно, тема отдельного исследования, но в контексте данного гастрономического разговора хотелось чуть более подробно остано-

виться на сказочном сюжете 311 *Черт-жених* по латышскому указателю Арайса-Медне, составленному согласно международному указателю Аарне-Томпсона. Напомним вкратце сюжет:

*Черт в облике зайца (кота) уносит к себе трех сестер. Они должны хранить яйцо и не входить в запретную комнату. Две дочери нарушают запрет, черт отрубает им головы. Третья дочь прячет яйцо, находит убитых сестер, оживляет их, кладет в ящик и велит черту отнести к родителям. Сама залезает в ящик, а вместо себя оставляет на кровати (крыше) куклу. Лишь только черт хочет остановиться и посмотреть, что в ящике, дочь якобы из дому кричит ему, чтобы торопился.<sup>9</sup>*

Варианты этого сюжета, находящиеся в рижском хранилище латышского фольклора (LFK) и относящиеся в основном к 1920 – 1940-м годам, предлагают интересный гастрономический поворот: главная героиня лепит своего антропоморфного заместителя из сладкого теста, из хлеба, из сахара. Приведем несколько отрывков (с купюрами) этих вариантов:

*Pa to laiku viņa izcep no saldās mīklas sievieti un noliek savā gultā. Puisim viņa saka, viņa esot slima un iešot gulēt un kad viņa saukšot, tad puisis lai ņemot kasti un aiznesot viņa vecākiem. [...] Puisis aiziet mājās un redz gultā sievu. Sāk to bučot un mīlēt, un viņa ir pavisam salda. Puisis tikmēr viņu laiza, kamēr salaiza. Beigās vēl noteicis: – Lai sieviņ, kur sieviņ, bet tad salda! [LFK 450, 1718];*

*[..] Sieva bij no cukura uztaisījusi lelli. Viņa to ielika gultā. Lelle izskatījies kā aizmigusies. [...] Tur (pilī) viņš bučojis lelli, domādams, ka sieva, kamēr apēdis. Vīrs iesaucies: „Nu es apēdu savu sievu!” Sieva ar māti dzīvoja laimīgi no vīra bagātības. Viņš ir bijis velns. [LFK 1575, 336];*

*[..] Viņa uztaisījuse cukura lelli un ielikuse gultā. Pate ieliduse kastē. [...] atradis savu sievu guļot. Viņš piegājis klāt. Sācis skūpstīt. Skūpstījis kamēr izkususe. Nu velns redzējis kā piemānīts. [LFK 1127, 1595];*

*Kad lācis taisījis kasti nest, viņa gultā savā vietā ielikusi cukurgalvu un tālāk salikusi drēbes. Lācis nobučojis cukurgalvu un teicis: „Sieviņ, cik tev salda mutīte!” [...] Atnācis nu un skūpstījis sievu un skūpstījis, kamēr visu cukuru izskūpstījis. [LFK 450, 1034]*

Метонимическое сравнение женской головы с куском сахара фиксируется и в гастрономическом словаре народной латышской культуры; приведем пример из полевых наблюдений: *No Rēzeknes atveda cukurgalvu bērna galviņas lielumā. Uz baltas drānas sadalīja, druskas bērni apēda.*<sup>10</sup>

В целом уравнивание тела с хлебной номинацией типично для текстов латышской культуры, и эта же позиция встречается в восточнославянском фольклоре, что в принципе характерно для культур аграрного типа<sup>11</sup>. При этом в данных «хлебных» контекстах речь идет преимущественно о женском теле. Пример подобной рецепции звучит в дайне, где текст дается от женского лица (подобных примеров довольно много):

*Puiši, mani ieraudzīši,  
Ne actīņu nenometa;  
Kad es būtu balta maize,  
Tie būt' mani apēduši.*<sup>12</sup>

В этой связи (женское тело как аналог хлебных, мучных изделий) важным становится и коррелирующее с этим аналогом мотив брожения, входящий в тему *окисления*. Окисление как процесс, характеризующий изменения человека, в первую очередь соотносится с женским телом как в восточнославянском фольклоре<sup>13</sup>, так и в традиционной культуре балтов: *Kad mīkla vairs nelīp pie rokām, beidz mīcīt. Tad der noskaitīt maizes rūgšanas vārdus: „Rūgsti nu, maizīt, kā Rīga, kā Cēsis, kā jaunu sievu vēderīni!”*<sup>14</sup> Впрочем, ситуация с брожением важна и с точки зрения приготовления хлебного изделия, и здесь существуют свои предписания поведения при его изготовлении: LTT 18199. *Lai maizes iejavas rūgtu, jāliek raugā dūsmīgs vai straujš cilvēks*; LTT 18224. *Kad maizei iejavu jauc, tad ar lūpām jāsmukšķina; tad maize labi rūgstot*; LTT 25461. *Raugu maize lejoj, jāsmejas, lai maize labi rūgst.*

Эти наблюдения подводят нас к мысли о том, что гастрономический код в пределах грамматики тела может проявлять себя через вкусовой регистр. Согласно Далю, в русской традиционной культуре имеется четыре основных вида вкуса: это сладкий, соленый, кислый и горький<sup>15</sup>. Г. Кабакова отмечает, что *сладкий* в русском фольклоре осознается как наиболее положительный вкус; *сладкий* входит в максимальное число оппозиций и может противопоставляться всем остальным видам вкуса<sup>16</sup>. Его окказиональные синонимы типа *сахарный*, *медовый* выступают как наиболее позитивная оценка пищи (любоя пищи). Упомянутые примеры вариантов сюжета 311 как раз транслируют идею о сладости как маркере высокой сексуальной активности. При этом мед сам по себе являлся важным составляющим ритуальных практик традиционной культуры балтов: *Medus bija viens no galvenajiem ēdieniem, kas ticis izmantots krustībās, kāzās, bedībās. Tas bija pārejas rituālu, gadskārtu ēdiens un saistījās ar nomiršanu un atdzimšanu.*<sup>17</sup>

Мотив сладости, переносимый на телесность, в латышском фольклорном пространстве может соотноситься с эротическим началом. При этом, как правило, сладость как маркер эротического связывается с женским дискурсом. Характерный пример народного поверья: *LTT 19820. Kad meitene pirmo reiz pirti iet, tad jāsviež cukurs un medus uz ceriem un tai siltumā meitā jāper, tad tā patik puišiem*. Так, выражение, фиксируемое в этимологическом словаре Карулиса, иллюстрирует идею соотносительности сладости и эротического начала, которые сопряжены с соматизмами *рот / губы*: *Vestāmiņa patācija, ka nevajag (konfektes) sakost, bet skūpstīt*.<sup>18</sup>

Иными словами, губы (рот) в традиционной латышской культуре вполне прочно вписаны в эротический дискурс. Стоит отметить, что в латышских фольклорных текстах рот (и губы) на вкус — *сладкие, вкусные* (ср. с восточнославянским *сахарные уста*):

*Jēpis nesa Anniņai  
Saldu medu krūziņā:  
Še, Anniņa, nodzeries,  
Lai tev ire salda mute,  
Lai tev ire salda mute,  
Vakarā nobučot*.<sup>19</sup>

*Вкусный / сладкий рот* (*salda mute*) — это устойчивое словесное клише в латышском речевом пространстве, синоним хорошего аппетита: *LTPP, XI, 33. Gardu muti – ar labu apetīti. – „Izcepi un noēd ar gardu muti”*.

Таким образом, гастрономический код в пределах текстов латышского фольклора проявляется достаточно активно, и не в последнюю очередь эта активность связана с телесностью. Грамматика человеческого тела в рамках латышской традиционной культуры использует разнообразные метафоры и образы из кулинарного дискурса, часто соотносимые с текстами восточнославянской традиционной культуры. Предпринятые заметки о гастрономическом коде на латышском материале позволяют обнаружить устойчивые пищевые единицы и пищевые метафоры, значимые для рассматриваемой культуры.

### Сноски и примечания:

<sup>1</sup> См. <http://kulturaskanons.lv/ru/1/4/136/> (2014)

<sup>2</sup> См., например, Пьянкова К. В. *Лексика брожения и скисания в русских говорах: этнолингвистический аспект*. Екатеринбург, 2004. Рукопись; Седакова И. А. Ритуальный хлеб в традиционной обрядности болгар: родины

- и основные этапы развития ребенка. *Славянский и балканский фольклор. Верования. Текст. Ритуал*. Москва, 1994. — с. 130–138.
- <sup>3</sup> Устинова Н. А. Пищевой код как символизация пищевой традиции. *Вестник Томского государственного университета* № 333, 2010. — с. 28–31.
- <sup>4</sup> См., например, Панкова В. Ю. Терминология и ритуальные функции хлеба в южнославянских родинных обрядах. *Балканские чтения — 2: Символический язык традиционной культуры*. Москва, 1993. — с. 63–74.
- <sup>5</sup> См. Утехин И. К семиотике кожи в восточнославянской традиционной культуре. *Тело в русской культуре*. Москва, НЛЮ, 2005. — с. 119–128.
- <sup>6</sup> LD 20351-0.
- <sup>7</sup> LD 4475-0.
- <sup>8</sup> Kursīte J. *Virtuves vārdene*. Rīga, Rundas SIA, 2012. — 116. lpp.
- <sup>9</sup> Arājs K., Medne A. *Latviešu pasaku tipu rādītājs*. Rīga, Zinātne, 1977. — 273.–274. lpp.
- <sup>10</sup> Kursīte J. *Virtuves vārdene*. Rīga, Rundas SIA, 2012.
- <sup>11</sup> Цивьян Т. В. *Модель мира и ее лингвистические основы*. Москва, УРСС, 2005.
- <sup>12</sup> LD 10559-0.
- <sup>13</sup> См. Лаврентьева Л. С. Хлеб в русском свадебном обряде. *Этнокультурные традиции русского сельского населения XIX — начала XX в.* Москва, 1990. — с. 21.
- <sup>14</sup> Kursīte J. *Virtuves vārdene*. Rīga, Rundas SIA, 2012.
- <sup>15</sup> Даль В. *Пословицы и поговорки русского народа*. Т. 3. Москва, Русская книга, 1993.
- <sup>16</sup> Кабакова Г. О сладких поцелуях и горьких слезах: заметки о гастрономии тела. *Тело в русской культуре*. Москва, НЛЮ, 2005. — с. 67–77.
- <sup>17</sup> Kursīte J. *Virtuves vārdene*. Rīga, Rundas SIA, 2012.
- <sup>18</sup> Karulis K. *Latviešu etimoloģijas vārdnīca divos sējumos*. II. Rīga, Avots, 1992. — 210. lpp.
- <sup>19</sup> LD 19737-0.

## Литература:

- Kursīte J. *Virtuves vārdene*. Rīga, Rundas SIA, 2012.
- Байбурин А. К. О кулинарном коде ритуала. *Балканские чтения — 2. Симпозиум по структуре текста*. Москва, Институт славяноведения и балканистики РАН, 1992.
- Даль В. *Пословицы и поговорки русского народа*. Т. 3. Москва, Русская книга, 1993.
- Коды повседневности в славянской культуре: Еда и одежда*. СПб. Алетейя, 2011.
- Тело в русской культуре*. Москва, НЛЮ, 2005.

## Сокращения:

LD – Latviešu dainas

LFK – Latviešu folklorā krātuve

Людмила Борис

## НАЗВАНИЯ ПЕРВЫХ БЛЮД В БУКОВИНСКОМ ДИАЛЕКТЕ (УКРАИНА)

### Summary

#### The Names of the First Course in the Bukovinian Dialect (Ukraine)

The Bukovinian dialect is spread over the territory of Chernovitskaia oblast in Ukraine, historically called Northern Bukovina.

Historical and geographical factors have left their mark in the language and dialect mapping of the region. There are many dialectal words borrowed from German, Romanian, Polish and other languages that function in the Bukovinian patois.

The names of the first course in the Bukovinian dialect constitute a diversified system. There are words, generic names with the sense 'unsavoury meal, noncalorific food', which due to the changes in the nutrition system, became obsolete or gained semantics labelled 'пренебр.' in the dictionaries.

Among the issues of the lexical system description there is the scheme (model) of the language material representation. The vocabulary with the meaning 'first course' is presented with a set of micro-fields, each of them containing the word forming LSG (lexico-semantic group): борш, 'зупа, 'дз'ама, ка'пуста, 'йушка. The structure of a micro-field may include a nominative row or a nominative field. A nominative row is a row of names for designation of a denotation, i.e. a set of alternatives. A nominative field is a group of words with a common core component.

\*

Национальная кухня является одним из признаков культуры нации. Общественно-историческое развитие народа и его географическое положение отшлифовали систему питания, которая позволила этносу жить, плодотворно работать, умственно и физически развиваться. Благодаря пище физическая энергия нации превращается в духовную силу, которая стимулирует совершенствование народа, ведет его к творческим взлетам, к духовным и материальным достижениям — движет прогрессом человечества.

Номинации блюд и напитков давно находятся в поле зрения лингвистов, в украинском языкознании их исследовали С. Бычко, Г. Вешторт, С. Ганудель, И. Дзендзеливський, В. Гоца, С. Козырева, А. Майборода, Н. Маркевич, М. Тимченко, Е. Турчин, М. Худаш, Г. Шило, С. Яценко и др. Однако эту группу слов на материале буковинских говоров еще не изучали.



Буковинский диалект распространен на территории Черновицкой области Украины, которая исторически называется Северная Буковина, земли Южной Буковины принадлежат Румынии.

Исторические и географические факторы оставили свой след в языково-диалектном членении края. В буковинских говорах функционирует немало диалектных слов, заимствованных из немецкого, румынского, польского и других языков. *Диалектные особенности являются живыми свидетелями истории языка, часто более убедительными, красноречивыми, чем могилы, кости и оружие*, — отметил К. Герман<sup>1</sup>. Кроме того, *буковинский языковой ареал представляет особый интерес в первую очередь наличием различных типов диалектов (буковинский, подольский, гуцульский и переходные между ними)*, — утверждает П. Гриценко<sup>2</sup>. Ю. Шевелев считает, *что буковинско-покутские говоры больше напоминают гуцульские, если из последних удалить поздние изменения в системе вокализма <...> особенности наводят на мысль, что буковинско-покутские говоры были основой для гуцульских*<sup>3</sup>.

Эмпирическую базу исследования составляют материалы Словаря буковинских говоров, произведения буковинских писателей, этнографические источники и ответы диалектоносителей.

Названия первых блюд в буковинском диалекте составляют разветвленную систему. Особенностью этой группы лексики можно считать то, что родовые названия содержат сему 'невкусная, некалорийная еда'; вследствие изменения системы питания слова практически вышли из употребления или изменили свою семантику, в словаре даны с пометой «пренебр.»: гала`мага<sup>4</sup>, `тирбаўка<sup>5</sup>, та`лапаўка<sup>6</sup>, ха`мула<sup>7</sup>, `чорба<sup>8</sup>, дж`о`рина<sup>9</sup>, хлиста`виц`а, `с`орбанка<sup>10</sup>, джур<sup>11</sup>, `дз`ама, `дз`ема, `з`ама, `з`ема<sup>12</sup>, `л`орба, `л`орга<sup>13</sup>, бур`да, `мочка<sup>14</sup>, `беўка<sup>15</sup>.

В теории номинации одним из основных понятий является мотивированность. Сему 'невкусная, некалорийная еда' в родовых названиях мотивирует негативная коннотация глаголов с семой 'звуковая реализация действия'; ср.: гала`мага, — очевидно, связано со словом гала`магати 'болтать', заимствованным из польского языка<sup>16</sup>; `беўка — суффиксальное образование от `беўкати 'болтать', слова звукоподражательного характера<sup>17</sup>; та`лапаўка — суффиксальное образование от та`лапати 'издавать характерные звуки при ходьбе в растоптанной обуви'<sup>7</sup>.

Встречаются слова, которые мотивируют названия блюд: дж`о`рина — образовано от дж`о`рини 'шкварки', связанного с жарити<sup>18</sup>; `тирбаўка — производное от тирба 'род каши из кукурузной муки', слова с неясным происхождением<sup>19</sup>.

Слово джур принадлежит к пассивному составу лексики говоров. Ср.: джур — фонетически адаптированное слово жур ‘кислое блюдо из овсяной муки’, пол. żur ‘кислая похлебка’, восходит от двн. sūr ‘кислый’, родственное псл. сугь, укр. сирий<sup>20</sup>. Сдвиг в семной структуре слова джур произошел вследствие того, что в народном сознании запечатлелся образ, но призабылось значение слова.

В буковинских говорах слова ‘чорба’, ‘дз’ама многозначные. Негативную окраску одного из ЛСВ определяет их заимствованный характер. Ср.: ‘чорба — заимствование из тюркских языков; тур., крым-тат. çorba ‘навар’, чув. шурпе, узб. šorba происходят от ар. šurba ‘глоток; напиток, микстура’<sup>21</sup>. Более того, заимствованное слово чаще искажается, как фонетические проявления слова ‘чорба воспринимаем варианты ‘льорба’, ‘льорга.

‘Дз’ама, ‘дз’ема, ‘з’ама, ‘з’ема (в буковинских говорах слово существует в фонетических вариантах) — заимствование из восточнороманских языков; рум. zeamă ‘отвар, сок, соус’, заимствовано, очевидно, еще в позднелатинский период с греческого языка<sup>22</sup>.

Ряд слов мотивирует глагол ‘глотать’ с различными характеристиками. Ср.: хлиеста ‘виц’а от хлес’тати пренебр. ‘жадно глотать’; ‘с’орбанка от ‘с’орбати ‘глотать, образуя звуки’; ха’мула — заимствование из западнославянских языков; ч. chmatula рассматривается как суффиксальное образование от chmatati ‘глотать’<sup>23</sup>.

Одной из проблем системного описания лексики является схема (модель) представленности языкового материала. Лексику со значением ‘первые блюда’ образует совокупность микрогрупп, в центре которых находятся слова, формирующие ЛСГ (лексико-семантическую группу): борщ, ка’пуста, ‘зупа, ‘бул’он. В состав микрогруппы может входить номинативный ряд, номинативное поле. Номинативный ряд — ряд названий для обозначения одного денотата, то есть ряд дублетов. Номинативное поле — совокупность слов, которые имеют один стержневой компонент.

Существуют две гипотезы происхождения лексемы «борщ». Слово «борщ» связано с псл. \*bъtъsъ ‘борщевик’ (бот.); менее убедительная связь с цсл. обрызгнуть ‘скиснуть’<sup>24</sup>. В буковинском диалекте борщ — многозначное слово: ср.: Борщ 1. Квас из отрубей ржаной муки. 2. Борщ<sup>25</sup>, причем ЛСВ1 служит в пользу второй версии происхождения слова.

Поскольку в недалеком прошлом система питания подчинялась религиозному календарю, мясо ели несколько раз в год, в противопоставленных отношениях находились номинации «борщ с м’н’асом» —

п'іс`ний борш, хотя сегодня номинация борш с м`н`асом редуцировалась до «борш» (как правило, сегодня борщ варят на мясной основе) и вступает в оппозицию со словосочетанием «п'іс`ний борш».

Вследствие апокопы слово «борщ» в буковинском диалекте приобретает форму «борш», становится стержневым компонентом словосочетаний для обозначения первых блюд, формирует номинативное группу, в состав которого входят три микрогруппы: чер`воний борш, зе`лений борш, `б`ілий борщ — цветовой признак главной номинации микрогруппы определяется цветом одного из составляющих борщевых набора.

Летом и зимой на Буковине варили борш из свеклы и фасоли. Микрогруппу «чер`воний борш» в буковинских говорах формируют языковые единицы: борш чер`воний, борщ чер`лений, борш бура`ковий, борш свекл`ений, борш с `сахарного бура`ка, борш з бура`ком і фа`сул`ами, бура`ч`енка, борш с фа`сул`ами, фасул`аний борш, фасул`овий борш.

В состав микрогруппы входят описательные названия с перечнем ингредиентов. Свекла — главный ингредиент борща, причем название этого продукта может быть пропущено: борш с фа`сул`ами, фасул`аний борш, фасул`овий борш.

Слово «бу`р`ак» заимствовано через польский язык из среднелатинского или итальянского<sup>26</sup>, дублет с`векла — древнее заимствование из греческого языка<sup>27</sup>, в буковинских и подольских говорах бытует слово бу`р`ак, бу`рак, бо`рак в разных фонетических вариантах, а в гуцульских — с`векла.

В весенний период варили зеленый борш с картофелем, щавелем, лебедой, крапивой, петрушкой, укропом. В микрогруппу «зе`лений борш» входят языковые единицы: борш зе`лений, борш с шчаўни`ком, весн`а`ний борш, моло`дий борш, борш з кропи`ви, борш с шчаве`лу, `затерка, борш з квас`цу, пот`раўка. Названия борщ с шчаўни`ком, борш з кропи`ви, борш с шчаве`лу, борш з квас`цу — описательные, словосочетания с атрибутивными отношениями.

Кулинарная номенклатура характеризуется многозначностью. Так, в Стороженецьком районе Черновицкой области «затерка» — суп из лебеды. Название — суффиксальное образование от глагола «зати`рати» — «заболтать муку на воде». Однако в большинстве населенных пунктов слово «затерка» имеет значение «молочный суп с затертым тестом». В Вижницком районе Черновицкой области «пот`раўка» — суп из крапивы и лебеды, хотя чаще слово «пот`раўка» употребляется со значением «мясное блюдо из свеженины».

Белый борщ готовили обычно летом с вермишелью, картофелем, заправляли сывороткой. Микрогруппу «б'їлий борш» формируют языковые единицы: б'їлий борш, борш на дзер'ї, дзеровий борш, борш с кру'пами, п'їдби'ванка. Слово «п'їдби'ванка» мотивирует глагол п'їдби'вати 'заправлять борщ зажаренной мукой'.

В календарной и семейной обрядности борщ выступает ритуальным блюдом. Так, в зимней календарной обрядности функционируют первые овощные блюда: п'їс'ний борш, чер'воний борш с к'рапликами, борш з 'вушками, чер'воний 'боршик с др'їб'нен'кими фасул'ками. В с. Розтоки Вижницкого района Черновицкой области о разнообразии праздничного стола, как утверждает Мария Матиос в *Кулинарных фиглях*, говорят: *Здесь только папы-мамы и крапликов не хватает...* Мария Матиос так описывает краплики:

*Краплики — блюдо чисто праздничное. Его готовят исключительно на Святой вечер. А как — расскажу. Моя бабушка Агафья учила меня так: Сваренную красную свеклу надо порезать на мелкие куски (как на борщ). Сложить в миску, посолить, посыпать лимонной кислотой или уксусом. Поставить кастрюлю с водой на огонь. Тогда взять 1–2 картофелины (в зависимости от количества воды), натереть на крупной терке, бросить в кипяток и варить до полной готовности.*

*Это должен быть навар. Пока варится картофель, надо сделать мини-миниатюрные пельмени не с мясным фаршем, а с пропущенными через мясорубку отваренными и заправленными поджаренным луком грибами. Бросить пельмени, чтобы закипели, но не переварились. Сделать соус: лук, перец, соль, но без муки. Бросить всю эту массу.*

*Последнее — после снятия блюда с огня бросить порезанную свеклу в картофельный отвар. Подавать блюдо холодным.<sup>28</sup>*

Мария Матиос, известная современная украинская писательница, избрала форму рецептов, чтобы донести до читателя идею здорового духа человека и нации; мягкий юмор и вкусная кухня позволили автору отобразить панораму национальной и семейной жизни.

Одним из наиболее распространенных первых блюд на Буковине является суп (в кулинарной терминологии) из капусты:

*Капустник варили повсюду. Добавляли кукурузную крупу, лавровый лист, зажаренный на растительном масле лук. Иногда варили с картофелем.<sup>29</sup>*

Суп из капусты был настолько распространен, что Осип Маковей, буковинский писатель начала прошлого века, назвал его *русским компотом*:

*На ужин дают рюмку крепкой водки, жаркое из вепря с 'русским компотом', то есть с капустой и картошкой, и два большие стакана пильзенского пива.*<sup>30</sup>

Слова, которые называют это блюдо, формируют микрогруппу: борш с ка`пустоў, ка`пусник, ка`пуста, ро`с`іў, рос`іў`ниц`а, прийм`лена ка`пуста, ро`с`ілник, `чорба, капус`т`анка, квас`на ка`пуста с м`н`асом, ка`пуста квас`на, `дз`ама, `б`ігус, за`сипанка.

Этнографические источники свидетельствуют, что капустник в гуцульских селах называли росо`л`анка, ро`с`іўниц`а, ро`с`іў, `беўка<sup>31</sup>.

В с. Товтры Заставновского района Черновицкой области отмечают название праздничного блюда описательного характера, которое подают на свадьбе — со`лодка `баба с квас`ноў ка`пустоў (рос. сладкая баба с кислой капустой).

Слово «суп», заимствованное из французского языка, в буковинском диалекте функционирует в форме фонетико-грамматического варианта `зупа. Словарь буковинских говоров подает 3 ЛСВ слова `зупа. Ср.: Зупа. 1. Суп. 2. Бульон. 3. Юшка.<sup>32</sup>

В буковинском диалекте бытуют такие номинации со стержневым компонентом «зупа» (номинативное поле): `зупа з фасул`коў і к`істом, `зупа з бан`дол` (рос. сорт фасоли), `зупа `кур`еча, `зупа з `качки, ри`жова `зупа, `зупа з го`рохом, `зупа з на`тини (рос. лебеда), `зупа з ц`і`бул`коў і `морквоў, `зупа з `кур`еч`ім мн`асом, `зупа з шчаве`лу, `зупа запа`лена, га`л`оп-`зупа.

Га`л`оп-`зупа — суп быстрого приготовления, без мяса, заправленный зажаренной на подсолнечном масле мукой. Композит формируют немецкое слово га`л`оп 'быстро' и кулинарный термин `зупа. В гуцульских говорах Буковины слово `зупа бытует в форме фонетического варианта `дзупа. В говоре функционирует номинация «чер`вона `дзупа» — первое блюдо на основе мясного бульона, со свеклой, томатной пастой и шкварками.

На Буковине суп на мясном или рыбном бульоне во многих говорах называют `йушка — псл. јиха; родственное лит. juse 'суп с рыбы'<sup>33</sup>; ср. также в подольском говоре Буковины йу`ха 'суп с рыбы'.

В некоторых говорах за словом «юшка» закреплено определенное значение, например в с. Бузовица Кельменецкого р-на `йушка 'суп на мясном бульоне с рисом'. Номинация запа`лена `йушка 'суп, заправленный мукой' указывает на способ приготовления первого блюда.

В этнографической работе В. Шухевича встречаем описание первого блюда, которое гуцулы называют «йухварка»; ср.: *порезанную*

*бурешку (диал. картошка) бросают в воду, посолят, накрошат сыра, а когда закипит, бросают пощипанного теста из белой муки и зажарку*<sup>34</sup>, слово *йухварка* возникло как контаминация двух слов *йушка* и *варити*.

Микрогруппу «бу`л`он» (в кулинарной терминологии прозрачные супы) в буковинских говорах представляют номинации: бу`л`он, `боса`дзупа, д`раг`іл`, ро`с`іў, `зупа, сос.

Слово «бу`л`он» – заимствование из французского языка; восходит к латинскому глаголу *buillir* ‘кипеть; варить’<sup>35</sup>, ср. также в гуцульских говорах *`бойіти* ‘кипеть’.

В гуцульских говорах Буковины функционирует слово «д`раг`іл`» ‘бульон без мяса’, производное от псл. *dregati* ‘дрожать, трястись’<sup>36</sup>, ср. также в украинских говорах *д`рагл`і* ‘холодец’.

Название «`боса`дзупа» – ‘куриный бульон с зеленью, который подают в стаканчиках на свадьбах’ – отражает креативный характер мышления гуцульских диалектоносителей.

Слово «сос» – заимствование из польского языка; пол. *sos* ‘соус’<sup>37</sup> в буковинских говорах функционирует с двумя значениями, то есть вышло за сферу семантики слова-донора. Ср.: Сос. 1. Мясний бульйон. 2. Соус.<sup>38</sup>

Таким образом, в буковинском диалекте лексика, обозначающая первые блюда (народная кулинарная номенклатура), представляет собой разветвленную микросистему, в состав которой входит большое количество описательных названий-словосочетаний, лексем, заимствованных из румынского, польского, немецкого, турецкого языков.

## Сноски и примечания:

<sup>1</sup> Герман К. Ф. *Українські говірки Північної Буковини в історичному та лінгво-географічному аспекті: Фонетика, фонологія*. Чернівці, Рута, 1995. – с. 3.

<sup>2</sup> Гриценко П. Ю. Буковинський ареал як об’єкт лінгвістичного вивчення. / *Українська мова на Буковині*. Чернівці, Рута, 1994. – с. 137.

<sup>3</sup> Шевельов Ю. *Історична фонологія української мови*. Харків, Акта, 2002. – с. 975.

<sup>4</sup> *Словник буковинських говірок* [заг. ред. Н. В. Гуйванюк]. Чернівці, Рута, 2005. – с. 80.

<sup>5</sup> Там же, с. 545.

<sup>6</sup> Там же, с. 537.

<sup>7</sup> Там же, с. 609.

<sup>8</sup> Там же, с. 645.

- <sup>9</sup> *Письменники Буковини початку ХХ ст.* К., Худ. літ., 1956. – с. 432.
- <sup>10</sup> Там же, с. 44.
- <sup>11</sup> *Словник буковинських говірок* [заг. ред. Н. В. Гуйванюк]. Чернівці, Рута, 2005. – с. 92.
- <sup>12</sup> Там же, с. 94.
- <sup>13</sup> Там же, с. 271.
- <sup>14</sup> Там же, с. 298.
- <sup>15</sup> Там же, с. 27.
- <sup>16</sup> *Етимологічний словник української мови.* У 7 т. [ред. О. С. Мельничук та ін.]. І. К., Наук. думка, 1982–2012. – с. 457.
- <sup>17</sup> Там же, с. 158.
- <sup>18</sup> *Етимологічний словник української мови.* У 7 т. [ред. О. С. Мельничук та ін.]. П. К., Наук. думка, 1982–2012. – с. 53.
- <sup>19</sup> *Етимологічний словник української мови.* У 7 т. [ред. О. С. Мельничук та ін.]. V. K., Наук. думка, 1982–2012. – с. 571.
- <sup>20</sup> *Етимологічний словник української мови.* У 7 т. [ред. О. С. Мельничук та ін.]. П. К., Наук. думка, 1982–2012. – с. 210.
- <sup>21</sup> *Етимологічний словник української мови.* У 7 т. [ред. О. С. Мельничук та ін.]. VI. K., Наук. думка, 1982–2012. – с. 505.
- <sup>22</sup> *Етимологічний словник української мови.* У 7 т. [ред. О. С. Мельничук та ін.]. П. К., Наук. думка, 1982–2012. – с. 62.
- <sup>23</sup> *Етимологічний словник української мови.* У 7 т. [ред. О. С. Мельничук та ін.]. VI. K., Наук. думка, 1982–2012. – с. 154.
- <sup>24</sup> *Етимологічний словник української мови.* У 7 т. [ред. О. С. Мельничук та ін.]. І. К., Наук. думка, 1982–2012. – с. 236.
- <sup>25</sup> *Словник буковинських говірок* [заг. ред. Н. В. Гуйванюк]. Чернівці, Рута, 2005. – с. 37.
- <sup>26</sup> [ЕСУМ] *Етимологічний словник української мови.* У 7 т. [ред. О. С. Мельничук та ін.]. І. К., Наук. думка, 1982–2012. – с. 305.
- <sup>27</sup> [ЕСУМ] *Етимологічний словник української мови.* У 7 т. [ред. О. С. Мельничук та ін.]. VI. K., Наук. думка, 1982–2012. – с. 231.
- <sup>28</sup> Матіос М. *Кулінарні фіґлі.* Львів, Піраміда, 2009. – с. 181.
- <sup>29</sup> Кожолянко Г. К. *Народознавство Буковинців. Народна їжа українців.* Чернівці, Рута, 2000. – с. 29.
- <sup>30</sup> Маковей О. *Вибрані твори.* К., Худ. літ., 1954. – с. 232.
- <sup>31</sup> Арсенич П. І. *Гуцульщина. Історико-етнографічне дослідження.* К., Наук. думка, 1987. – с. 206.
- <sup>32</sup> *Словник буковинських говірок* [заг. ред. Н. В. Гуйванюк]. Чернівці, Рута, 2005. – с. 175.
- <sup>33</sup> [ЕСУМ] *Етимологічний словник української мови.* У 7 т. [ред. О. С. Мельничук та ін.]. VI. K., Наук. думка, 1982–2012. – с. 526.
- <sup>34</sup> Шухевич В. О. *Гуцульщина.* Верховина, Гуцульщина, 1997. – с. 168.
- <sup>35</sup> [ЕСУМ] *Етимологічний словник української мови.* У 7 т. [ред. О. С. Мельничук та ін.]. І. К., Наук. думка, 1982–2012. – с. 293.

- <sup>36</sup> [ЕСУМ] *Етимологічний словник української мови*. У 7 т. [ред. О. С. Мельничук та ін.]. П. К., Наук. думка, 1982–2012. — с. 119.
- <sup>37</sup> [ЕСУМ] *Етимологічний словник української мови*. У 7 т. [ред. О. С. Мельничук та ін.]. В. К., Наук. думка, 1982–2012. — с. 359.
- <sup>38</sup> *Словник буковинських говірок* [заг. ред. Н. В. Гуйванюк]. Чернівці, Рута, 2005. — с. 508.

## Литература:

- Арсенич П. І. *Гуцульщина. Історико-етнографічне дослідження*. К., Наук. думка, 1987.
- Герман К. Ф. *Українські говірки Північної Буковини в історичному та лінгвогеографічному аспекті: Фонетика, фонологія*. Чернівці, Рута, 1995.
- Гриценко П. Ю. Буковинський ареал як об'єкт лінгвістичного вивчення. / *Українська мова на Буковині*. Чернівці, Рута, 1994.
- [ЕСУМ] *Етимологічний словник української мови*. У 7 т. [ред. О. С. Мельничук та ін.]. К., Наук. думка, 1982–2012.
- Кожолянко Г. К. *Народознавство Буковинців. Народна їжа українців*. Чернівці, Рута, 2000.
- Маковей О. *Вибрані твори*. К., Худ. літ., 1954.
- Матіос М. *Кулінарні філії*. Львів, Піраміда, 2009.
- Письменники Буковини початку ХХ ст.* К., Худ. літ., 1956.
- [СБГ] *Словник буковинських говірок* [заг. ред. Н. В. Гуйванюк]. Чернівці, Рута, 2005.
- Шевельов Ю. *Історична фонологія української мови*. Харків, Акта, 2002.
- Шухевич В. О. *Гуцульщина*. Верховина, Гуцульщина, 1997.

## Список сокращений:

- ар. — арабский  
крым-тат. — крымскотатарский  
двн. — давненемецкий  
пол. — польский  
псл. — праславянский  
рум. — румынский  
тур. — турецкий  
узб. — узбекский  
ч. — чешский  
чув. — чувашский  
цсл. — церковнославянский



# Rasa Račiūnaitė-Paužuolienė

## LITHUANIAN WEDDING MEALS OF MODERN CITY DWELLERS

### Summary

The paper presents the analysis of Lithuanian wedding meals in the 20<sup>th</sup> and early 21<sup>st</sup> century. The work is based on field investigation materials gathered by the author in the cities of Lithuania. The questions posed by the author are as follows: What are the differences between traditional and modern wedding meals in post-modern Lithuanian society? What are the latest changes in the menu and table decoration? What is the semantics of wedding meals in our contemporary society?

### Kopsavilkums

#### Mūšdienu pilsėtas iedzīvotāju lietuviešu kāzu mielasts

Rakstā piedāvāta 20. gadsimta un 21. gadsimta sākuma lietuviešu kāzu mielasta analīze. Darbs pamatojas uz lauka pētījumiem, ko autore veikusi Lietuvas pilsētās, noskaidrojot, kādas ir atšķirības starp tradicionālo un moderno kāzu mielastu postmodernajā Lietuvas sabiedrībā, kādas ir jaunākās izmaiņas ēdienkartē un galda klāšanā, kāda ir mūšdienu sabiedrības kāzu mielasta semantika.

\*

### Introduction

Any food system has multiple dimensions: material, sociocultural, and nutritional-medical. Anthropologists take a flexible approach to food and culture. They have long been interested in human food, specifically in the sociocultural determinants of diets; changing parts of food production, and food security in the community.<sup>1</sup> Increasingly, anthropologists are turning their attention to the socioeconomics of hunger, famine, and food aid<sup>2</sup>; the effects of economic changes on nutritional health<sup>3</sup>; agricultural development and food policy<sup>4</sup>:

*Studies of the sociocultural dimensions of food take either a cultural/structural or semiotic approach. The former treats food as 'good to think' within a fairly static cultural environment, as illustrated in numerous studies of binary classifications [...], and introduces the idea that diets can be analysed as parts of a food code. In contrast, semiotic studies show that people manipulate food to make statements about and challenge social relations.<sup>5</sup>*

All cultures use food to mark a relative prestige and social status. Wedding as the major ritual event preserved in our modern life is a time

when social relations are displayed. Ritual dishes have been an obligatory part of wedding reception traditions from ancient times up to now. The present paper presents the analysis of ritual dishes of a Lithuanian wedding in the urban sphere in the 20<sup>th</sup> and early 21<sup>st</sup> century. The work is based on the prior sources and field investigation materials gathered by the author in 2009–2013 in Lithuania. Such studies require emphasis on the interrelationships between local, national, regional, and international variables. The methods of the research are comparative analysis and fieldwork research methods, such as conversation, interview, and observation. The questions posed by the author are as follows: What are the differences between traditional and modern wedding meals *in post-modern Lithuanian society*? What are the latest changes in the menu and table decoration? What is semantics of ritual wedding meals in our contemporary society?

Before analysis of wedding dishes, it should be noted that festive meals differ quite a lot depending on the region, social layer, and the traditions of every single family. Traditional Lithuanian food culture followed a quite healthy food pyramid: the most widely used food products were grains, meat, fish, vegetables, and dairy products. The poultry (chicken, goose, sometimes duck and turkey) belonged to a separate food group; it was exclusively prepared for the table of the largest family and calendar feasts.

In the beginning of the 20<sup>th</sup> century, and especially in the interwar years, the eating habits of rural citizens underwent significant changes prompted by the change of lifestyle, kitchenware, introduction of new cookers; they were influenced by urban lifestyle as well. Cutlets, dumplings of grated potatoes with minced meat filling (*cepelinai*), stewed cabbage leaves stuffed with minced meat and rice (*balandėliai*), schnitzels, pork tenderloin roasts (*karbonadai*) found their way from urban kitchens to feast tables of village homes. The changes of meals and dishes were influenced by culinary courses; they were very popular in towns in the beginning of the 20<sup>th</sup> century.<sup>6</sup> There housewives learned to bake different pies and cakes, to make sweet creams, apple and berry mousse<sup>7</sup>; these desserts were wanted on wedding tables. In the beginning of the 21<sup>st</sup> century, due to globalization and disappearance of borders, Lithuanian wedding table was enriched with exotic dishes from all over the world.

### **Semantics of traditional Lithuanian wedding meals**

Traditional Lithuanian wedding party was a substantial and mouth-watering treat. At the turn of the 19<sup>th</sup> – 20<sup>th</sup> centuries the wedding feast was like a pot-luck party: the invited guests brought food and drink. The

women used to bring butter, eggs, curd cheese, and cakes; the men would bring vodka. Every ethnographic region had its own peculiar dishes and customs: in Dzūkija people would bring a nicely decorated loaf of bread (*karvojus*) and buckwheat cakes (*babkos*); in Samogitia guests would visit both the bride and bridegroom after the wedding ceremony and prepare a real pot-luck dinner party (*parėdka*). Every family used to share the dishes that it brought and treat the others. The customs of a collective treat were the expression of the traditions of rural community.<sup>8</sup>

**Bread, Grains, Salt, Water, and Beer:** to rev up vital human forces you had to accomplish magic acts. After the wedding ceremony, the newlyweds were welcome with bread, salt, and drink (vodka, wine; beer, or water): this ritual moment was thought to ensure a harmonious and satisfying matrimonial life of the couple. According to Lithuanian ethnographers, bread and salt would magically determine the abundance of wealth<sup>9</sup>. Sharing of bread symbolised acceptance of the new member in the community. Water was the symbol of family links in the wedding rituals of different nations. Daughter-in-law had to drink a glass of water in the house of her husband. According to A. Vyšniauskaitė, it might mean that *having drunk her mother's-in-law water and tasted her bread, the daughter-in-law would have no right to complain in the future even if she did not like anything*<sup>10</sup>.

Beer was a ritual drink used in family and calendar feasts. It was brewed on certain occasions (baptism, wedding, funeral, wakes, harvest-home, etc). In Central and North-East Lithuania malt beer brewed out of barley was widely spread; its volume allows classifying it as a hard drink. The beer brewing technologies differed depending on the region: broiled and done beer sorts were known. Different products were used for brewing beer: Samogitians brewed bread beer; elsewhere the beer was made of beetroots.

Grains were the symbol of fertility. The women of the village would strew the bride, stepping over the doorsill of her husband's house, with grain to wish fertility for the newlywed couple. This custom has survived up to now, only its form has slightly changed: the couple is strewed with rose petals or rice. Nevertheless, it has been recorded that in Vilnius Region at the end of the 20<sup>th</sup> century this custom had kept its original form: the guests strewed the newlyweds with grains and accompanied this action with sincere wishes, *let you never lack bread, let your life be rich*<sup>11</sup>.

**Honey:** honey was used to make the life of the couple sweet, to reduce the burden of challenges of matrimonial life. In the South-East of Lithuania

the newlyweds were welcome with a plate of honey and their lips were spread with honey.<sup>12</sup>

**Bride's Cheese:** It was eaten in traditional Lithuanian wedding at the first night of the couple. The matchmaker had to chop the dried cheese and distribute it to the guests. In the opinion of ethnographers, in ancient times the custom to eat the bride's cheese *might symbolise the unity of both tribes linked into a new family*<sup>13</sup>. The custom of checking the hardness of newlyweds' cheese is still spread in Samogitian weddings.

**Ritual Bread or Cake (*karvojus*):** It was an indispensable ritual dish of ancient Lithuanian wedding. *Karvojus* was the symbol of fertility and wealth, so it had to be placed on the wedding table in both homes (the bride's and the groom's). Every guest had to try it. The ritual loaves of bread or cake were baked by the mother of the bride and the matrons of honour (*svočia*). The most splendid cake had to be baked by the bride's matron of honour: a big round cake, amply decorated with different patterns, flowers, figures of birds and animals.<sup>14</sup> This custom existed in Dzūkija (South Lithuania) up to the middle of the 20<sup>th</sup> century.

In the 20<sup>th</sup> century, the ritual meaning of *karvojus* started to decline, or rather to change: it became a treat and a means of redeeming. In Dzūkija, the bride's matron of honour treated to *karvojus* the escort of bridegroom and the uninvited comers to the feast. It symbolised the entering of the bride into the tribe of her husband. In Aukštaitija (Upper Lithuania), the bride's matron of honour with *karvojus* redeemed the 'garden' from the groom. In Žemaitija (Samogitia), *karvojus* was known as the matron's of honour cake (*svočios pyragas*)<sup>15</sup>. In Suvalkija (Southwest Lithuania), under the influence of German culture, *karvojus* was made from sheets of biscuit, thus it was quite a different dish (layer-cake).

## Contemporary wedding meals

Every period has its own specific eating fashions. Nowadays the role of *karvojus* on the wedding table is taken up by bride's cake or baumkuchen (*šakotis*) (it became popular in the Soviet period). Modern layer-cakes are an integral part of the entire décor of the wedding feast. The most popular colours of cakes are: pink, champagne, and white. The couple tends to match the icing on the cake to the colour of serviettes or to the dress of the bride. Blue flowers on the cake are easily matched to cornflowers interweaved in the hair of the bride.<sup>16</sup>

Resourceful wedding planners suggest thematic menus, introducing the cuisine of foreign countries or exotic cultures: Japanese, Indian, Mexican, French, American, or Greek. Then the cakes are baked according

to the recipes from those countries. They are decorated with real or decorative flowers. Wedding cakes are usually two-tiered or three tiered; besides them you can still find *šakotis*, *karvojus*, or *skruzdėlynas* (sweet made of thin layers of pastry spread with honey and sprinkled with poppy seeds). The names of the most popular wedding cakes in Vilnius restaurant *Medininkai* (*Magija*, *Morengue*, *Autumn Symphony*, *Caramel*, *Phantasy*, and *The White Dream*) reveal that the wedding is usually associated with sweetness and some mysticism and it holds some kitsch elements in it.

A new fashion of wedding cakes has developed recently: composite cakes consisting of a lot of small cakes are gaining popularity. It is easy to cut them, and each part can be decorated differently. From the decoration one can tell which pieces belong to the newlyweds (the most amply decorated), which belong to bridesmaids and groomsmen (jocose), or to the elder guests (moderately decorated). Certain novelties spread due to the influence of globalisation phenomena. At different receptions we tried and loved one-bite sandwiches; now we can taste one-bite cakes. Their origin country is Syria. The cakes are made with natural ingredients (cedar nuts, Greek nuts, pistachios, cashews, and sesames); they belong to Syrian culinary heritage. The distributor of Eastern sweets *The Little Syria* (*Mažoji Sirija*) not only sells the sweets and cakes, but also holds Eastern hen-parties, presents Arabic matrimonial traditions and their secrets, teaches belly-dances, and allows Lithuanian brides to have a glimpse into that exotic culture.

The value orientation of the youth beautifully reveals the food offerings at the hen or stag parties. The most important food accent at a hen party becomes an “original” cake, generally in the shape of a phallus, pink in color. Sometimes it is in the shape of a cactus or a hedgehog. On top of the cake, there are crying fellows who are bidding farewell to the future bride or figures engaged in intimate relationships. Sometimes the cake is decorated with white doves and a heart or with an intriguing photo of a near-naked fellow. The themes for decorating cakes and the repetitive motifs attest to the values of contemporary society and its aesthetic taste. Although the cake is an important accent at hen parties, it is much rarer at stag parties. Instead, stag parties generally feature a plentitude of alcoholic beverages.<sup>17</sup>

Exclusivity is the most wanted feature of the wedding feast. Today non-traditional solutions are being more and more appreciated. Due to the influence of video-industry, modern wedding receptions resemble a drama play where action and movement are matched with visual, acoustic, and verbal symbols. Percussion musicians, fire acrobats, colourful wedding

dresses with ornaments of flowers, and similar flower patterns on the wedding cakes reveal that, compared with traditional wedding, aesthetic taste in the post-modern society has experienced deep changes, apparent even in family feasts.

Participants in stag and hen parties are members of a consumerist society, *adventurers who love pleasures*, those who are restless in one place and who maniacally long for constant transitions and variety. The constantly changing sphere of stag and hen parties attests to the pursuits of new sensations and a variety of consumption manners. Participants in the celebration are continually comprehending the cultural meanings of different spheres and cultivating new areas of the city. The city sites that are popular for celebrating stag and hen parties are nightclubs, youth clubs, shopping centers, restaurants, and cafes representing exotic cultures. Thereby an intrusion of untraditional cultures is occurring, and young people are especially susceptible to this. Young people come into contact with the variety of life styles and consumerist manners that the globalization process encourages. Old traditions and new cultural signs become factors forming collective and individual identities. They influence the consciousness, behavior, and values of young people.<sup>18</sup>

Analysing the changeable trends of wedding receptions we have noticed that nowadays they have become more subtle and elaborate. In the Soviet period the main goal of the wedding feast was to astonish the guests with abundance of food; today other details are taken into consideration: the quality of gourmet food, the aesthetic decoration of the reception hall and the table. Certain code or theme for the reception and wedding photo session (e.g. “sea”) is gaining popularity with innovative couples. In this case the details of the chosen theme prevail in the invitation cards for guests, decoration of the hall and the table, dishes, dress code for the couple and their escort.<sup>19</sup>

A new custom has been established recently: the guests leaving for home get a small gift; usually it’s a box with two hand-made sweets. It is similar to our ancient custom to bring ‘hare’s pastry’ (*kiškio pyragas*) to those relatives who could not participate in the celebration. One can notice that Lithuanian customs retain their content, but the form changes under the impact of West European or American culture.

The Western novelties find their way to Lithuania through weddings between people of different nationalities. The engaged couple tries to match the wedding traditions of both countries, to express their national identity and at the same time to show respect and tolerance to the culture of “the other”. A successful example of such a mixture of different tradi-

tions was the celebration of the marriage of an Italian man and a Lithuanian girl in Lithuania in 2005. The escort of the couple wore Lithuanian national costumes. When the wedding reception was over, the newlyweds gave “thank you” gifts to all guests according to the Italian traditions: it was a small bouquet of flowers and a sack with 5 sweets *Bomboniere* that symbolize 5 main values of family life.<sup>20</sup> Those who want to enrich the Lithuanian wedding customs and traditions look for new ideas in the internet sites of wedding companies, catalogues of wedding accessories and visit the international annual wedding fair *Our Wedding* that is held in Lithuania since 2009.

## Conclusion

On one hand, modern wedding receptions of city dwellers are keen on novelties and the impact of globalization; on the other, they attempt to preserve and restore ancient traditions. The popular culture, however, penetrates into the field of family celebrations and forms new aesthetic tastes. One can notice kitsch elements in the menus of the wedding parties (the stag and hen nights being no exception), as well as in other attributes of the wedding feast, and in its rituals. Theatricality is interwoven with commercialism; new codes and commercial canons bring changes to our traditions, alter our culinary heritage, world outlook, values, and even our local identities. The features of commercial visual culture prompt us to consider the threats of acculturation and discuss our changing identities.

## References and Notes:

- <sup>1</sup> Pottier J. *Anthropology of Food: The Social Dynamics of Food Security*. Malden MA, Blackwell, 1999.
- <sup>2</sup> D’Souza F. *Famine: Social Security and an Analysis of Vulnerability*. Harrison G. A. (ed.) *Famine*. Oxford, Clarendon Press, 1988.
- <sup>3</sup> Ulijaszek S., Mann N., Elton S. *Evolving Human Nutrition. Implications for Public Health*. Cambridge, Cambridge University Press, 2012.
- <sup>4</sup> Pottier J. *Food*. Barnard A., Spencer J. (ed.) *The Routledge Encyclopedia of Social and Cultural Anthropology*. London and New York, Routledge, 2012. – p. 302.
- <sup>5</sup> Ibid.
- <sup>6</sup> Milius V. *Lietuvių miestiečių maistas XIX a. II pusėje – XX a. Pradžioje. Iš lietuvių kultūros istorijos*. T. 2. 1959. – p. 266.
- <sup>7</sup> Dundulienė P. *Maistas. Lietuvių etnologija*. Vilnius, Mokslas, 1991. – p. 167; Milius V. *Maistas ir namų apyvokos daiktai. Lietuvių etnografijos bruožai*. Vilnius, VPMLL, 1964. – p. 397.

- <sup>8</sup> Čepienė I. *Lietuvių tradicinės vestuvės*. Vilnius, Žuvėdra, 2012. – p. 189.
- <sup>9</sup> Vyšniauskaitė A. Šeimos buitės ir papročiai. *Lietuvių etnografijos bruožai*. Vilnius, VPMLL, 1964. – p. 496.
- <sup>10</sup> Ibid., p. 497.
- <sup>11</sup> Čepienė I. *Lietuvių tradicinės vestuvės*. Vilnius, Žuvėdra, 2012. – pp. 27.
- <sup>12</sup> Ibid.
- <sup>13</sup> Ibid., p. 71.
- <sup>14</sup> Milius V. Lietuvių mitybos ypatumai. *Pauliukonienė J. (ed.) Lietuvių valgiai*. Vilnius, Mokslas, 1983. – p. 14.
- <sup>15</sup> Čepienė I. *Lietuvių tradicinės vestuvės*. Vilnius, Žuvėdra, 2012. – p. 141.
- <sup>16</sup> *Kokį vestuvinį tortą rinktis?* <http://www.apievestuves.lt/s/422-Koki-vestuvini-torta-rinktis> (20.12.2013.)
- <sup>17</sup> Račiūnaitė-Paužuolienė R. *The Lithuanian Family at the Crossroads of Values (20<sup>th</sup> C. – Early 21<sup>st</sup> C.)*. Kaunas, VDU leidykla, 2012. – p. 241.
- <sup>18</sup> Ibid., p. 242.
- <sup>19</sup> VDU ER (Vytautas Magnus University, Archive of Ethnology) F. 1. B. 36. An interview with D. M., written by author in 2010.
- <sup>20</sup> VDU ER B. 2098. Quest. No 112. Inf. J. M.-B.; recorded by author in 2010.

## Bibliography:

- D'Souza F. *Famine: Social Security and an Analysis of Vulnerability*. *Harrison G. A. (ed.) Famine*. Oxford, Clarendon Press, 1988.
- Čepienė I. *Lietuvių tradicinės vestuvės*. Vilnius, Žuvėdra, 2012.
- Dundulienė P. *Lietuvių etnologija*. Vilnius, Mokslas, 1991.
- Milius V. Lietuvių mitybos ypatumai. *Lietuvių valgiai*. Sud. J. Pauliukonienė. Vilnius, Mokslas, 1983.
- Milius V. Maistas ir namų apyvokos daiktai. *Lietuvių etnografijos bruožai*. Vilnius, VPML leidykla, 1964.
- Milius V. Lietuvių miestiečių maistas XIX a. II pusėje – XX a. Pradžioje. *Iš lietuvių kultūros istorijos*. T. 2. 1959.
- Pottier J. *Food*. *The Routledge Encyclopedia of Social and Cultural Anthropology*. Ed. by A. Barnard and J. Spencer. London and New York, Routledge, 2012.
- Pottier J. *Anthropology of Food: The Social Dynamics of Food Security*. Malden MA, Blackwell, 1999.
- Račiūnaitė-Paužuolienė R. *The Lithuanian Family at the Crossroads of Values (20<sup>th</sup> C. – Early 21<sup>st</sup> C.)*. Kaunas, VDU leidykla, 2012.
- Vyšniauskaitė A. Šeimos buitės ir papročiai. *Lietuvių etnografijos bruožai*. Vilnius, VPML leidykla, 1964.
- Kokį vestuvinį tortą rinktis?* <http://www.apievestuves.lt/s/422-Koki-vestuvini-torta-rinktis> (20.12.2013.)
- Ulijaszek S., Mann N., Elton S. *Evolving Human Nutrition. Implications for Public Health*. Cambridge, Cambridge University Press, 2012.
- VDU ER (Vytautas Magnus University, Archive of Ethnology) F. 1. B. 36; B. 2098.



Sandra Wawrzyniak

## SWAHILI CUISINE AS A REFLECTION OF MULTICULTURAL INTERACTIONS

### Summary

The Swahili culture and language have emerged on the shores of East Africa, with a special regard to Zanzibar Island. It is an indigenous Bantu culture enriched by the interactions with the Arabs, Hindus and western customs and religions. All these influences are reflected in the Swahili cuisine, as well as in the culinary lexicon. The following paper presents an outline of Swahili cuisine with an emphasis on the oriental dishes that were incorporated into the Waswahili everyday diet. The author also describes the contemporary trends in Swahili cooking.

### Kopsavilkums

#### Svahili virtuve kā multikulturālās mijiedarbības atspoguļojums

Svahili ir iezemiešu Bantu kultūra, bagāta ar arābu, hinduistu un Rietumu tradīcijām un reliģijām. Autore apraksta mūsdienu tendences Svahili pavārmākslā, ko ietekmējusi kultūru mijiedarbe.

\*

Swahili cuisine is a general term that is used to refer to the approach to food preparation of the Swahili people, who live along the East African coast. The *Waswahili* have lived in the coastal towns and islands in Kenya and Tanzania, including Mombasa, Lamu, Pemba, Malindi and Zanzibar for hundreds of years. The Swahili people speak the Swahili language, also referred to as *Kiswahili*, which is a Bantu language with borrowings from Arabic, Portuguese, and Indian languages. The Swahili people have interacted with other cultures over time and their cultural practices including marriage, clothing, and cuisine have been influenced by both the oriental and colonial ways. The Swahili cuisine is a product of the history of the East African coastal region and reflects a number of diverse influences due to the multicultural and broad-based nature of the Swahili traditions. The cuisine integrates the tastes and customs of the indigenous Bantu people, Persians, Arabs, Portuguese, British, Indian, and the Chinese.<sup>1</sup>

The Swahili people have developed their own food culture that suits their history and climatic conditions of the region. *Waswahili* believe that food should be balanced and synchronized with natural spices on a daily basis, in order to build a healthy body. Like many other African cuisines, Swahili cooking uses a combination of the locally available food

items such as vegetables, cereals, meat, fish, fruits, and milk products. The Swahili people have their own distinctive dishes and preparation methods. Moreover, they place a great significance on appropriate table etiquette and setting. They also have special foods for seasonal festivities.<sup>2</sup>

Historically, the Swahili culture and cuisine began to take shape over 1500 years ago. The proto-Bantu groups have probably left their homeland located near the modern southwestern boundary of Nigeria and Cameroon ca. 4,000 years ago (2000 B.C.), and started their migration downwards the African continent to reach the East African coast in ca 50-500 CE.<sup>3</sup> After they had settled on the shores and islands they became fishermen and consumed mainly fish and other seafood. However, they have brought some mainland ingredients to the coast, which are still to be found in the Swahili cuisine, such as beans, yams, sweet potatoes, and plantain.<sup>4</sup> During the 9<sup>th</sup> century, highly successful Arab and Persian traders and explorers, created settlements along the East African coast. The Arabs and Persians brought along more sophisticated ingredients and cuisines. The most notable ingredients brought by the Arabs include rice, mangoes, coconuts, citrus fruits, and spices such as cloves, cinnamon, and saffron. The Arabic influence is very evident in the Swahili cuisine, within the coastal towns and islands. One of the most common Swahili-Arabic dishes prepared for special occasions is *pilau* (pilaf), which contains rice steamed or cooked in broth, mixed with meat or fish, with the addition of vegetables and spices. This dish was mentioned by Ibn Battuta in his travel diary. Ibn Battuta had started his *hajj* to Mecca in 1325 and later for the 25 years of his life was travelling around the Arab world, leaving an incredible account of his times. *Pilau* is mentioned in the description of his visit to the palace of the Sultan of Mogadishu, on the way to Zanzibar.<sup>5</sup> Arabic versions of *pilau* in Swahili cuisine show the influences of the new ingredients on the *Kiswahili* language. A typical recipe contains such spices as *zafarani* ‘saffron’, *zanjabilibichi* ‘rawginger’, *pilipili manga* ‘black pepper’, and *karafuu* ‘cloves’. *Zafarani* ‘saffron’ is almost a direct loan from Arabic za’farān (زعفران) or Persian za’ferān (زعفران) (*Crocus sativus* L.) as well as *zanjabili* (زنجبیل) ‘zanjabil’ meaning ginger (*Zingiber officinale* Roscoe). *Karafuu* ‘cloves’ is also a name derived from Arabic (قرنفل) ‘qarunfil’ or ‘qaranful’ (*Syzygium aromaticum* L.). The name for black pepper (*Piper nigrum* L.) *pilipili manga* is derived from Arabic (فلفل أسود) ‘filfil’ or ‘fulful’. The second component *manga* is an old word used to describe: a geographical location, a name of Arabia, especially the region of Muscat in the Persian Gulf or Oman<sup>6</sup>.

Another common Swahili dish is deep fried pastry shaped as a triangle, known as *sambusa* or *samosa*. The name comes from Persian (سنڀوساگ) *sanbosag*, but its Swahili name might also be a borrowing from Arabic (سمبوسك) *sambūsak* or Hindi (समोसा) *samōsā*. This snack has originated in the Middle East, where it soon started its way around the world. Even though it is commonly recognized as an Indian dish, it was introduced to the Indian subcontinent by the Arab traders, via the Silk Route.<sup>7</sup> It is uncertain when samosas became a part of the Swahili cuisine, but they were mentioned by Ibn Batutta, as served before the main dish of *pilau*<sup>8</sup>. These pastries are made by stuffing meat or vegetables in dough. The ingredients used to prepare the filling include boiled potatoes, onions, peas, and lentils which serve as binders for the ground lamb, beef, or chicken. Everything is then generously flavoured with spices. The triangles are deep fried and are mainly consumed as snacks.

Another important concepts the Arabs contributed to the Swahili cuisine were incorporated through religion. The Arabs brought along their Islamic faith to the east African coast, which has resulted in the fact that most of the *Waswahili* voluntarily converted to Islam. Muslims are not allowed to consume pork or drink alcohol. Due to these religious attitudes, the recipes of some dishes were changed to meet these requirements. For example, all meat used must come from a *halal* butchery, which performs ritual slaughter. Pork, which is mentioned in some of the recipes, especially those created under the western influence, is usually substituted for other meats like beef, goat, lamb, or chicken. Most of the other food types used in everyday meals such as fruits, vegetables, and spices are allowed to be used without restrictions.

Waswahili society has clearly marked gender roles based mainly on Islamic beliefs, according to which women are responsible for the households, grocery shopping, and cooking, including fetching wood or coal and water as well as pounding grain by hand.<sup>9</sup> Shopping for everyday goods is mainly done by women, while the vendors are usually men.

Tanzanian law recognizes three types of marriage: monogamous, polygamous, and potentially polygamous. Almost one-quarter of Tanzanian women live in polygamous marriages.<sup>10</sup> Due to the fact that Islam is the dominant religion of the *Waswahili*, the percentage of polygamous marriages is higher within this culture than among Christians, but similar to those tribes who adhere to traditional religions.<sup>11</sup> The husband in the polygamous family should provide each wife with her own household and separate property, as well as pay the dowry to her parents, but the lack of economic resources together with the changes in lifestyle are the

main reasons for the reduction in the number of polygamous marriages in East Africa. In polygamous marriages most of the household chores are shared among the women belonging to the same family. The husband usually spends evenings and nights with one of the wives, which means that she is responsible for the preparation of the evening meal, which becomes the most important meal of the day. Dishes for special occasions such as holidays and celebrations are usually prepared by all the wives, often with the help from other women from the extended family. Every woman has her own cooking methods and recipes which, sometimes, they keep secret, did not want to share, especially if the dishes are the husband's favourites.

The culture and cuisine that resulted from the interactions between the Arab and the locals were enriched further by the Portuguese, who occupied the East African coast in the 15<sup>th</sup> and 16<sup>th</sup> centuries. The Portuguese brought along roasting and marinating as methods of preparing food.<sup>12</sup> They have also brought with them New World commodities, which would later form part of the staple foods along the coast such as maize, pineapples, and bananas. They also brought along chili pepper and other spices from their distant colonies.

After the Portuguese lost the control of the East African coast to the Omanis, the Swahili cuisine was further influenced by the rich, oriental flavours.<sup>13</sup>

The Indian and Chinese cuisines have also enriched the East African shores due to the trade between the East African coast, India, and the Far East, as well as because of the creation of new settlements by the Indian merchants and Chinese workers.<sup>14</sup> New spices were brought in from the Far East and adapted to blend with other locally available foods along the East African coast. The Indians have also brought their own recipes such as biryani, curry, and masala. All the foreign ingredients and recipes were adopted by the locals to suit their own tastes and traditions. One of the examples is a popular side dish, very often served with *pilau* called *kachumbari*. In India *kosambari*, or alternatively *kosumbri*, *kosambri*, *kosamri*, *kachumber* and *kachamber*, is a term denoting a whole class of *little salads*, just a few tablespoons of which are placed directly on the dinner plate as a light relish, providing a refreshing contrast with the other foods served.<sup>15</sup> In East Africa it is a side salad made from fresh onions, tomatoes, and chilies, sometimes served as a hot sauce or chili condiment rather than a salad. To prepare *kachumbari* one would need three ripe but firm tomatoes, one red onion, one or two hot peppers, and fresh cilantro. The tomatoes and onions should be diced and chopped

into tiny pieces together with cilantro and peppers. If the consistency of a sauce is desired, the ingredients should be crushed in the mortar. Then salt and freshly ground black pepper should be added to taste. The more modern recipes suggest also the use of lemon juice and olive oil.

Another common food in the Swahili cuisine, tracing its roots to the Indian subcontinent, is the unleavened flatbread commonly known in Swahili as *chapati*. It is a staple eaten together with other accompaniments in many meals. The ingredients used to prepare the bread include wheat flour, oil, and salt. The dough is cut into small pieces and rolled into coil-like shape rounds, which are then rolled flat and baked. *Chapati* is not only a bread, but also a utensil, as the torn off pieces are used to pick up food by hands.

The British and Germans colonized the East African coast during the major part of the 20<sup>th</sup> century. Although they did not mix with the *Waswahili* as much as the earlier visitors to the coast, they have also influenced the Swahili cuisine to some extent. They brought their own recipes, such as pepper steak or new vegetables, the names of which do not have their Swahili equivalents up to now, e.g. *kabiji* ‘cabbage’, *koliflawa* ‘cauliflower’ and *karoti* ‘carrot’.

After gaining the independence, Kenya and Tanzania have established relations with people from other diverse cultures who keep influencing the Swahili cuisine in their own unique ways through sharing recipes from their regions to be integrated into the Swahili cuisine.<sup>16</sup>

The Swahili cooking has unique characteristics that differentiate it from other local and international cuisines. First, Swahili cuisine does not allow for unnecessary complications in food preparation and cooking. The cooking time for many vegetables, spices, seafood, and fish are greatly reduced to ensure that the ingredients preserve their natural flavors. Steaming is therefore very common in Swahili cooking. It is also determined by the fact that charcoal and firewood are quite difficult to obtain and expensive to buy, so the reduction of the amount of fuel used is necessary. Secondly, the dishes are prepared using the freshest ingredients available. The ingredients used are therefore purchased regularly on the market to ensure fresh product and thus avoid the use of preservatives and frozen foods. It is also due to the fact that only a small percent of the population owns fridges for the storage of foods, which are very prone to spoil in the hot African climate.<sup>17</sup> Thirdly, Swahili cuisine prefers short recipes to long ones. The shorter menus have a greater number of ingredients readily available. Shorter recipes therefore ensure that the ingredients do not lose their freshness and that they can be easily found. Because

the time of the preparation is limited, also the part of recipe devoted to the cooking techniques is significantly reduced. The Swahili cuisine is also highly influenced by other regional cuisines. It is highly attracted to exotic products that are new to the users. Foreign food preparation influences easily sweep through Swahili cuisine.<sup>18</sup>

Swahili cuisine has also adapted and changed with time. As the traditional methods of cooking involved only the use of three stone fire stove *jiko* or simple grilling and steaming methods, in the course of time and with the advent of new technologies the *Waswahili* have embraced and incorporated new food preparation techniques and cooking equipment. Cooks began to use the new tools available, such as food processors, blenders, and cutters. Those who have free access to electricity, as well as financial resources, can use microwave and steam ovens to cook the dishes. Gas stoves are the most popular, while electric cookers are rather rare.

In recent past, due to the changes in the lifestyles and the advent of the *diseases of civilization*, the modern Swahili cuisine started to get more adjusted to the dietary needs of the consumers. The Swahili cuisine is focused more on nutrition and organic foods to improve the people's health.

Nowadays consumers are more and more creative and produce new recipe combinations. Recipes with less food quantities but better in quality and aesthetic presentation have been created more often. The modern Swahili chefs play around with the Swahili cuisine and present the food in an artistic manner in different forms and colors with the dishes arranged as a piece of art.<sup>19</sup> The most recent wave of new recipes comes from the globalization trends, the growing use of the Internet, migration, and extensive travelling. Nowadays, due to the influx of Chinese merchants, one may observe new oriental borrowings showing up in East African cuisine.

According to Barlin, the Swahili cuisine was a genuine revolution, which has developed over time and has been accepted in many different regions.<sup>20</sup> The magazines, newspapers, television, Internet and other media are playing an important role in spreading the news about Swahili cuisine in different parts of the world. Restaurants offering Swahili cuisine have sprung up in major cities within the East African region and worldwide. The Swahili chefs appear on cooking TV shows and have become new celebrities, which never used to happen before.

The Swahili cuisine has not only spread on the East African coast, but also to other parts of the world. Restaurants offering Swahili dishes

have opened up in major world cities to serve both migrant communities and western consumers.

In conclusion, as it was previously mentioned, Swahili cuisine is widely known within the East African region, especially along the coast. This cuisine is richly infused with the locally available ingredients, as well as highly inspired by the European, Indian, and Arabic food preparation and consumption heritage. The Swahili cuisine has been developing for hundreds of years and has continued to spread to various places overtime. Even though the Swahili cuisine has not had a major influence on cuisines outside East Africa, inevitably it has influenced the way people prepare and consume food in the East African region for the past few decades. The Swahili cuisine has been spreading to other parts of the world mainly through the opening of restaurant websites and blogs as well as by the emergence of cookbooks in English. With the globalization process and the growth of tourism Swahili cuisine will have the opportunity to share its richness with other cultures on a global scale.

## References and Notes:

- <sup>1</sup> McCann J. C. *Stirring the Pot: A History of African Cuisine*. Athens, Ohio, Ohio University Press, 2009.
- <sup>2</sup> Kinunda M. R. *Taste of Tanzania: Modern Swahili Recipes for the West*. Surprise, AZ, Miroki Publishing, 2013.
- <sup>3</sup> Klein M. A., Johnson W. G. *Perspectives on the African Past*. Boston, Little, Brown & Co, 1972.
- <sup>4</sup> McCann J. C. *Stirring the Pot: A History of African Cuisine*. Athens, Ohio, Ohio University Press, 2009.
- <sup>5</sup> Hamdun S., King N. *Quinton Ibn Battuta in Black Africa*. Princeton, M. Wiener Publishers, 1994.
- <sup>6</sup> Madan A. C. *Swahili-English Dictionary*. New Delhi, Asian Educational Services, 1903 (reprinted 1992).
- <sup>7</sup> Rodinson M., Arberry A., Perry Ch. *Medieval Arab Cookery*. Prospect Books (UK), 2001.
- <sup>8</sup> Hamdun S., King N. *Quinton Ibn Battuta in Black Africa*. Princeton, M. Wiener Publishers, 1994.
- <sup>9</sup> Caplan P. *Feasts, Fasts, Famine*. Oxford, Providence, Berg, 1994.
- <sup>10</sup> *Atlas of Gender and Development: How Social Norms Affect Gender Equality in non-OECD Countries*. OECD Publishing, 2010.
- <sup>11</sup> Hayase Y., Liaw K.-L. Factors on polygamy in Sub-Saharan Africa: findings based on the demographic and health surveys. / *The Developing Economies* Vol. 35 No. 3, 1997. – pp. 293–327.
- <sup>12</sup> McCann J. C. *Stirring the Pot: A History of African Cuisine*. Athens, Ohio, Ohio University Press, 2009.

- <sup>13</sup> Hooker R. *Civilizations in Africa – The Swahili Kingdoms*. Washington, Washington State University, 1997.
- <sup>14</sup> Zins H. *Historia Afryki Wschodniej*. Warszawa, Ossolineum, 1996.
- <sup>15</sup> The world is a salad bowl. *Repast. Quarterly publication of the Culinary Historians of Ann Arbor* Vol. XXII No. 4 Fall, 2006.
- <sup>16</sup> Gardner A. *Karibu: Welcome To the Cooking of Kenya*. Nairobi, Kenway Publications Ltd., 1993.
- <sup>17</sup> Barlin A. *Swahili Cuisine*. Nairobi, Author House, 2007.
- <sup>18</sup> Karimbux A. *A Taste of Kenyan Cooking*. Nairobi, Kenway Publications, 1998.
- <sup>19</sup> Barlin A. *Swahili Cuisine*. Nairobi, Author House, 2007.
- <sup>20</sup> Ibid.

## Bibliography:

- Atlas of Gender and Development: How Social Norms Affect Gender Equality in non-OECD Countries*. OECD Publishing, 2010.
- Barlin A. *Swahili Cuisine*. Nairobi, Author House, 2007.
- Caplan P. *Feasts, Fasts, Famine*. Oxford, Providence, Berg, 1994.
- Gardner A. *Karibu: Welcome To the Cooking of Kenya*. Nairobi, Kenway Publications Ltd., 1993.
- Hayase Y., Liaw K.-L. Factors on polygamy in Sub-Saharan Africa: findings based on the demographic and health surveys. / *The Developing Economies* Vol. 35 No. 3, 1997.
- Hamdun S., King N. *Quinton Ibn Battuta in Black Africa*. Princeton, M. Wiener Publishers, 1994.
- Hooker R. *Civilizations in Africa – The Swahili Kingdoms*. Washington, Washington State University, 1997.
- Karimbux A. *A Taste of Kenyan Cooking*. Nairobi, Kenway Publications, 1998.
- Kinunda M. R. *Taste of Tanzania: Modern Swahili Recipes for the West*. Surprise, AZ, Miroki Publishing, 2013.
- Klein M. A., Johnson W. G. *Perspectives on the African Past*. Boston, Little, Brown & Co, 1972.
- Madan A. C. *Swahili-English Dictionary*. New Delhi, Asian Educational Services, 1903 (reprinted 1992).
- McCann J. C. *Stirring the Pot: A History of African Cuisine*. Athens, Ohio, Ohio University Press, 2009.
- Rodinson M., Arberry A., Perry Ch. *Medieval Arab Cookery*. Prospect Books (UK), 2001.
- Zins H. *Historia Afryki Wschodniej*. Warszawa, Ossolineum, 1996.
- The world is a salad bowl. *Repast. Quarterly publication of the Culinary Historians of Ann Arbor* Vol. XXII No. 4 Fall 2006.



Наталья Урванцева

## ЕДА В ДЕТСКИХ ОБРЯДОВЫХ МАГИЧЕСКИХ ПРАКТИКАХ

Summary

### Food in Children's Magical Practices

The article examines the role of food and semantics in children's magical practices. Food as an organizing element in children's modeling facilitates play-back of certain mythological-ritual situations.

\*

Детская магия как явление детского фольклора и детской мифологии стала изучаться сравнительно недавно — в конце XX века. Первое упоминание о вызываниях сделано в статьях М. В. Осориной<sup>1</sup> и Т. В. Зуевой<sup>2</sup>. В последнее время этот жанр детского фольклора исследуется М. П. Чередниковой<sup>3</sup>, М. Ю. Новицкой и И. Н. Райковой<sup>4</sup> и другими учеными.

Память о «другой» реальности, преломленная в призме символики, появляется в детской магии. Реальное и вымышленное в детском сознании становятся единым целым. *Мир интересует дитя не таков, каков он «на самом деле», а таков, каким он кажется <...>*.<sup>5</sup> *Магическое мышление*<sup>6</sup> детей нуждается в проникновении чудесного в обыденное течение жизни. В практике детских вызываний эта граница легко стирается.

Детская магия представляет собой совокупность мифологических представлений и обрядов, в основе которых лежит вера в существование таинственных сил, с помощью которых путем ритуальных действий и вербальных формул можно получить определенные результаты.

Магия детей рассматривается как *вырожденный ритуал*<sup>7</sup>. В детской среде магические обряды *десемантизируются* (Л. Ивлева) и трансформируются в игровую форму. Исследователи называют этот жанр детского фольклора *игровой магией* (М. В. Осорина) или *магически-игровыми вызываниями* (М. Ю. Новицкая, И. Н. Райкова). На первый план в детской магии выступает ее игровая природа. Игровое начало детских вызываний практически вытеснило древнее магическое слово, каким оно было раньше.

По словам А. Ф. Белоусова, вызывания являются ядром *магической практики современных школьников*<sup>8</sup>. В их основе лежит желание самостоятельно приобщиться к магическому искусству и, соприкоснувшись с таинственным и опасным миром, показать свое превосходство над ним. *На смену представлениям о стихийном проникновении опасных невидимых сил в мир упорядоченной реальной жизни приходит идея управляемого контакта с иным миром.*<sup>9</sup>

*Наивное очеловечивание, всеобщая персонификация*<sup>10</sup> неодушевленных вещей и предметов, наделение их сознанием, психикой и душой отражает *синтетическое первобытное сознание как источник мифологического олицетворения — некоего индикатора, взаимоотношений человека и природы и средства воздействия на нее*<sup>11</sup>. Одушевление, оживление, персонификация окружающих предметов, сказочных или литературных героев обусловлено психологией детства. На ранней стадии своего развития у детей появляется *мизанеизм* (К. Г. Юнг) — страх всего нового и неизвестного.

Для магики-мифологического сознания детей характерно *приращение реальности*<sup>12</sup>, когда они не осознают фантастичности своих представлений. Это воображение проявляется в вере ребенка в чудеса, в существование сверхъестественных сил и возможность влияния на них, в события и героев сказок.

Современный детский фольклор — явление синтетическое и развивающееся. На его формирование влияет фольклор, художественная литература и средства массовой информации. Неслучайно в магический репертуар детей входят популярные сказочные и литературные персонажи, герои мультфильмов и кинофильмов (Пиковая дама, Белоснежка, Золушка, Русалочка, Золотая Рыбка), герои мультфильмов (Микки Маус), кинофильмов (Кинг Конг, Терминатор), образы известных людей (А. С. Пушкин, В. И. Ленин, В. И. Чапаев, А. Б. Пугачева, В. Цой, принцесса Диана), персонажи, восходящие к народной демонологии (черт, русалка, домовый, гномик).

Особый пласт детской мифологии составляют персонажи, рожденные детской фантазией: Бабка-Матка, Бабка Матюгалка, Матный Король, Матерщинный Король, Сопля, лунные и стеклянные человечки. Некоторые из них связаны непосредственно с пищей — Шоколадный / Жвачный / Мармеладный Король, Мятный гномик, Бабушка-конфетница, Король сладостей, Пекарь, Огуречик, Сыроежка.

Основной целью детских вызываний является желание приобщиться к магическому искусству и, соприкоснувшись с таинственным и опасным миром, показать свое превосходство над ним. Возраст носите-

лей и исполнителей этого жанра детского фольклора колеблется от 6 до 14 лет.

Обрядовые действия совершаются в определенном хронотопе:

- 1) Вызывание мифологических персонажей происходит в «опасное» время суток, связанное с понятием «границы», «перехода» (вечер, полночь, реже – в полдень);
- 2) Основными локусами размещения пищи являются пространство под кроватью, под одеялом, в темном углу, в чулане, в ванной комнате, в туалете, на пороге, в подвале, в бане.

Для безопасности вызывающие должны соблюдать некоторые этикетные отношения с потусторонним миром, которые складываются из определенных правил поведения и запретов:

- 1) Запреты на определенные действия и поступки (нельзя смеяться, включать свет, двигаться, оглядываться назад и т. д.);
- 2) Все действия по вызыванию мифологических персонажей проводятся без присутствия взрослых.

Еда широко используется в разных фольклорных жанрах – колыбельных песнях, сказках, традиционных играх, колядках. Как символ и как действие, она является обязательным компонентом обрядов перехода.

Одним из способов, с помощью которых происходит взаимоотношения с мифологическими персонажами, является ритуальное кормление – задабривание. Церемония угощения – этикетное действие для приглашения мифологических персонажей. Совместная трапеза с ними *связана с потребностью подтвердить взаиморасположение «вызывающих» по отношению к ним*<sup>13</sup>.

При «кормлении» мифологических персонажей в качестве обрядовой пищи может использоваться настоящая (конфеты, шоколад, хлеб, апельсины, вода, молоко) или нарисованная еда. Например, для Белоснежки, Русалочки, гномика подвешивают на нитке разные сладости, Золотую Рыбку угощают рыбой и водой. Знаком того, что «вызываемые» герои появились, служат знаки на пище, предлагаемой для угощения: следы зубов, пальцев на конфете (шоколаде, хлебе), частичное или полное исчезновение пищи. Таким образом, еда служит одновременно *способом обозначения границы между потусторонним и посусторонним <...> и способом ее преодоления <...>*.<sup>14</sup>

Основной мотивировкой детей является стремление войти в контакт с мифологическими персонажами, привлекая их соответствующим угощением с целью задабривания и умилоствления. Контакт с представителями «чужого» мира становится способом реализации

потребностей и запросов детей. Например, у Мармеладного (или Шоколадного) Гнома, Жвачного Короля дети просят разные сладости.

В одном из вызываний Жвачный Гномик вызывается девочками в темном чулане. *Для этого нужны были зеркальце, спички и зубная паста. Выходит гномик, которому нужно было успеть снести голову. Тогда из оторванной головы посыпятся жвачки всех сортов.*<sup>15</sup>

Игра с зеркалом — это игра у черты / порога / границы, которая *остраняет* (В. Б. Шкловский), *очудняет* (Б. Брехт) и выступает как своеобразный *мифотоп* (Ю. В. Линник) — мифологизированное пространство. Разрывание / растерзание / растаскивание героя в традиционной игре — распространенный игровой мотив, связанный с едой.

Согласно одному из способов, можно вызвать Гномика, исполняющего желания. Для этого нужно поставить два стула и между ними протянуть нитку, повесить столько шоколадных конфет на нее, сколько человек участвует в вызывании. При привязывании конфет на одинаковом расстоянии нужно на каждую загадать желание. *Затем выключается свет, все встают спиной к стульям и ждут. В комнату в это время никто не должен входить, а то можно помешать гномику. Гномик должен прийти и есть конфеты. Пока он ест, поворачиваться нельзя. Когда фантики больше не шуршат, значит, гномик уже съел конфеты, и можно поворачиваться. А если какую-то конфету он не съел, значит, желание не исполнится.*<sup>16</sup>

Известно, что в народной культуре ножки у стола обвязывают, чтобы найти заблудившегося человека или пропавшую вещь. Нить, таким образом, в вызывании помогает отыскать Гномика.

В детской среде зафиксирован следующий способ вызывания Короля сладостей: *В темном месте одеколоном протираешь зеркало, чтобы оно было мутное. На зеркало кладешь фантик, на фантик конфету. Ждешь примерно час. А потом приходишь — на зеркале следы, а конфеты нет.*

Итак, пища в детских магических практиках обозначает границу «своего» и «чужого» пространства. При «кормлении» происходит контакт с мифологическими персонажами. Угощение мифологических персонажей с целью задабривания / умилоствления становится средством для получения желаемого результата. Еда как организующее звено в детском моделировании способствует воспроизведению определенных мифолого-обрядовых ситуаций.

## Сноски и примечания:

- <sup>1</sup> Осорина М. В. Детский фольклор: зачем он нужен. / *Знание — сила*, 1983, № 4. — с. 28–31.
- <sup>2</sup> Зуева Т. В. Категория чудесного в современном повествовательном фольклоре детей. *Интерпретация художественных произведений: межвуз. сб. науч. тр.* Отв. ред. В. П. Кирдан. Москва, МГПИ, 1985. — с. 131–148.
- <sup>3</sup> Чередникова М. П. Детские «вызывания»: (между магией и игрой). *Чередникова М. П. «Голос детства из дальней дали...»: (игра, магия, миф в детской культуре)*. Сост., науч. ред., примеч., библиогр. указатель В. Ф. Шевченко. Москва, Лабиринт, 2002. — с. 65–76.
- <sup>4</sup> Новицкая М. Ю., Райкова И. Н. Детский фольклор и мир детства. *Детский фольклор*. Сост., вступ. ст., подгот. текстов и коммент. М. Ю. Новицкой и И. Н. Райковой. Москва, Рус. книга, 2002. — с. 3.
- <sup>5</sup> Зеньковский В. В. *Психология детства: учеб. пособие для вузов*. Москва, Academia, 1996. — с. 65.
- <sup>6</sup> Выготский Л. С., Лурия А. Р. *Этюды по истории поведения: Обезьяна. Примитив. Ребенок*. Вступ. ст. А. Асмолова. Москва, Педагогика-Пресс, 1993. — с. 152.
- <sup>7</sup> Иванов В. В., Топоров В. Н. Исследования в области славянских древностей. Москва, 1974. — с. 103–116.
- <sup>8</sup> Белоусов А. Ф. От составителя. *Русский школьный фольклор. От «вызываний» Пиковой дамы до семейных рассказов*. Сост. А. Ф. Белоусов. Москва, Ладомир, АСТ, 1998. — с. 13.
- <sup>9</sup> Чередникова М. П. Детские «вызывания»: (между магией и игрой). *Чередникова М. П. «Голос детства из дальней дали...»: (игра, магия, миф в детской культуре)*. Сост., науч. ред., примеч., библиогр. указатель В. Ф. Шевченко. Москва, Лабиринт, 2002. — с. 66.
- <sup>10</sup> Мелетинский Е. М. *Поэтика мифа*. Москва, Наука, 1976. — с. 165.
- <sup>11</sup> Лойтер С. М. *Русская детская литература XX века и детский фольклор: монография*. Петрозаводск, 2001. — с. 26.
- <sup>12</sup> Wallon A. Les origines de la pensee chez lenfant. / *Press Universitaitaizez de France*, 1945, V. 2.
- <sup>13</sup> *Традиционная русская магия в записях конца XX века*. Вступ. ст., сост., примеч. С. Б. Адоньевой, О. А. Овчинниковой. СПб., Фрйдліх, 1993. — с. 8.
- <sup>14</sup> Гаврилова М. Еда в традиционных детских играх. / *Традиционная культура*, 2007, № 4. — с. 88–99.
- <sup>15</sup> [www.unn.ru/folklore/fvziv.htm](http://www.unn.ru/folklore/fvziv.htm) (2014)
- <sup>16</sup> [www.rozzo4ka.sitecity.ru/stext\\_2708143545.phtml](http://www.rozzo4ka.sitecity.ru/stext_2708143545.phtml) (2014)

## Литература:

- Выготский Л. С., Лурия А. Р. *Этюды по истории поведения: Обезьяна. Примитив. Ребенок*. Вступ. ст. А. Асмолова. Москва, Педагогика-Пресс, 1993.
- Гаврилова М. Еда в традиционных детских играх. / *Традиционная культура*, 2007, № 4.

- Зеньковский В. В. *Психология детства: учеб. пособие для вузов*. Москва, Academia, 1996.
- Зуева Т. В. Категория чудесного в современном повествовательном фольклоре детей. *Интерпретация художественных произведений: межвуз. сб. науч. тр.* Отв. ред. В. П. Кирдан. Москва, МГПИ, 1985.
- Иванов В. В., Топоров В. Н. *Исследования в области славянских древностей*. Москва, 1974.
- Лойтер С. М. *Русская детская литература XX века и детский фольклор: монография*. Петрозаводск, 2001.
- Мелетинский Е. М. Поэтика мифа. Москва, Наука, 1976.
- Новицкая М. Ю., Райкова И. Н. Детский фольклор и мир детства. *Детский фольклор*. Сост., вступ. ст., подгот. текстов и коммент. М. Ю. Новицкой и И. Н. Райковой. Москва, Рус. книга, 2002.
- Осорина М. В. Детский фольклор: зачем он нужен. / *Знание – сила*, 1983, № 4.
- Русский школьный фольклор. От «вызываний» Пиковой дамы до семейных рассказов*. Сост. А. Ф. Белоусов. Москва, Ладомир, АСТ, 1998.
- Традиционная русская магия в записях конца XX века*. Вступ. ст., сост., примеч. С. Б. Адоньевой, О. А. Овчинниковой. СПб., Фрйдлихъ, 1993.
- Чередникова М. П. Детские «вызывания»: (между магией и игрой). *Чередникова М. П. «Голос детства из дальней дали...»: (игра, магия, миф в детской культуре)*. Сост., науч. ред., примеч., библиограф. указатель В. Ф. Шевченко. Москва, Лабиринт, 2002.
- Школьный быт и фольклор: в 2 ч., ч. 2: Девичья культура*. Сост. А. Ф. Белоусов. Таллинн, Поллукс, 1992.
- Wallon A. Les origines de la pensee chez lenfant. / *Press Universitaitaizez de France*, 1945.
- [www.rozzo4ka.sitecity.ru/stext\\_2708143545.phtml](http://www.rozzo4ka.sitecity.ru/stext_2708143545.phtml) (2014)
- [www.unn.ru/folklore/fvziv.htm](http://www.unn.ru/folklore/fvziv.htm) (2014)

Наталия Белякова

## НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ КАК ИНСТРУМЕНТ ПОЗНАНИЯ ДРУГОГО: ОПЫТ ПУТЕШЕСТВЕННИКОВ ЭПОХИ ПРОСВЕЩЕНИЯ

### Summary

#### National Cuisine as the Way of Learning about the Other: Experience of the Travellers in the Age of Enlightenment

It was the Age of Enlightenment when the culinary traditions of the Other became the point of special attention and curiosity of travellers. In the second half of the 18<sup>th</sup> century other nations' cuisine ceased to be just a meal. For travellers it was the food for thought as well – together with the climatic characteristics and everyday life of the country they visited. Personal experience was a pretext for reasoning about the national character – sometimes naive, sometimes surprisingly original. The theme is based on the narratives of the British travellers who included visit to the Russian Empire in their Grand tour.

\*

Гастрономическая тема в травелогах XVIII – первой половины XIX века нередко представляется одним из общих мест путевых впечатлений, достойного внимания историков преимущественно с позиции реконструкции повседневности. Между тем, потенциал ее источниковедческого анализа много богаче.

Быт прошлого стал утверждаться в качестве самостоятельного объекта изучения с конца XIX века благодаря представителям позитивистской социальной истории. Каноническим примером кропотливого воссоздания кулинарных традиций на основании письменных источников служат работы А. В. Терещенко, Н. И. Костомарова, И. Е. Забелина.<sup>1</sup> В XX веке такой подход нашел отражение в трудах Н. И. Ковалева и кулинарного антрополога В. В. Похлебкина.<sup>2</sup>

Авторы этих исследований, близких к этнографическим, воспринимают кулинарные традиции как неотъемлемую часть национальной культуры, восстановление которых призвано сохранить историческую память нации. Несмотря на широкое привлечение записок иностранцев в качестве исторических источников, их неоднократно подвергали критике, указывая на обилие стереотипов.<sup>3</sup> Вместе с тем подчеркивалась уникальность зафиксированных иностранцами сведений – повседневности, не устаивавшейся упоминания в отечественных источниках. Особенность данного подхода – иллюстратив-

ное использование иностранных источников. Позитивистская традиция активно развивается и сегодня: в частности, она определила выборочный характер цитирования записок иностранцев в недавно вышедшей работе Ольги и Павла Сюткиных.<sup>4</sup>

*Лингвистический поворот* и постмодернистские исторические штудии, признав самоценность исторического субъективизма, сделали стереотипы самостоятельным предметом изучения. *Новая социальная история* с начала 1970-х гг. включила тему пищи и связанных с ней практик в клиометрические исследования с применением методов статистики и социологии.

Сегодня исследование кулинарных традиций прошлого идет рука об руку с новейшими источниковедческими, антропологическими, культурологическими, имагологическими изысканиями. Имагология развивается благодаря совместным усилиям историков и литературоведов. Например, британистами достаточно хорошо изучен образ России в описаниях подлинных путевых впечатлений.<sup>5</sup> Со своей стороны, литературоведы на примере художественной литературы (литературных путешествий) раскрывают, как круг устойчивых оценок замыкается в кругу стереотипных тем.<sup>6</sup> Одной из них — наряду с банной тематикой, климатическими наблюдениями, описаниями зимних забав россиян и проч. — выступает кулинария.<sup>7</sup>

Примечательно, что современный подход к изучению повседневных практик как культурных репрезентант созвучен интерпретациям кулинарной темы путешественниками эпохи Просвещения. Понимание еды как важного культурного идентификатора, ключа к познанию иной (а в конечном итоге — своей) культуры перекликается с текущим *имагологическим дискурсом* историографии, в рамках которого еда выступает *узлом макроидентификации*<sup>8</sup>. В работе *Гостеприимство, застолье и едок в русской традиции*<sup>9</sup>, посвященной образу русской кухни в записках иностранцев, Г. Кабакова последовательно проводит мысль, что свидетельства наблюдателей позволяют *что-то узнать про русскую кухню, но еще больше мы узнаем о привычках и этикете западноевропейском*. Эта *двойная перспектива* находится в центре внимания сорбоннского исследователя.<sup>10</sup> Активно развивается направление в биографии и источниковедении, рассматривающее источники личного характера — их содержание, идеи, отражающие *духовный мир* автора — с учетом *телесности* их создателя (на восприятие и отражение действительности влияли недомогания, дорожные форс-мажоры, сиюминутные вкусовые ощущения и т.д.).<sup>11</sup>



За непереносимостью гастрономического сюжета в путевых дневниках скрывается разнообразие свидетельств: от сухого перечисления отведенных блюд до попыток разглядеть в застольных ритуалах душу народа. Сюжет, который мог быть наиболее свободен от стереотипов — путешественник имел возможность составить личное мнение о кухне — часто становился поводом для выражения отношения к посещенной стране. О. Солодянкина видит в описаниях национальной кухни верификатор терпимости автора к иной культуре:

*Именно еда, как потребляемая неоднократно в течение дня, способна вызвать наибольшее удовольствие (если манера приготовления блюд импонирует иностранцу), или же сильнейшее раздражение (если манера приготовления блюд не соответствует изначальным привычкам).<sup>12</sup>*

Добавим, что на практике на объективное несовпадение национальных кулинарных традиций наслаивался еще ряд факторов, обуславливавших восприятие кухни Другого.

По большей части путешественники ограничивались изложением своего кулинарного опыта без претензий на его осмысление. Однако изредка среди путевого нарратива встречаются попытки анализа национальных кулинарных традиций.

В этом плане особенно интересны источники XVIII столетия, особенно второй его половины. Подход эпохи Просвещения — отправляться в европейский Grand tour за новыми знаниями в целях самосовершенствования<sup>13</sup> — нашел отражение и в освещении вояжерами таких бытовых тем, как культура питания, гигиены и т.д. Кулинарный опыт путешественников мог стать поводом для размышлений о национальном характере и менталитете другой нации.

Вторая половина XVIII века стала временем включения России в образовательный континентальный вояж — т.н. *Северный тур* родился под влиянием объективных обстоятельств и одновременно входил в сферу личного неусыпного контроля со стороны Екатерины II. Харизматичная фигура императрицы и обстоятельства ее вступления на престол, а позже — ее последовательная политика по формированию образа просвещенной монархини среди европейской культурной элиты, поддержанные масштабными проектами гражданских реформ и военными успехами русского оружия — вся сумма объективных и субъективных обстоятельств обусловила широкую волну интереса к происходящим изменениям в той части света.

Место Российской империи еще толком не закрепились в ментальной географии эпохи<sup>14</sup>, но она уверенно становилась интерес-

ным местом для посещения: образованные европейцы мечтали воочию убедиться в соотношении *варварства* и *цивилизации* в стране, которая последний раз испытывала к себе такое внимание при Петре I. Визит в Россию сулил познавательный опыт, а чуть позже стал едва ли не единственной альтернативой для вояжера, путешествующего по личной, а не по служебной надобности. В конце столетия с началом наполеоновских кампаний традиционные маршруты самым активным путешественникам Grand tour – англичанам – оказались фактически недоступны. Проторенный путь через немецкие княжества во Францию и Италию пришлось кардинально пересмотреть, и альтернативным объектом интереса стали Швеция с ее насыщенной политической жизнью и Россия.

Таким образом, сразу несколько обстоятельств благоприятствовали знакомству иностранцев с Россией в формате не делового (дипломатического, торгового и т. д.) турне, а в процессе культурно-образовательного путешествия. Новая тенденция нашла отражение в источниках. К кратким деловым отчетам о состоянии российской торговли, адресованным британским купцам,<sup>15</sup> и запискам дипломатов, предназначенным для служебного пользования<sup>16</sup> или очень узкого круга читателей,<sup>17</sup> присоединились описания России, авторы которых намеревались развернуть перед читателем возможно широкую и занимательную панораму жизни малоизвестной *de facto* страны. В числе первых – шотландские медики Джон Белл и Джон Кук<sup>18</sup>, пространные работы которых профессор Э. Кросс справедливо относит *скорее к жанру географических описаний, чем путевых заметок*<sup>19</sup>. За ними появились записки вояжеров, решившихся на *Северное турне* и стремившихся с разной степенью успеха образовать и/или развлечь читателя. Ввиду большого читательского интереса неоднократно переизданий удаивались разные работы – от необременительных светских мемуаров Натаниэла Рэкселла<sup>20</sup> до монументальных *Путешествий* преподобного Уильяма Кокса<sup>21</sup>. Востребованность актуальной информации о России вкупе с практическим использованием травелогов (на них ориентировались при детальном планировании Grand tour) обеспечили интерес и к гастрономическим впечатлениям их авторов.

Самостоятельную имагологическую ценность они представляют в нескольких случаях. Приводимое далее разделение условно – скорее, выделены ситуации наиболее частного использования гастрономических описаний как повода для размышления о характере нации.

Первый вариант — когда культурный кругозор и дань исследовательским амбициям эпохи не позволяли путешественнику просто *описывать еду* — бытовые впечатления служили для конструирования объемного, детального образа Другого. Описание еды в числе прочих бытовых зарисовок становилось частью авторской задачи — раскрыть чужой национальный характер в разных его проявлениях.

Второй вариант — когда автор описания имел возможность задержаться в России сравнительно длительное время и пытался обобщить личный опыт знакомства с национальной кухней, вплетая его в контекст своих впечатлений о стране.

Наконец, традиционно богаты кулинарными наблюдениями женские нарративы. Большинство из них не предназначались к опубликованию и интересны прежде всего для реконструкции культуры национального питания: женщины последовательно и со знанием дела описывают блюда, приводят рецепты, делятся впечатлениями от российских продуктов и пересылают на родину экзотику вроде семян *прозрачных яблок* (знаменитого белого налива). Однако и здесь авторы порой от описаний переходили к обобщениям, а перечисление блюд завершали мыслями о национальном своеобразии.

Даже краткий визит в Петербург позволял сопоставить почерпнутые из отчетов предшественников кулинарные впечатления со своими собственными. Подобно тому, как во второй половине столетия в обязательную культурную программу вошло посещение Смольного института, военного госпиталя, Сухопутного шляхетного кадетского корпуса, Воспитательного дома — так и разнообразие личных кулинарных впечатлений в травелогах отражалось в нескольких гастрономических пассажах.

Круг сюжетов и комментариев устоялся к середине 1790-х годов. Не имея целью реконструкцию застолья, лишь упомянем, что визитной карточкой русской кухни в восприятии иностранцев был черный хлеб (обычно он производил незабываемое впечатление из-за связанных с ним пищевых расстройств), а также каша, уха, позже к ним добавилась икра. Из безалкогольных напитков традиционно описывали квас, морс и чай (высокое качество последнего при сравнительно низкой цене особенно отмечали британцы). Описания возлияний демонстрируют, что медовые хмельные напитки к тому времени уверенно потеснила водка. Рассказ об экзотической для большинства путешественников обрядовой стороне восточной ветви христианства идет рука об руку с рассуждениями о неукоснительном соблюдении русскими поста.

Классическим кулинарным нарративом стали рассуждения о русском гостеприимстве: подтверждением часто служило описание традиции открытых столов в аристократических домах. Так, для Анны Дисборо — супруги Э. К. Дисборо, британского посланника в России в 1825–1828 гг. — представление о хлебосольстве русских было глубоким убеждением, с которым она прибыла к месту службы мужа. Отец Анны, приехавший в Петербург одновременно с дочерью и зятем, с юмором описывал общее разочарование, когда *на столе мы узрели одну маленькую тарелочку с изюмом, одну — с яблоками, столько же апельсинов и горстку конфет. Так вот ты какая, Русь!* Справедливости ради следует сказать, что последующие впечатления все вернули на свои места — англичан ввел в заблуждение легкий аперитив перед последовательной переменной блюд.<sup>22</sup>

Показательна динамика кулинарных впечатлений миссис Дисборо, которые менялись по мере ее углубленного знакомства с Россией — разумеется, в первую очередь с жизнью двора, но многое искупала природная наблюдательность и опыт длительного пребывания. Спустя полтора года после описанного эпизода Дисборо уже сама подтрунивает над иностранцем, незнакомым с российскими застольными традициями — а значит, не знающим национальный характер (!) русских. Для Анны очевидно, что изысканный прием с символическим фуршетом в Петербурге обречен на провал — ведь *огромная доля русского счастья состоит в еде*. Сама она изящно соединяет две особенности российской столицы — кулинарную и климатическую — воедино: *июньский солидный обед в десять часов на открытом воздухе и без свечей или фонарей невозможен ни на одной широте цивилизованного мира*<sup>23</sup>.

Гордясь своей прозорливостью, Дисборо воодушевленно описывает проникновение в кулинарные пристрастия россиян: *обед, который мы закатили <...> был непревзойденным и имел бешеный успех. Я с душевным удовлетворением наблюдала, как граф Нессельроде (Карл Васильевич, управляющий Коллегией иностранных дел — Н. Б.) с очевидным удовольствием уплетал солонину, костный мозг, гренки с сыром и сладкие пирожки.*<sup>24</sup> Обращает на себя внимание неофициальное, почти домашнее упоминание главы внешнеполитического ведомства России. Гастрономические опыты не только являлись обязательной частью неформальной стороны жизни дипкорпуса на берегах Невы, обычным поводом для личного тщеславия и межгосударственного соперничества миссий. То, что в обычной ситуации послужило бы лишь поводом для хозяйской гордости, в условиях дипломатического

этикета (жесткого, но дававшего пространство для маневра) стало делом почти государственной важности. Приглашение на обед, его статус и место проведения, рассадка за столом, состав гостей — все это тщательно анализировалось и имело связь с реальной внешней политикой. Выявление этих неочевидных на первый взгляд зависимостей между положением дипломата при дворе, текущими взаимоотношениями между державами и их перспективами, личным и общественным полем *дипломатической* гастрономии — предмет отдельного изучения<sup>25</sup>. Так что в письмах домой Анна Дисборо не столько тешила свое самолюбие, а сообщала об успехе мужа при николаевском дворе. Еда — от компании до меню — служила маркером успеха.<sup>26</sup> Отсюда — разбросанные по мемуарам упоминания о *задушевной близости* с семьей российского монарха. Особую ценность имели условно неформальные встречи (*очаровательная вдовствующая императрица* (Елизавета Алексеевна — Н. Б.) *пригласила меня на обед в Павловск <...> вопреки всему установленному этикету*), статус которых подчеркивал соответствующий столовый антураж (*стол был украшен множеством васильков <...> а обед был подан незатейливо — все предполагалось быть в деревенском стиле*). Тогда единственным поводом для огорчения могло оказаться ограниченное присутствие первых лиц (*присутствовало лишь трое из императорской фамилии <...> за стол село двадцать человек*), но и оно легко искупалось особым доказательством расположения (*на следующий день <...> я получила распоряжение царствующей императрицы (Александры Федоровны — Н. Б.) явиться и встретиться с ней неофициально. Она приняла меня на веранде, угостила клубникой со сливками и была крайне добра и дружелюбна*). Приводимое Анной описание церемонии награждения орденом Подвязки стало ее личным триумфом: вполне рутинный придворный церемониал сделало таким общение с супругой Николая I. Оставим на совести рассказчицы гиперболу — впрочем, вполне характерную:

*Как только мы подумали о возвращении в С.-Петербург, императрица прислала умолять меня, чтобы я поехала и поделила с ней чаепитие <...>. Она напичкала меня хлебом с мафлом (как она его называла), показала свой дворец и отослала меня домой, очарованную и преисполненную гордости.<sup>27</sup>*

Длительность пребывания в России давала Анне Дисборо основания по-своему интерпретировать распространенные сюжеты. Например, о национальной культуре буйного питья: она без труда раз-

гадала хитрость московского градоначальника, который во время коронационных торжеств 1826 года собрался потчевать двадцать тысяч человек *обедом и фонтанами вина, разбавленного водой — это из-за боязни, что народ будет чересчур навеселе, слабость, которой он весьма подвержен*. Но она далека от вынесения приговора *неистребимой дикости* нации: *когда он (народ — Н. Б.) находится в этом состоянии, он выглядит настолько счастливым и довольным, что время от времени ему следует это удовольствие предоставлять*<sup>28</sup>.

Расхожим сюжетом травелогов выступают сентенции о протяженности и разнообразии империи, навеянные неожиданным гастрономическим опытом. Проведшему в Петербурге несколько жарких дней в июле 1774 г. бывалому вояжеру Н. Рэкселлу кулинарная экзотика (*здесь нет никаких фруктов, исключая землянику и малину. Виноград здесь почти неизвестен, да и разве будет по-другому в таком климате. Однако, как меня заверили, у них есть превосходные дыни, гранаты и ананасы, которые доставляют в Петербург из Астрахани за двадцать один день*) служит подтверждением масштаба страны:

*Когда кто-либо начинает размышлять над невероятной протяженностью этой империи, он теряется в догадках <...>. Земля, климат и произрастания в таком просторном владении должны быть бесконечно разнообразными.*<sup>29</sup>

Нередко кулинарная тема служила автору травелогов удобным аргументом в заочной дискуссии с предшественниками. После появления популярных описаний России во второй половине XVIII века, частично удовлетворивших обострившийся интерес к империи (в том числе в части ее кулинарных традиций), последующие волны путешественников сознательно или невольно сопоставляли свои личные впечатления с тем, что было почерпнуто из книг о России. Оценка других мемуаров вызывалась разными причинами — от простодушной констатации факта расхождения почерпнутого в книге с личным опытом до конъюнктурного придания весомости и актуальности собственного труда. В любом случае, даже без прямого упоминания (в приватной переписке оно обычно опускалось) предшественники незримо присутствовали в новых текстах — хотя бы в виде стереотипов, с которыми вояжеры прибывали в Россию.

Показательным примером такого заочного спора являются записки Джеймса Эдуарда Александера — шотландского офицера и увлеченного путешественника, которому посчастливилось совершить основательное турне по России (от Петербурга до Севастополя) в 1829—

1830 г.<sup>30</sup> Уже имея за плечами успешный литературный дебют, свои российские впечатления Александер старательно фиксировал с намерением их издать, что и сделал вскоре по возвращении на родину; всего из-под легкой руки Александера вышло более десятка любопытных травелогов. Несомненная ценность *Путешествия к восточному театру военных действий через Россию и Крым в 1829 году* — разнообразный путевой опыт, позволивший автору составить собственное представление о разных сторонах жизни разных сословий в разных частях империи — от крестьян до придворной аристократии. Он добросовестно изучил наиболее заметные записки о России, вышедшие из-под пера его соотечественников и построил свою работу на полемике с Эдуардом Дэниэлом Кларком, посетившим павловскую Россию и опубликовавшим свое желчное описание России в 1810 году.<sup>31</sup> *Путешествие по разным странам Европы* Кларка — замечательный пример перенесения эмоционального настроения автора на все увиденное: напряженность русско-британских отношений отразилась даже не кулинарных впечатлениях от России. Александер не устает прямо и косвенно оппонировать Кларку, нанизывая на этот стержень факты своего повествования. Полемика с Кларком оказалась начинающему мемуаристу на руку: вступая с кембриджским доном в долгий спор, любознательный выпускник Эдинбургского университета увеличивал авторитетность своего труда.

Пикировка велась и на мирном гастрономическом поле. Неизбежно Александеру российская еда пришлось по душе — как и многое другое в стране, где его ожидала почти детективная история с обвинением в шпионаже, неожиданным арестом и счастливым финалом в виде извинения Николая I за допущенную ошибку (вполне понятная логика развития ситуации в свете русско-британских внешнеполитических отношений в период русско-турецкой войны). Характерный пассаж автора:

*В отличие от некоторых путешественников, которые не видят в России ничего положительного и находят удовольствие в том, чтобы жаловаться на отсутствие удобств (тогда им бы лучше сидеть дома, а не ездить за границу и глядеть через очки предубеждения), отмечу, что на каждой станции мы утоляли голод в трактирах не только вкусными, но и хорошо подаваемыми блюдами.<sup>32</sup>*

Этот тезис Александер добросовестно подкрепляет в течение всего повествования конкретными примерами — от частных гастрономических впечатлений (*чай, который я пил в России, всегда превосходен,*

его привозят из Китая и продают свежим, не то, что в Англии, где он по два-три года лежит на складах) до общих наблюдений о парадоксах русской застольной культуры (*иной бородатый русский купец в обед съедает яйцо и запивает его стаканом кваса, но не остановится ни перед какими расходами, чтобы на праздник устроить изобильный стол*)<sup>33</sup>. Автор не устает убеждать: *у русских сильно развито чувство гостеприимства, и это извиняет многие их недостатки. Каждый, кто путешествовал по России или жил в этой стране, мог оценить этот обычай, конечно, при условии, что сам он вел себя достойным образом.*<sup>34</sup>

С середины XIX столетия травелоги в целом завершили эволюцию в сторону современных путеводителей. Отныне в большинстве своем они служили прикладной задаче первичной ориентации соотечественника в стране, постепенно избавлялись от авторских размышлений и интегрировали общую (проверенную, устойчивую в оценках) информацию о стране. Соответственно, кулинарные аллюзии также стали играть сугубо практическую роль, ограниченную перечислением колоритных блюд и их кратким описанием.

Возможно, стремительно набирающая сегодня популярность *философии питания* — новое прочтение идеи просветителей о том, что повседневность, в том числе кулинарная, дает шанс приблизиться к пониманию коренных черт Другого.

## Сноски и примечания:

- <sup>1</sup> Терещенко А. В. *Быт русского народа*. Ч. I. СПб., 1848; Костомаров Н. И. *Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях*. СПб., 1860; Забелин И. Е. *Домашний быт русских царей в XVI—XVII веках*. СПб., 1862; Он же. *Домашний быт русских цариц в XVI—XVII веках*. СПб., 1869.
- <sup>2</sup> Ковалев Н. И. *Русская кулинария*. Москва, 1973; Похлебкин В. В. *Национальные кухни наших народов*. Москва, 2008.
- <sup>3</sup> Приведем характерный пассаж из труда А. В. Терещенко: *Иностранцы смотрели на наши нравы и образ жизни по большей части из одного любопытства; но мы обязаны смотреть на все это не из одного любопытства, а как на историю народного быта, его дух и жизнь <...>. Если чужеземные наблюдатели удивлялись многому и хвалили, а более порицали, то мы не должны забывать, что они глядели на нас поверхностно, с предубеждением и без изучения нашего народа, поэтому впадали в большие заблуждения, часто вдавались в заключения странные, переходили от одной крайности к другой таким образом, что один писатель выставлял похвальным и прекрасным, то другой находил то же самое порочным и смешным; что один списывал из рассказов, то другой дополнял несбыточными своими истолкованиями и всегда*



- направляя их в дурную сторону. *Перечитывая описания, повествования и сказания на многих европейских языках, вы постоянно читаете, и не без улыбки, что все иноземные писатели как бы условились однажды и навсегда хулить и бранить нас.* Терещенко А. В. *Быт русского народа*. Ч. I. СПб., 1848. — с. 5.
- <sup>4</sup> Сюткина О., Сюткин П. *Непридуманная история русской кухни*. Москва, 2011.
- <sup>5</sup> Библиографический обзор см., напр., здесь: Кулакова Е. А. Сочинения британцев о путешествии в Россию второй четверти XIX века. *Диалог со временем*. Вып. 39. 2012. — с. 79–93.
- <sup>6</sup> Напр.: Михальская Н. П. Опыт культурно-семантического анализа. *Образ России в художественной литературе IX–XIX вв.* Москва, 1995. — с. 145–149; Бобринская И. Д. Русские глазами англичан (на основе этнокультурных представлений в литературе путешествий 16–20 веков). *Вестник МГЛУ. Серия Лингвистика*. Вып. 525. Языковое сознание как образ мира. 2006. — с. 49–56.
- <sup>7</sup> Одно из недавних сообщений по этой теме — доклад А. Нерсессиан (ИЦНИ Франции) *Литература путешествий в свете компаративистики* на Международной секции в рамках конференции РГГУ *Белые чтения* 17 октября 2013.
- <sup>8</sup> Загидуллина М. Международная конференция *Пищевой код в славянских культурах* (Москва, 2–4 декабря 2008 г.). / *Новое литературное обозрение* № 95, 2009.
- <sup>9</sup> Kabakova G. *L'hospitalité, le repas et le mangeur dans la civilisation russe*. P., Harmattan, 2013.
- <sup>10</sup> *Русское гостеприимство глазами иностранных путешественников прошлого* <http://www.russian.rfi.fr/obshchestvo/20130608-russkoe-gostepriimstvo-glazami-inostrannykh-puteshestvennikov-proshlogo> (08.06.2013).
- <sup>11</sup> Такой подход был, в частности, продемонстрирован на конференции *Репрезентация тела, души и духа в русской литературной и культурной традиции* (Университет г. Гронингена, Нидерланды, 5–7 февраля 2004 г.).
- <sup>12</sup> Солодянкина О. Ю. Представления о русских в письмах, дневниках, воспоминаниях двух английских гувернанток. *Диалог со временем*. Вып. 39. 2012. — с. 336.
- <sup>13</sup> Декларация такого намерения стала общим местом травелогов XVIII века. Приведем здесь ключевую идею путешествий эпохи Просвещения в формулировке И.-В. Гете, чей Grand tour стал образцовым вояжем просвещенного путешественника: *Я совершаю это чудесное путешествие <...> для того, чтобы познать самого себя при помощи окружающих предметов.* Гете И.-В. *Итальянское путешествие*. Москва, 2013. — с. 47.
- <sup>14</sup> Россию по привычке продолжали именовать «Московией», проводя воображаемую линию цивилизации то в привычной проекции «север-юг», то по-новому противопоставляя «запад» и «восток». См.: Вульф Л. *Изобретая Восточную Европу: карта цивилизации в сознании эпохи Просвещения*. Москва, 2003.

- <sup>15</sup> Напр., Hanway J. *An Historical Account of the British Trade over the Caspian Sea; with a Journal of Travels from London through Russia into Persia, and back again through Russia, Germany, and Holland, to which are added the Revolutions of Persia...* Vol. II. L., 1753. Пространный труд Дж. Хануэя в 4-х томах выдержал в XVIII веке три переиздания.
- <sup>16</sup> Хранящиеся в Королевском архиве донесения чрезвычайного посла Джона Хобарта, графа Бэкингемшира *Secret Memoires Relating to the Cabinet of St. Petersburg* относятся к 1764–65 гг. Впервые опубликованы: *The Dispatches and Correspondence of John, Second Earl of Buckingham*. Vol. 1. L., 1900; Vol. 2. L., 1902.
- <sup>17</sup> Напр., [Macartney G.]. *An Account of Russia*, MDCCLXVII. L., 1768.
- <sup>18</sup> Bell J. *Travels from St. Petersburg in Russia to Diverse Parts of Asia*. Glasgow, 1763; Cook J. *Voyages and Travels through the Russian Empire, Tartary, and part of the Kingdom of Persia*. Edinburgh, 1768.
- <sup>19</sup> Кросс Э. Г. *Британцы в Петербурге: XVIII век*. СПб., 2005. — с. 364.
- <sup>20</sup> Wraaxall N. *Cursory Remarks made in a Tour through some of the Northern Parts of Europe, particularly Copenhagen, Stockholm and Petersburg*. L., 1775.
- <sup>21</sup> Coxe W. *Travels into Poland, Russia, Sweden, and Denmark. Interspersed with historical relations and political inquiries*. L., 1784.
- <sup>22</sup> *Подлинные письма из России, 1825–1828*. СПб., 2011. — с. 33.
- <sup>23</sup> Там же, с. 200–201.
- <sup>24</sup> Там же, с. 239.
- <sup>25</sup> Глубокий анализ повседневной жизни дипкорпуса в сопоставлении с внешнеполитическими коллизиями содержится в исследованиях В. Носкова, в частности: Носков В. В. *Американские дипломаты в С.-Петербурге в эпоху Великих реформ*. СПб., 2012.
- <sup>26</sup> Отметим, что еще одним мощным условно-неофициальным инструментом выстраивания отношений между двором и дипломатами, наряду с гастрономическими кодами, был допуск к младшим членам императорской фамилии. Детская роль в дипломатии затронута в работах И. Зимина, в частности: Зимин И. В. *Повседневная жизнь Российского императорского двора. Детский мир императорских резиденции. Быт монархов и их окружение*. Москва, 2010.
- <sup>27</sup> *Подлинные письма из России, 1825–1828*. СПб., 2011. — с. 206–207.
- <sup>28</sup> Там же, с. 151–152.
- <sup>29</sup> Wraaxall N. *Cursory Remarks made in a Tour through some of the Northern Parts of Europe, particularly Copenhagen, Stockholm and Petersburg*. L., 1775. — рр. 257–258. Перевод дан по: Рэкселл Н. У. *Письма 1774 г. Екамперинский Петербург глазами иностранцев. Неизданные письма 1770-х гг.* СПб., 2013. — с. 136–137.
- <sup>30</sup> Alexander J. *Travels to the Seat of War in the East through Russia and Crimea in 1829*. L., 1830.
- <sup>31</sup> Clarke E. D. *Travels in Various Countries of Europe, Asia and Africa...* L., 1810.

<sup>32</sup> Александр Дж. *Россия глазами иностранца*. Москва, 2008. — с. 95.

<sup>33</sup> Там же, с. 86–87.

<sup>34</sup> Там же, с. 64.

## Литература:

Alexander J. *Travels to the Seat of War in the East through Russia and Crimea in 1829*. L., 1830.

Bell J. *Travels from St. Petersburg in Russia to Diverse Parts of Asia*. Glasgow, 1763.

[Buckinghamshire J.] *The Dispatches and Correspondence of John, Second Earl of Buckingham*. Vol. 1. L., 1900; Vol. 2. L., 1902.

Clarke E. D. *Travels in Various Countries of Europe, Asia and Africa...* L., 1810.

Cook J. *Voyages and Travels through the Russian Empire, Tartary, and part of the Kingdom of Persia*. Edinburgh, 1768.

Coxe W. *Travels into Poland, Russia, Sweden, and Denmark. Interspersed with historical relations and political inquiries*. L., 1784.

Hanway J. *An Historical Account of the British Trade over the Caspian Sea; with a Journal of Travels from London through Russia into Persia, and back again through Russia, Germany, and Holland, to which are added the Revolutions of Persia...* Vol. II. L., 1753.

Kabakova G. *L'hospitalité, le repas et le mangeur dans la civilisation russe*. P., Harmattan, 2013.

[Macartney G.]. *An Account of Russia*, MDCCLXVII. L., 1768.

Wraxall N. *Cursory Remarks made in a Tour through some of the Northern Parts of Europe, particularly Copenhagen, Stockholm and Petersburg*. L., 1775.

Александр Дж. *Россия глазами иностранца*. Москва, 2008.

Бобринская И. Д. Русские глазами англичан (на основе этнокультурных представлений в литературе путешествий 16–20 веков). *Вестник МГЛУ. Серия Лингвистика*. Вып. 525. Языковое сознание как образ мира. 2006.

Вульф Л. *Изобретая Восточную Европу: карта цивилизации в сознании эпохи Просвещения*. Москва, 2003.

Гете И.-В. *Итальянское путешествие*. Москва, 2013.

Забелин И. Е. *Домашний быт русских царей в XVI–XVII веках*. СПб., 1862.

Забелин И. Е. *Домашний быт русских цариц в XVI–XVII веках*. СПб., 1869.

Загидуллина М. Международная конференция *Пищевой код в славянских культурах* (Москва, 2–4 декабря 2008 г.). / *Новое литературное обозрение* № 95, 2009.

Зимин И. В. *Повседневная жизнь Российского императорского двора. Детский мир императорских резиденции. Быт монархов и их окружение*. Москва, 2010.

Ковалев Н. И. *Русская кулинария*. Москва, 1973; Похлебкин В. В. *Национальные кухни наших народов*. Москва, 2008.

- Костомаров Н. И. *Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях*. СПб., 1860.
- Кросс Э. Г. *Британцы в Петербурге: XVIII век*. СПб., 2005.
- Кулакова Е. А. Сочинения британцев о путешествии в Россию второй четверти XIX века. *Диалог со временем*. Вып. 39. 2012.
- Михальская Н. П. Опыт культурно-семантического анализа. *Образ России в художественной литературе IX–XIX вв.* Москва, 1995.
- Носков В. В. *Американские дипломаты в С.-Петербурге в эпоху Великих реформ*. СПб., 2012.
- Подлинные письма из России, 1825–1828*. СПб., 2011.
- Русское гостеприимство глазами иностранных путешественников прошлого*. <http://www.russian.rfi.fr/obshchestvo/20130608-russkoe-gostepriimstvo-glazami-inostrannykh-puteshestvennikov-proshlogo> (08.06.2013).
- Рэкселл Н. У. Письма 1774 г. *Екатерининский Петербург глазами иностранцев. Неизданные письма 1770-х гг.* СПб., 2013.
- Солодянкина О. Ю. Представления о русских в письмах, дневниках, воспоминаниях двух английских гувернанток. *Диалог со временем*. Вып. 39. 2012.
- Сюткина О., Сюткин П. *Непридуманная история русской кухни*. Москва, 2011.
- Терещенко А. В. *Быт русского народа*. Ч. I. СПб., 1848.

Илона Мотеюнайте

**МОТИВ ЕДЫ В ПОВЕСТЯХ О ДЕТСТВЕ XIX ВЕКА:  
СОЦИАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ СКВОЗЬ  
ГАСТРОНОМИЮ**

Summary

**The Motif of Food in Stories about the Childhood of  
the 19<sup>th</sup> Century: Social Problems through Gastronomy**

The present paper regards the motif of food in L. N. Tolstoy's stories *Childhood*, S. T. Aksakov's *Childhood of Bagrov-grandson* and V. G. Korolenko *In Bad Society*. Tolstoy and Aksakov show a different approach to the same topic that is also revealed by the analysis of the subject of gastronomy in their works. In *Childhood* by Tolstoy the motif of food marks the 'low' sphere of life; food details are used for the mediated description of the difficult human relations, or of sincere movements of the hero. Aksakov relates food to life and death, finding the ontological sense in ordinary domestic life. Nevertheless, both authors recreate dramatic nature of the childhood in safe conditions of the noble estate, and show that understanding of social inequality is a very complex moral problem for a child. This problem is connected to gastronomy in their works. Korolenko points out this problem, he interweaves the social and moral perspective into a subject of growing up of the child and embodies it in the text by the motif of hunger of socially humiliated people.

\*

Повествования о детстве всегда включают в себя различные моменты первого знакомства ребенка с окружающим миром, частью которого, безусловно, является еда. Гастрономическая тема универсальна, и ее отражение в произведениях о детстве практически неизбежно. Однако в высоких образцах беллетристики Нового времени она всегда была периферийной; люди не могут не есть, но зачем об этом писать? Тем не менее, упоминания о блюдах и продуктах в повестях о детстве Л. Н. Толстого, С. Т. Аксакова и В. Г. Короленко обнаруживают тенденцию к формированию мотива еды в произведениях этого жанра. Анализ значения этого мотива и стал целью данного сообщения.

В тексте толстовского *Детства* еда представлена конкретными наименованиями: пирожок, суп, хлеб, квас, шампанское, кофе, карамельки и винная ягода, пшено и изюм для кутьи. Все упомянутые блюда и продукты лишены каких-либо характеристик и незначимы

для воссоздания пластики окружающего мира; их функциональность связана с характеристикой человеческих отношений, особенно с одной из центральных проблем дальнейшего повествования в трилогии: сложностью самоидентификации Николеньки.

Гастрономическая тема в тексте, в основном, входит в содержательное поле героев-слуг: гувернантки, дядьки и, естественно, экономки. Так, например, лексема «хлеб» встречается дважды: в речи Карла Иваныча и в реплике гувернантки. Карл Иваныч выражает идиомой «кусоч хлеба» свое недовольство увольнением:

*Бог с ними! Оттого, что меня не будет, они не разбогатеют, а я, Бог милостив, найду себе кусоч хлеба...*

*Николай поднял голову и посмотрел на Карла Иваныча так, как будто желая удостовериться, действительно ли может он найти кусоч хлеба, — но ничего не сказал.<sup>1</sup>*

Употребление идиомы, метонимически обозначающей пропитание и жизнь, показывает укорененность немца в русской культуре и повышает знаковость образа хлеба. Последнее отзывается и в использовании этого слова немецкой гувернанткой, которая учит подопечных поведению за обедом:

*'Mangez donc avec du pain' или 'Comment ce que vous tenez votre fourchette?' [Ешьте же с хлебом, Как вы держите вилку?] (57)*

Хлеб в данном случае — неременный атрибут «правильной» еды; его семиотичность оттеняется началом фразы <...> *только что войдешь во вкус какого-нибудь кушанья и желаешь, чтобы никто не мешал* (57). Физиологическое наслаждение пищей не интересует автора, показывающего, как дворянский отпрыск, взрослея, приобщался к культуре еды и приобретал навыки сложившегося обеденного ритуала, неременными атрибутами которого были использование столовых приборов и еда с хлебом.

Служебная роль пищевых предметов у Толстого проявляется и в сцене разлитого Николенькой на скатерть кваса, достаточно произвольно выбранной автором детали. Толстому нужно было это нарушение правил как сюжетный повод для наказания героя Натальей Савишной, которое инициировало его высокомерные размышления, свидетельствующие о глубине впитанных недорослем представлений о сословности. Зато реакция героя на угощение экономки (две карамельки и винная ягода — это извиняющийся жест *доброй старушки*) проявляет читателю сердечную доброту Николеньки, раскаявшегося в своем высокомерии.

В дискурсе героев-дворян названия блюд и продуктов практически не значимы, и этим своеобразно снижается сфера еды. Показательны грамматические конструкции, фиксирующие дополнительную деятельность, его второстепенную значимость: или деепричастный оборот (<...> *сказала она, подавая отцу тарелку с супом* (57), <...> *продолжал папа, взяв в руку пирожок, но держа его на таком расстоянии, чтобы татап не могла достать его* (58)), или придаточное предложение (*Куда девалось чувство сострадания, заставлявшее меня, бывало, плакать навзрыд при виде выброшенного из гнезда галчонка или щенка, которого несут, чтобы кинуть за забор, или курицы, которую несет поваренок для супа?* (105)).

Толстой обращается к еде не для фиксации отношений человека с миром, а для воспроизведения человеческих отношений, которые ею опосредуются, приобретая семиотическую значимость. Ему важна не пища, а трапеза как один из знаковых элементов обыденного, устойчивого и привычного существования, отраженного в повести. Не случайно лексема «обед» в тексте *Детства* используется обычно для обозначения времени («после обеда», «до обеда»). Темпоральная особенность такого обозначения заключается в выделении дня как универсальной единицы измерения времени, что было одним из способов типизация жизни в повести<sup>2</sup>. Обед становится своеобразным ритуалом и событийным центром дня. *Я с сильным нетерпением следил за всеми признаками, доказывавшими близость обеда. Вот дворовая женщина с мочалкой идет мыть тарелки, вот слышно, как шумят посудой в буфете, раздвигают стол и ставят стулья, вот и Мими с Любочкой и Катенькой (Катенька — двенадцатилетняя дочь Мими) идут из сада* <...> (55). Во время обеда, безотносительно к его «содержанию», обсуждаются важные семейные события: охота, приход юрродивого. Характерно, что значимые для ребенка события темпорально привязываются к обеду даже в его памяти:

*Я очень хорошо помню, как раз за обедом — мне было тогда шесть лет — говорили о моей наружности, как татап старалась найти что-нибудь хорошее в моем лице: говорила, что у меня умные глаза, приятная улыбка, и наконец, уступая доводам отца и очевидности, принуждена была сознаться, что я дурен; и потом, когда я благодарил ее за обед, потренила меня по щеке* (94).

Ритуализованность дворянского обеда слышна и в двукратном упоминании послеобеденного кофе как обязательного элемента в распорядке дня. Маркированное обедом течение жизни писатель

изображает с учетом исторических различий в существовании помещичьего и столичного дворянства. Квас, хлеб, пирожок, кофе, суп — скупое, но названные продукты при описании обеда в поместье уступают место номинативному обозначению жизненного ритуала в Москве: <...> *мне кажется, что все это отговорки, для того только чтобы ему жить здесь одному, шляться по клубам, по обедам и Бог знает что делать; а она ничего не подозревает* (98), — сетует бабушка.

Авторская интенция семиотизации еды особенно явна в сцене отпуска пшена Натальей Савишной, где Николенька удивляется *переходу от трогательного чувства, с которым она со мной говорила, к ворчливости и мелочным расчетам* (135). В данном случае важно, что имеется в виду приготовление кутьи. Ритуальная еда отражает национальные обрядовые традиции, восходящие в данном случае к одному из самых значимых событий человеческой жизни — прощанию с усопшим. Естественность натуры Натальи Савишны подчеркнута ее органичной включенностью в круговорот жизни через «профессиональные» занятия; эта основная характеристика героини оттеняет сложность миропостижения юным Николенькой. Понимание поведения экономки стоило ему усилий:

*Рассуждая об этом впоследствии, я понял, что, несмотря на то, что у нее делалось в душе, у нее доставало довольно присутствия духа, чтобы заниматься своим делом, а сила привычки тянула ее к обыкновенным занятиям. Горе так сильно подействовало на нее, что она не находила нужным скрывать, что может заниматься посторонними предметами; она даже и не поняла бы, как может прийти такая мысль* (135).

Стремясь в *Детстве* к возможно более точному воспроизведению тончайших душевных движений<sup>3</sup>, которые были ему интересны сами по себе, Толстой весь окружающий мир, непременной частью которого выступает еда, изображает как импульс к чувствованию и общению; представленная им реальность содержит в себе проблему социального и культурного неравенства даже в аспекте гастрономии. Такое видение жизни акцентировало связи между социально-нравственной и психологической проблематикой.

С. Т. Аксаков, обратившийся к своим воспоминаниям в *Детских годах Багрова-внука*, описывает сферу еды существенно иначе. При обычной у него реалистической подробности и детализированности описаний, он часто использует лексему с обобщающим значением «пища», отсылая читателя к фундаментальной человеческой потребности: *Мать <...> считала рыбу вредною для себя пищею*<sup>4</sup>. Или: *Мать*



*очень любила и дорожила полевой клубникой. Она считала ее полезной для своего здоровья и употребляла как лекарство по нескольку раз в день, так что в это время мало ела обыкновенной пищи. Нам с сестрой тоже позволяли кушать клубники сколько угодно (227—228).*

Тема еды у Аксакова теснейшим образом связана с жизнеобеспечением, так как возникает в связи с темой болезни. В самом начале текста, в главе о еще несвязных воспоминаниях повествователя-ребенка рассказывается о его тяжелой болезни; победа над смертью связывается автором с жертвенными усилиями матери и теснейшим образом сплетена с употреблением пищи:

*Очень помню, что мать, а иногда нянька держит меня на руках, одетого очень тепло, что мы сидим в карете, стоящей в сарае, а иногда вывезенной на двор; что я хнычу, повторяя слабым голосом: “Суну, суну”, которого мне давали понемножку, несмотря на болезненный, мучительный голод, сменявшийся иногда совершенным отвращением от пищи (12); ... и я, после глубокого вздоха, начинал дышать сильнее, как будто просыпался к жизни, получал сознание, начинал принимать пищу и говорить, и даже поправлялся на некоторое время. Так бывало не один раз (13).*

В сознании автора существовала тесная связь между сферой еды и здоровьем / болезнью. Последнее — естественная грань обыденной жизни людей, внимательно воспроизводимая Аксаковым. В рассказах о лечении недомоганий главное место занимают народные средства, состоящие из ягод (клюквы, клубники), растений (можжевельные ягоды) и хлеба с уксусом. Характерны в этом отношении рассказы о соблюдении постов, в которых религиозно-смысловая грань традиции отсутствует, и внимание автора сосредоточено на внешне физиологической стороне:

*Правду сказать, настоящим-то образом разгавливались бабушка, тетушки и отец: мать постничала одну страстную неделю (да она уже и пила чай со сливками), а мы с сестрицей — только последние три дня; но зато нам было голоднее всех, потому что нам не давали обыкновенной постной пищи, а питались мы ухую из окуней, медом и чаем с хлебом (206).*

Аналогично в характеристике Прасковьи Ивановны встречается и такое упоминание: *Говела она не всегда в великий пост, а как ей вздумается, раза по два и по три в год, не затрудняясь употреблением скоромной пищи, если была нездорова (188).*

Еще ярче физиологический фокус в осмыслении еды проявлен в следующем микроэпизоде:

*Часа через два после обеда приходил ко мне наш добрый друг, доктор Андрей Юрьич (Авенариус). Он также уговаривал меня попросить прощенья у Волкова — я не согласился. Он предложил мне съесть тарелку супу — я отказался, говоря, что «если маменька прикажет, то я буду есть, а сам я кушать не хочу». Вскоре после Авенариуса пришла мать; я видел, что она очень встревожена; она приказала мне есть, и я с покорностью исполнил приказание, хотя пища была мне противна. <...> После пищи я вдруг почувствовал себя нездоровым: голова разболелась и мне стало жарко. Дремота начала овладевать мною, коленки постепенно сгибались, наконец усталость одолела меня, я сам не помню, как сползли мои ноги, и я присел в углу и крепко заснул (84).*

Далее следует рассказ о болезни, завершающийся комментарием: *Наконец всё стало мне ясно: я захворал от волнения и усталости (85).* Упоминание супа, съеденного без аппетита, в данном случае — деталь, могущая лишь внешне мотивировать событие, отнюдь не обязательная подробность, однако придающая эпизоду физиологическую достоверность.

Аксаков последователен в отношении к пище как к концепту, связывающему жизнь и смерть. Кульминацией в рассматриваемой теме можно считать отражение в тексте связи еды со смертью: *Впрочем, причина болезни была случайная и, кажется, от жирной и несвежей пищи, которую бабушка любила (267).*

В целом можно сказать, что Аксаков глубоко традиционен в осмыслении пищи как необходимого элемента жизнеобеспечения и близок христианскому взгляду на потребности человека, способные греховно разрастаться. В общем контексте важна простота еды героев, на чем специально останавливается автор:

*Бабушка хотела напоить нас чаем с густыми жирными сливками и сдобными кренделями, чего, конечно, нам хотелось; но мать сказала, что она сливок и жирного нам не дает и что мы чай пьем постный, а вместо сдобных кренделей просила дать обыкновенного белого хлеба (52).*

Эта же мысль иллюстрируется простотой меню: из блюд несколько раз упоминаются лишь куриный суп, уха и жареная рыба; причем в последнем случае важно, что уха готовится обычно из самостоятельно пойманной рыбы. Увлечение героев рыбной ловлей в таком случае воспринимается не только как развлечение, но и как знак неотчужденности привилегированного сословия от процесса жизнеобеспечения; в нем можно усмотреть родовое, человеческое равенство местного дворянства с прислугой.

Показательно в обсуждаемом аспекте сравнение упоминаемых Толстым и Аксаковым вин. Первый называет шампанское, развеселившее Николеньку на вечернем балу.

*К концу ужина, когда дворецкий налил мне только четверть бокальчика шампанского из завернутой в салфетку бутылки и когда молодой человек настоял на том, чтобы он налил мне полный, и заставил меня его выпить залпом, я почувствовал приятную теплоту по всему телу, особенную приязнь к моему веселому покровителю и чему-то очень расхотался (115).*

А второй рассказывает об употребляемом как лекарство старом рейнвейне, который мать доставала в Казани, почти за пятьсот верст, через старинного приятеля своего покойного отца, кажется, доктора Рейслейна, за вино платилась неслыханная тогда цена, и я пил его понемногу, несколько раз в день (16). Таким образом, в древней традиции винопития каждый автор акцентирует свою грань: Толстой — игру жизненных сил, чреватую разными последствиями и восходящую к древним дионисийским празднествам, а Аксаков — целительность напитка.

В свете сказанного ясно, почему продуктом, наиболее часто упоминаемым Аксаковым, стал хлеб — самая распространенная и простая еда. Он упоминается в качестве первого продукта, запомненного ребенком (наряду с вином): *В городе Уфе не было тогда так называемых французских белых хлебов — и каждую неделю, то есть каждую почту, щедро вознаграждаемый почтальон привозил из той же Казани по три белых хлеба (16)*, а также как лекарство. Жизнедающие свойства хлеба проступают в неоднократных упоминаниях его в качестве наживки при рыбной ловле или типичной крестьянской пищи. Автор же разнообразно использует эту лексему в соответствии с закрепленным в поговорках смыслом: *<...> просили только принять от них «хлеб-соль». Отказать было невозможно, хотя решительно некуда было девать крестьянских гостинцев (172); Багровы родную племянницу не бросят без куска хлеба (185); Дурасов был известный богач, славился хлебосольством (240), сказать спасибо за хлеб за соль некому (288)*, а также для обозначения зерновых культур («хлеба»). Хлеб практически равен жизни для Аксакова, отражающего в своей незамысловатой повести глубинные основы русской национальной жизни. В бурной и простой повседневности героев автор обнаруживает прочный и глубоко природный уклад жизни, который через повествование о нехитрых заботах, сомнениях и детских страстях<sup>5</sup> проступает и в гастрономичес-

кой теме. Тем важнее, что социальный аспект гастрономии автором не обойден: *Я сравнивал себя с крестьянскими мальчиками, которые <...> кушали хлеб да воду (219). Или: Для прислуги была особая пасха и кулич. Вся дворня собралась в лакейскую и залу; мы перехристосовались со всеми; каждый получил по кусочку кулича, пасхи и по два красных яйца, каждый крестился и потом начинал кушать. Я заметил, что наш кулич был гораздо белее того, каким разгавливались дворовые люди, и громко спросил: «Отчего Евсеич и другие кушают не такой же белый кулич, как мы?» Александра Степановна с живостью и досадой отвечала мне: «Вот еще выдумал! едят и похуже». Я хотел было сделать другой вопрос, но мать сказала мне: «Это не твое дело» (206).*

Через замеченные ребенком различия в еде автор утверждает его естественную, натурную совестливость и доброту, а также сложность социального устройства, неподвластную детскому разуму.

Таким образом, зачинатели темы детства в русской литературе даже в аспекте гастрономической темы очень по-разному воспроизводили одинаковый жизненный уклад. Толстой отводит мотиву еды, маркирующему у него «низкую» сферу жизни, служебную роль; скупо фиксируя пищевые детали, он использует их для опосредованного описания сложных человеческих отношений или изображения душевных движений героя. Аксаков же связывает еду с жизнью и смертью, обнаруживая в бесхитростном течении обыкновенной жизни бытийный смысл. Однако оба автора, воссоздавая драматизм детства в благополучных условиях дворянской усадьбы, связывают осмысление социального неравенства ребенком с гастрономической тематикой.

Особенно остро эта тенденция проявлена в повести В. Г. Короленко *В дурном обществе*, в которой сложность понимания ребенком социальных проблем отражена в поэтапном приближении его к осознанию неравенства между людьми и пониманию различных нравственных проблем, с этим связанных.

В экспозиции повести дважды упомянуты калачницы; этот атрибут городской жизни иллюстрирует естественность материального благополучия и оттеняет искаженность жизненного порядка в существовании нищих изгоев. В дальнейшем автор несколько раз упоминает яблоки как самую дешевую и распространенную пищу ребят, а затем и булки. Эта не самая изысканная пища по-разному воспринимаются героями-детьми, принадлежащими к разным социальным слоям. Например, о яблоках взрослый повествователь не случайно говорит, что их *мог рвать в саду без запрета*<sup>6</sup>, в то время как Валеку *При*

упоминании о яблоках <...> быстро повернулся ко мне, как будто хотел что-то сказать, но не сказал ничего, а только посмотрел на меня странным взглядом (193). Однократные упоминания лакомств и конфет, припасенных героем дома и отдаваемых Марусе, демонстрируют естественную доброту героя-повествователя, действующего «правильно» под влиянием инстинкта и никак не осмысляющего причины положения вещей. Кульминацией в развитии гастрономической темы становится сцена с украденными Валеком булками. После признания Маруси, что она голодна, герой начинает по-новому осмыслять мир, открывая в нем неведомый раньше драматизм: *Я не знал еще, что такое голод, но при последних словах девочки у меня что-то повернулось в груди, и я посмотрел на своих друзей, точно увидел их впервые. Валека по-прежнему лежал на траве и задумчиво следил за парившим в небе ястребом. Теперь он не казался уже мне таким авторитетным, а при взгляде на Марусю, державшую обеими руками кусок булки, у меня запыло сердце* (196). Эта эмоциональная реакция сопровождается в тексте диалог о более сложной проблеме воровства. Для Короленко, безусловно, важно было показать теснейшую связь между социальными недостатками и человеческими пороками.

В его повести есть еще один момент, очень важный для последующего развития темы детства в гастрономическом аспекте: все упоминания продуктов / еды группируются в тему голода<sup>7</sup>. Наиболее пространная в обсуждаемом аспекте сцена обеда героя с семьей Тыбурция пестрит идеологическими деталями. На фоне обобщенных именованных пищи (*варить обед,стряпня, какое-то варево, провизия*) выделяются конкретностью *куски жареного мяса*; это выделение необходимо, чтобы мотивировать заключение героя: *мясное блюдо было для них невиданною роскошью* (200). Представление о голоде у читателя формируется не только прямым признанием Маруси, но и важными штрихами: *умелые руки* Валека, принявшегося за приготовление еды, ожидание обеда, жадность, с которой дети принялись есть, облизываемые пальцы Маруси, *излишняя худоба* обитателей подземелья.

Так в тему взросления ребенка у Короленко вплетена социальная проблематика, воплощаемая в тексте, наряду с прочими, мотивом голода социально униженных людей.

Рассмотренные произведения представляют собой лишь одну линию в развитии темы детства русской литературой: это рассказы о детстве, благополучном в материальном отношении. Последнее обстоятельство, однако, лишь оттеняет общий и универсальный драматизм этого периода человеческой жизни. Одной из его причин

авторам видится несправедливость социального устройства, трудно постигаемая детьми; глубинная сложность этого вопроса раскрывается ими с помощью гастрономических деталей, убедительных в силу простоты и доступности.

### Сноски и примечания:

- <sup>1</sup> Толстой Л. Н. *Собр. соч. в 12 т. Т. 1*. Москва, Правда, 1987. — с. 54. Далее ссылки на это издание даются в тексте в круглых скобках.
- <sup>2</sup> Психологическая достоверность и плотность реалистических деталей в толстовской повести была важна автору для воспроизведения усадебного уклада в описании дня детской жизни. См., например, признание Н. Тэффи: «*Детство и Отрочество*» вошло в мое детство и отрочество и слилось с ним органически, точно я не читала, а просто прожила его. (Тэффи Н. А. *Мой первый Толстой. Тэффи Н. А. Рассказы*. Сост., вступ. ст. Е. Трубиловой. Москва, 1990. — с. 230.)
- <sup>3</sup> *Отступая от обобщенной характеристики, от изображения устойчивых типов, Толстой развертывает подробности движений, жестов, интонаций и т. д.* (Эйхенбаум Б. М. *Молодой Толстой*. Берлин, 1922. — с. 78.)
- <sup>4</sup> Аксаков С. Т. *Детские годы Багрова-внука: Воспоминания*. Л., Лениздат, 1984. — с. 50. Далее ссылки на это издание даются в тексте в круглых скобках.
- <sup>5</sup> Кошелев В. А. *Сто лет семьи Аксаковых*. Бирск, Бирск гос. пед. ин-т, 2005. — с. 7.
- <sup>6</sup> Короленко В. Г. *Избранные произведения*. Л., Лениздат, 1976. — с. 189. Далее ссылки на это издание даются в тексте в круглых скобках.
- <sup>7</sup> См. повести о военном и послевоенном детстве: например, *Ночевала тучка золотая и Кукушата* А. Приставкина, или *У нас была Великая Эпоха* Э. Лимонова.

### Литература:

- Аксаков С. Т. *Детские годы Багрова-внука: Воспоминания*. Л., Лениздат, 1984.  
Короленко В. Г. *Избранные произведения*. Л., Лениздат, 1976.  
Кошелев В. А. *Сто лет семьи Аксаковых*. Бирск, Бирск гос. пед. ин-т, 2005.  
Толстой Л. Н. *Собр. соч. в 12 т. Т. 1*. Москва, изд-во Правда, 1987.  
Тэффи Н. А. *Рассказы*. Сост., вступ. ст. Е. Трубиловой. Москва, 1990.  
Эйхенбаум Б. М. *Молодой Толстой*. Берлин, 1922.

Наталья Вершинина

**О ФУНКЦИИ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ОБРАЗОВ  
В ПРОИЗВЕДЕНИЯХ А. С. ПУШКИНА  
(АРАП ПЕТРА ВЕЛИКОГО, ЕВГЕНИЙ ОНЕГИН,  
ДУБРОВСКИЙ И ДР.)**

Summary

**On the Function of Gastronomic Images in A. Pushkin's Works  
(*Blackamoor of Peter the Great, Eugene Onegin, Dubrovsky, etc.*)**

In the present article there is an attempt to prove the illegitimacy of equating the 'taste preferences' of Pushkin to the phenomenon of gastronomic imagery in the poetics of his works. Following V. F. Khodasevich and Y. N. Tynianov, various functions of gastronomic realities in prose and poetry of Pushkin have been investigated considering their ontological significance. Two main groups are distinguished that compose the gastronomic imagery. The former is mapped with the concept of 'lifestyle', and the latter can be defined as 'habits of being'. Emphasis on self-sufficiency of 'food' descriptions in the former ('the dining topic' in *Blackamoor of Peter the Great, Eugene Onegin, Dubrovsky*) relates to the underlining of the existential role of the same topics in poetry, prose passage *My fate is solved. I'm getting married...*, epistolary works, where it serves as the expression 'eternal meanings'. The article concludes considering the interaction of domestic and philosophical contexts in relation to the gastronomic imagery in the works of Pushkin, which can often occur within a single work (*Eugene Onegin*).

\*

Прежде всего следует отметить, что эпитет «гастрономический» имел для Пушкина вполне определенный смысл, мало в чем расходящийся с общеизвестным толкованием слова, — *знаток вкусной еды*<sup>1</sup>. Так, в *Египетских ночах* (1835) Чарский в число своих публичных «масок» включает и «маску» гастронома:

*Он прикидывался то страстным охотником до лошадей, то отличным игроком, то самым тонким гастрономом; хотя никак не мог различить горской породы от арабской, никогда не помнил козырей и втайне предпочитал печеный картофель возможным изобретениям французской кухни.*<sup>2</sup>

Последующие замечания о «страсти» героя к поэзии и о том, в каких именно формах она проявлялась, показывают, что автобиографические проекции личности Чарского узнаваемы и прозрачны,

как, вероятно, и подробность с *печеным картофелем* (в письме Пушкина Наталье Николаевне из Михайловского от 21 сентября того же года находим, например: *Ем я печеный картофель, как маймист, и яйца всмятку, как Людовик XVIII*.<sup>3</sup>)

Эта и подобные пересечения литературного и житейского планов стали причиной *смещения* темы в плоскость действительных «вкусовых пристрастий» поэта как бы в обход гастрономической образности в ее художественном поэтологическом качестве<sup>4</sup>. Между тем, в приведенном письме стиливые приметы Пушкина-прозаика закрепляются осложненной структурой, формирующейся вокруг биографической реалии — «печеного картофеля». Неожиданная цепочка сравнений ясно показывает, что гастрономические подробности в поэтике Пушкина не только самодостаточны, но и важны как элемент динамического целого, реализуя определенные функции, которые выходят за пределы нейтральной номинации. Уместно вспомнить мысль Ю. Н. Тынянова о том, что *слово не имеет* <...> у Пушкина одного предметного значения, а является как бы колебанием между двумя и многими<sup>5</sup>.

В силу этого деление гастрономических образов на группы с точки зрения их соответствия пушкинской онтологии становится немаловажной филологической задачей. Целесообразно выделить две ведущие группы топосов, сознавая их перетекаемость друг в друга, характерную для пушкинской поэтики в принципе, обуславливающей их смысловую и структурную полифункциональность.

Наиболее очевидной представляется «гастрономическая» группа, которую условно можно обозначить как «*образ жизни*». Эта группа наиболее явно соотносится с понятием «нравоописания» — жанровой разновидности, широко распространенной в русской и европейской прозе второй половины 1820-х — 30-х годов (в 1828 г. Пушкин печатает в *Северных цветах на 1829 год* главу из «исторического романа» *Обед у русского боярина*; в 1829 — выходит в свет канонический для жанра нравственно-сатирический роман Ф. В. Булгарина *Иван Выжигин*).

Применительно к роману *Дубровский*, функцию нравоописания точно определил Н. Г. Чернышевский: *Трудно найти в русской литературе более точную и живую картину, как описание быта и привычек большого барина старых времен* <...>.<sup>6</sup> На первый план, таким образом, выступает «картинность», в том числе и *обеденного* действия; значимым становится воспроизведение ритуала приема пищи и сопровождающей этот ритуал гастрономической атрибутики. Описание было призвано, в первую очередь, впечатлять само по себе, закрепляя не-



кий образ стилизованного прошлого как вещественно наглядный, обладающий качеством стабильности, остающийся навек «недвижным» в круговращении мира<sup>7</sup>, олицетворяющем движение истории.

Под таким углом зрения воспринимается, например, детально описанный «обед» в *Аране Петра Великого*:

*В старинной зале накрывали длинный стол. Гости съезжались с женами и дочерьми, наконец освобожденными от затворничества домашнего указами государя и собственным его примером. Наталья Гавриловна поднесла каждому гостю серебряный поднос, уставленный золотыми чарочками, и каждый выпил свою, жалея, что поцалуй, получаемый в старину при таком случае, вышел уж из обыкновения. — Пошли за стол. На первом месте, подле хозяина, сел тесть его, князь Борис Алексеевич Лыков, семидесятилетний боярин; прочие гости, наблюдая старшинство рода, и тем помяная счастливые времена местничества, сели — мужчины по одной стороне, женщины по другой; — на конце заняли свои привычные места: барская барыня, в старинном шушуне и кичке; карлица, тридцатилетняя малютка, чопорная и сморщенная, и пленный швед, в синем поношенном мундире. Стол, уставленный множеством блюд, был окружен суетливой и многочисленной челядью, между которою отличался дворецкой строгим взором, толстым брюхом и величайшей неподвижностью. — Первые минуты обеда посвящены были единственно на внимание к произведениям старинной нашей кухни, звон тарелок и деятельных ложек возмущал один общее безмолвие. Наконец, хозяин, видя, что время занять гостей приятною беседою, оборотился и спросил: «А где же Екимовна? Позвать ее сюда.»<sup>8</sup>*

Примечательно, что содержательно и структурно изображение обеда у русского боярина совпадает с аналогичными сценами в *Дубровском* и *Евгении Онегине*, где представлены «старинные люди» (выражение из эпиграфа к III главе *Капитанской дочки*, взятого автором из *Недоросля*). В *Дубровском*, время действия которого можно отнести и к концу XVIII в., и к пушкинской современности<sup>9</sup>, обеденный ритуал и поведение гостей также подчиняются правилу *чин чина почитай*<sup>10</sup> и иерархии родовитости, также предполагают в начале застолья паузу, связанную с увлеченным поглощением пищи, а затем — новый фазис обеда, шумно оживленный весельем и говорливостью<sup>11</sup> (*Аран Петра Великого*).

В *Дубровском*: *Шум тарелок и ложек слился с шумным говором гостей. Кирила Петрович весело обозревал свою трапезу и вполне наслаждался счастьем хлебосола.*<sup>12</sup> Трапезе такого свойства положено быть продолжительной: обед, даваемый Троекуровым, длится около трех часов<sup>13</sup>. Те же признаки имеет и изображение обеда по случаю име-

нин Татьяны в пятой главе *Онегина*, где иронически выделена деталь — занявший исключительное внимание всех гостей жирный пирог:

*Конечно не один Евгений  
Смятенье Тани видеть мог;  
Но целью взоров и суждений  
В то время жирный был пирог  
(К несчастью, пересоленный) <...>.<sup>14</sup>*

Вместе с тем, как мы отметили выше, у Пушкина ни одна из названных подробностей не выпадает из движения поэтического целого, где бытовые «картины» даны не исключительно в статической, словно уже до конца исчерпанной и завершенной функции. Их фиксированное ядро, определенное, например, в стихотворении *Орлову* (1819):

*За шумным, медленным обедом  
Я рад сидеть его соседом <...>.<sup>15</sup>*

или в эпиграфе из *Руслана и Людмилы* к четвертой главе *Арапа Петра Великого*:

*Нескоро ели предки наши,  
Нескоро двигались кругом  
Ковши, серебряные чаши  
С кипящим пивом и вином,<sup>16</sup> —*

оказывается необходимым, чтобы стать точкой отсчета для возникающей здесь же, в отталкивании от этого ядра, сюжетной динамики, уже лишенной какой-либо предсказуемости и узаконенной прочности. Обеденный ритуал в *Арапе Петра Великого* «взрывается» появлением царя, который не только вносит в него молчаливую принужденность и вторгается в жизнь семейства боярина Ржевского, но и, по существу, материализует идею всего произведения коренным преобразованием старинного культурно-бытового уклада. Но даже и до появления царя комментарий автора, выступающего в этом случае в качестве новейшего историка, разрушает монолитность картины:

*Гости съезжались с женами и дочерьми, наконец освобожденными от затворничества домашнего указами государя и собственным его примером.*

В *Евгении Онегине* именины Татьяны становятся исходным звеном дальнейшей драматизации той линии сюжета, которая закончится трагической гибелью Ленского. Приятная шумная говорливость отлаженного обеда Троекурова прерывается появлением Антона Пафнутьича с его сумкой, что провоцирует следующий виток сюжета, и т.д.

На причины, побуждавшие Пушкина перемежать монологизм гастрономической образности потоком неупорядоченных, врывающихся извне «голосов» истории, героев и авторского «я», социальной действительности, представителей литературного фона и пр., указал Вл. Ходасевич. По поводу начальных строк строфы XXXVI пятой главы *Онегина*:

*Уж восемь робертов сыграли  
Герои виста; восемь раз  
Они места переменили;  
И чай несут <...><sup>17</sup> –*

он пишет о сознательном стремлении Пушкина нарушить ритуальный порядок в описании обеда:

*Вознамерившись рассказать именинный день час за часом, Пушкин не мог избежать упоминания об этом чаепитии, неотделимом от дворянского быта. Однако от подобного описания нужно было уклониться <...>.*

Исследователь подводит к выводу: *Способ для этого был один, уже неоднократно использованный в романе для разных целей: отступление.*<sup>18</sup>

Нам представляется, что причиной, не отмеченной в ценной работе Ходасевича, может быть присущая большинству произведений Пушкина интенция «переключения» конкретного плана в отвлеченный, и наоборот (расслоение «обеденной темы», самим автором прокомментированное как прием, встречаем, например, в письме Н. Н. Пушкиной от 7 сентября 1833 г.<sup>19</sup>). Проницаемость кажущейся нерушимой существенности, сильное влияние сторонних факторов, побуждающих человеческий дух устремляться за ее пределы, выражены в сложных неодноплановых конструкциях:

*Между жарким и блан-манже,  
Цимлянское несут уже;  
За ним строй рюмок узких, длинных,  
Подобно талии твоей,  
Зизи, кристалл души моей,  
Предмет стихов моих невинных,  
Любви приманчивый фиал.  
Ты, от кого я пьян бывал.<sup>20</sup>*

В данном отрезке текста налицо кольцевая композиция, скрепляющая мотивом *опьянения* разные темы, оснащенные одинаково поименованной предметностью. Прием сближения как будто несовместимых явлений из сфер гастрономии и тайных сердечных пере-

живаний определяет структуру шутливого «альбомного» стихотворения Пушкина: *Мне изюм / Не идет на ум...* (1828).

В «наивной» простоте гастрономической образности просматривается, таким образом, скрытая тенденция к усложненности, стилистика которой своей парадоксальностью уже вполне отвечает запросам «рефлексирующего» позднейшего времени.

В *Дубровском* читаем, что *Антон Пафнутьич стал заедать барскую шутку жирным куском кулебяки*<sup>21</sup>. Сравним в гораздо более европеизированном по тематике неоконченном романе *Рославлев: Внимание гостей разделено было между осетром и M de de Stael*.<sup>22</sup>

Чрезвычайно важную роль играет отмеченное Ю. Н. Тыняновым в пушкинской поэтике *отношение к слову как к лексическому тону, влекущему за собой целый ряд ассоциаций* <...><sup>23</sup>. Соответственно, все, связанное с «привычкой», «обычаем», укладом, ритуалом, «обрядом», выходит у Пушкина за пределы локализованной предметности, рождая ассоциации с бытийным порядком жизни, с ее природными циклами и естественным жизнеустройством. Гастрономическая образность, вовлеченная в этот круговорот, составляет *вторую* группу образов, которую условно можно обозначить как «*привычки бытия*». В этом случае те же бытовые реалии попадают в философский контекст, который неуловимо, однако безоговорочно соотносится с контекстом бытовым. В уже цитированной строфе XXXVI *Онегина*:

*И чай несут. Люблю я час  
Определять обедом, чаем  
И ужином. Мы время знаем  
В деревне без больших свет:  
Желудок — верный наш брегет* <...><sup>24</sup> —

перед нами образ миропорядка, более явный «в деревне», чем в «свете», где подобная же «череда» приемов пищи может восприниматься как утомительный «обряд»:

*Несносно видеть пред собою  
Одних обедов длинный ряд,  
Глядеть на жизнь как на обряд* <...><sup>25</sup>

Гастрономические образы метонимически представляют целые эпохи жизни, служат выражением внутренней организации личности, обретая особую значимость в художественном строе произведения.

В *Евгении Онегине* о кончине Дмитрия Ларина: *Он умер в час перед обедом* <...><sup>26</sup>

Разбирая *рассказ о смерти Ларина* и полемизируя в ряде моментов с Ю. М. Лотманом, С. Г. Бочаров на этом примере показывает, как в самом строении текста создается образ реальности, а в отношениях между словами воспроизводится структура отношения слова к миру <...>.<sup>27</sup>

То же можно сказать о подборе слов в «отрывке» *Осень* (1833):

*И с каждой осенью я расцветаю вновь;  
Здоровью моему полезен русский холод;  
К привычкам бытия вновь чувствую любовь;  
Чредой слетает сон, чредой находит голод <...>.*<sup>28</sup>

Слово «чреда» здесь, как и в ряде аналогичных случаев, — заведомо омонимично: оно одновременно означает и *очередность* естественных отправлений человека в процессе жизни, и сам этот процесс, порядок, которому с радостью подчинятся усвоивший «привычки бытия» «организм» (сравним: *Судьба и жизнь, в свою чреду, / Всё подвергалось их суду.*<sup>29</sup>) «Порядком» внутренним поэт особенно дорожил, не отделяя от его исконной сущности «привычек» повседневности:

*Здесь с ним обедал зимою  
Покойный Ленский, наш сосед.*<sup>30</sup>  
  
*Зима. Что делать нам в деревне? Я встречаю  
Слугу, несущего мне утром чашку чаю,  
Вопросами: тепло ль? утихла ли метель?  
Пороша есть иль нет? и можно ли постель  
Покинуть для седла, иль лучше до обеда  
Возиться с старыми журналами соседа?*<sup>31</sup>

В отрывке *Участь моя решена. Я женюсь...* (1830) обязанности, налагаемые внутренним порядком, методично описаны:

*Приеду домой — разбираю книги, бумаги, привожу в порядок мой туалетный столик, одеваюсь небрежно, если еду в гости, со всевозможной старательностью, если обедаю в ресторации, где читаю или новый роман, или журналы; если ж Вальтер Скотт и Купер ничего не написали, а в газетах нет какого-нибудь уголовного процесса, то требую бутылки шампанского во льду, смотрю, как рюмка стынет от холода, пью медленно, радуясь, что обед стоит мне 17 рублей и что могу позволять себе эту шалость.*<sup>32</sup>

В письме Н. Н. Пушкиной от 6 мая 1836 г. из Москвы та же тема подчеркнута лаконично: *Нащокин встает поздно, я с ним забалтываюсь — глядь, обедать пора, а там ужинать, а там спать — и день прошел.*<sup>33</sup>

Любое соответствие перемещению по «жизненным браздам» может ассоциироваться у Пушкина с гастрономическими топосами как вехами такого движения, олицетворяющими первооснову бытия, своего рода рубежи на дорогах жизни. В фундаментальном исследовании *Стиль Пушкина* (1941) В. В. Виноградов пишет о приеме *метафорических приравнений*, позволяющем создать ряд *эллиптически насыщенных образов*. Они представляют собою как бы *калейдоскоп «свернутых тем»*, намечающих сложный путь возможных поэтических изображений какого-нибудь предмета или понятия, очерчивающего сферу его метафорического вращения<sup>34</sup>. Очевидно, гастрономическая образность активно востребована для реализации этого приема: об этом свидетельствуют, например, «приравнение» Чарского — обязательного лица на *всяком званом вечере* — к мороженому<sup>35</sup> или шутиливое стихотворение *Из письма к Соболевскому* (1826) (перекликающееся с *Отрывками из путешествия Онегина*), где Тверь, Торжок, Ягельбицы, Валдай обладают неповторимым «вкусовым» обликом, «приравненным» непосредственно к месту пребывания:

*У Гальяни иль Кольони  
Закажи себе в Твери  
С пермезаном макарони,  
Да яичницу свари.*

*На досуге отобедай  
У Пожарского в Торжке.  
Жареных котлет отведай (именно котлет)  
И отправься налегке.*

.....

*Ягельбицы — первая станция после Валдая. — В Валдае спроси, есть ли свежие сельди? если же нет,*

*У податливых крестьянок  
(Чем и славится Валдай)  
К чаю купи баранок  
И скорее поезжай.<sup>36</sup>*

Таким образом, обозначив лишь ведущие функции гастрономической образности в поэтике Пушкина, отнесенные нами условно к сферам «образа жизни» и «привычек бытия», мы не можем не отметить имеющей место на онтологическом уровне взаимообогащающей связи этих сфер. Закономерно, истоки данного двуединства просматриваются в ранних произведениях Пушкина, где гастрономическая образность — в аспекте изучаемой нами темы — до сих пор не подде-

жала специальному рассмотрению. В зрелом творчестве Пушкина соответствующая топика развивается в двух, соприкасающихся друг с другом направлениях: философском, символизирующем вечный порядок жизни, и предметно-бытовом, освещающем конкретный, занимающий автора в данный момент исторический или житейский уклад. Мы стремились показать, что эти тенденции оперируют одним и тем же словесным материалом (к уже названному можно добавить *кубок, бокал, кружку, стакан*), привлекают многообразный арсенал обеденной топики, что свидетельствует об объемности понятия гастрономической образности, о диапазоне связанных с ним ассоциаций, остающемся до настоящего времени далеко не осознанным.

### Сноски и примечания:

- <sup>1</sup> *Словарь языка Пушкина*. Т. 1. А–Ж. Москва, Азбуковник, 2000. – с. 464.
- <sup>2</sup> Пушкин А. С. *Полное собрание сочинений*. В 16 т. Т. 8. 1937–1949. Москва–Ленинград, Издательство АН СССР. – с. 264.
- <sup>3</sup> Пушкин А. С. *Полное собрание сочинений...* Т. 16. – с. 49.
- <sup>4</sup> Романов П. Кухня Пушкина. *Печать и слово Санкт-Петербурга. Петербургские чтения – 2005*. Сб. науч. тр. Санкт-Петербург, Петербургский институт печати, 2006. – с. 318–327; Жулин Ю. А. «К привычкам бытия вновь чувствую любовь...» *Гастрономические пристрастия Пушкина*. Сост. С. Б. Бахмутов, Ю. А. Жулин. Вступит. ст. Н. В. Забабуровой. Саранск, Красный Октябрь, 2004.
- <sup>5</sup> Тынянов Ю. Н. *Пушкин. Пушкин и его современники*. Москва, Наука, 1969. – с. 133.
- <sup>6</sup> Чернышевский Н. Г. *Детство и отрочество. Сочинение графа Л. Н. Толстого*. СПб., 1856; *Военные рассказы. Графа Л. Н. Толстого*. СПб., 1856. Чернышевский Н. Г. *Избранные литературно-критические статьи*. Ленинград, Ленинградское газетно-журнальное и книжное издательство, 1950. – с. 224.
- <sup>7</sup> Пушкин А. С. *Полное собрание сочинений...* Т. 3. – с. 431.
- <sup>8</sup> Пушкин А. С. *Полное собрание сочинений...* Т. 8. – с. 19–20.
- <sup>9</sup> Петрунина Н. Н. *Проза Пушкина (пути эволюции)*. Отв. ред. акад. Д. С. Лихачев. Ленинград, Наука, 1987. – с. 172.
- <sup>10</sup> Пушкин А. С. *Полное собрание сочинений...* Т. 8. – с. 98.
- <sup>11</sup> Там же, с. 23.
- <sup>12</sup> Там же, с. 192.
- <sup>13</sup> Там же, с. 196.
- <sup>14</sup> Пушкин А. С. *Полное собрание сочинений...* Т. 6. – с. 111.
- <sup>15</sup> Пушкин А. С. *Полное собрание сочинений...* Т. 2. – с. 80.
- <sup>16</sup> Пушкин А. С. *Полное собрание сочинений...* Т. 4. – с. 7.
- <sup>17</sup> Пушкин А. С. *Полное собрание сочинений...* Т. 6. – с. 113.

- <sup>18</sup> Ходасевич Вл. *О Пушкине* (1923). [http://az.lib.ru/h/hodasewich\\_w\\_f/text\\_0980.shtml](http://az.lib.ru/h/hodasewich_w_f/text_0980.shtml) (2014)
- <sup>19</sup> Пушкин А. С. *Полное собрание сочинений...* Т. 15. — с. 77.
- <sup>20</sup> Пушкин А. С. *Полное собрание сочинений...* Т. 6. — с. 111–112.
- <sup>21</sup> Пушкин А. С. *Полное собрание сочинений...* Т. 8. — с. 193.
- <sup>22</sup> Там же, с. 151.
- <sup>23</sup> Тынянов Ю. Н. *Пушкин и его современники*. Москва, Наука, 1969. — с. 131.
- <sup>24</sup> Пушкин А. С. *Полное собрание сочинений...* Т. 6. — с. 113.
- <sup>25</sup> Там же, с. 170.
- <sup>26</sup> Там же, с. 47.
- <sup>27</sup> Бочаров С. Г. *Поэтика Пушкина. Очерки*. Москва, Наука, 1974. — с. 66–67.
- <sup>28</sup> Пушкин А. С. *Полное собрание сочинений...* Т. 3. — с. 320.
- <sup>29</sup> Пушкин А. С. *Полное собрание сочинений...* Т. 6. — с. 38.
- <sup>30</sup> Там же, с. 146.
- <sup>31</sup> Пушкин А. С. *Полное собрание сочинений...* Т. 3. — с. 181.
- <sup>32</sup> Пушкин А. С. *Полное собрание сочинений...* Т. 8. — с. 407.
- <sup>33</sup> Пушкин А. С. *Полное собрание сочинений...* Т. 16. — с. 112.
- <sup>34</sup> Виноградов В. В. *Стиль Пушкина*. Москва, Наука, 1999. — с. 258.
- <sup>35</sup> Пушкин А. С. *Полное собрание сочинений...* Т. 8. — с. 264.
- <sup>36</sup> Пушкин А. С. *Полное собрание сочинений...* Т. 3. — с. 34–35.

## Литература:

- Бочаров С. Г. *Поэтика Пушкина. Очерки*. Москва, Наука, 1974.
- Виноградов В. В. *Стиль Пушкина*. Москва, Наука, 1999.
- Жулин Ю. А. «К привычкам бытия вновь чувствую любовь...» *Гастрономические пристрастия Пушкина*. Сост. С. Б. Бахмутов, Ю. А. Жулин. Вступит. ст. Н. В. Забабуровой. Саранск, Красный Октябрь, 2004.
- Петрунина Н. Н. *Проза Пушкина (пути эволюции)*. Отв. ред. акад. Д. С. Лихачев. Ленинград, Наука, 1987.
- Пушкин А. С. *Полное собрание сочинений*. В 16 т. 1937–1949. Москва – Ленинград, Издательство АН СССР.
- Романов П. *Кухня Пушкина. Печать и слово Санкт-Петербурга. Петербургские чтения – 2005*. Сб. науч. тр. Санкт-Петербург, Петербургский институт печати, 2006.
- Словарь языка Пушкина*. Т. 1. А–Ж. Москва, Азбуковник, 2000.
- Тынянов Ю. Н. *Пушкин. Пушкин и его современники*. Москва, Наука, 1969.
- Ходасевич Вл. *О Пушкине* (1923). [http://az.lib.ru/h/hodasewich\\_w\\_f/text\\_0980.shtml](http://az.lib.ru/h/hodasewich_w_f/text_0980.shtml) (2014)
- Чернышевский Н. Г. *Избранные литературно-критические статьи*. Ленинград, Ленинградское газетно-журнальное и книжное издательство, 1950.



## Inta Genese-Plaude

### ĒDIENS UN IDENTITĀTE AUGUSTA DEGLAVA ROMĀNĀ RĪGA

#### Summary

##### Food and Identity in Augusts Deglavs' Novel *Rīga*

Augusts Deglavs' novel *Rīga* is a rich source for Latvian culture studies. In the given article the author pays attention to the depiction of Latvian food customs and their change in connection with the urban and national identity in the second part of the 19<sup>th</sup> century.

Food and drink serve as a social marker separating farmers and city dwellers, poor and rich people. The way from rye bread, herring, boiled sauerkraut, bacon and beer to modern steak, cognac and coffee plays an important role in the constructing of self identity and national identity, too. Sight, smell and taste become the indicators of urban life perception. The novel demonstrates a sensual and intellectual symbiosis, where food with its smell and taste reveals the nature of a city and helps to form the urban identity.

In the development of modern Latvian society traditional and colonial dimensions intersect, this is exemplified by the cuisine of Riga Latvian Society and the hybrid model of the menu of Latvians – herring and beer are respected as much as *boef – a la stroganoff* and cognac.

Public dining places signalize about the major feature of the new era – the human status was determined by money that made it possible to have a lunch outside the home. Such a process changed the family and household traditions and the everyday life of people.

\*

Augusta Deglava laikabiedrs Fricis Menders (1885 – 1971) atmiņās atstājis rakstnieka portretējumu, kurā starp diezgan nesaudzīgi iezīmētām rakstura, intelekta un pat vizuālā izskata kontūrām netieši ieraugāmas arī rakstnieka attieksmes ar ēdienu un dzērieniem:

*Auseklī jautājumu vakaros valdīja Augusts Deglavs, šis mūžīgi neapmierinātais, pēc ārējā izskata labam tautiskam alus bodniekam līdzīgais sīkpilsoniskais dumpinieks, kas mina uz varžacīm solīdajiem „māmuļas” advokātiem un zīnību vīriem. [...] Runīgs, sulīgs ēdējs, par ko liecināja patuklais vēderiņš, un sātībnieks, ne atturībnieks, t. i. pēc tālaika valodas, no baltā pilnīgi neatturējās, pāris glāzītes ieņēma.<sup>1</sup>*

F. Menders uzsver A. Deglava klātbūtni sociālvēsturiski svarīgos latviešu sabiedrības veidošanās posmos un norāda uz viņa ideoloģisko pierību:

[..] savām acīm bija skatījis latviešu sīkpilsonības ieaugšanu vāciskajā Rīgā, bija ar miesu un dvēseli tipisks šī sabiedriskā slāņa pārstāvis. Pats kādā mērā Krauklišu Pēteris.<sup>2</sup>

A. Deglava romāns *Rīga* pelnīti ieguvis mūsu kultūras pamatteksta statusu. Romānā sabiedrības un kultūras attiecību griezumā izgaismota gan atsevišķa cilvēka ikdienas dzīve, gan 19. gadsimta aktuālās politiskās un kultūras tendences. Skatot abus aspektus vienā problēmlokā, var noteikt, uz kādiem pamatiem industrializācijas un kultūru koeksistences – politiski pretrunīgajā, dubultkoloniālisma, tātad iekšēji konfrontējošā sabiedrībā – sociālekonomiskās un politiskās paradigmas pārejas apstākļos sevi identificē indivīds un tauta. Romāna 1. daļas *Patrioti* centrā ir laucinieki – ienācēji Rīgā, kuri vēlas atrast laukos neiegūtos (vai pazaudētos) savas dzīves garīgos un materiālos pamatus. A. Deglava darbā redzams, ka šī saikne rodama nacionālajā kultūrā un valodā, un, no iepriekšējo gadsimtu latviešu tautas traktējuma (latvieši – zemnieku tauta) konteksta raugoties, socializējoties pilsētas struktūrās un iegūstot pilsētnieka identitāti.

Kultūras studijās un kultūrintentitātes pētniecībā būtiska ir arī gastronomija. Pievērsoties A. Deglava romānam kā 19. gadsimta kultūras studiju avotam, ieraugāmas vairākas epizodes un detaļas, kas ļauj spriest, ka rakstnieks ēdienu un dzērienu atzinis par nozīmīgu līdzekli identitātes meklējumam un laikmeta kultūras poētikas atklāsmē. Izmantojot ēdienu un dzērienu kā kultūru saskarsmes un indivīda un sabiedrības attīstības atskaites punktu, var teikt, ka laika ziņā nav ilgs posms, ko latvietis savā individuālās un nacionālās apzināšanās ceļā noiet no tradicionālās rupjmaizes, siļķes, vārītiem kāpostiem, speķa un alus līdz modernajam bifštekam, konjakam un *kafejai* pilsētas parka paviljonā vai pašu biedrības restorānā; latvieši ļoti ātri piesavinās un aprobē Rīgā dominējošās vācu kultūras elementus, to skaitā ēdienus, dzērienus, galda un uzvedības kultūru, tādējādi mainot ikdienas ritējumu un dzīvesveida normas un socializējoties pilsētas segmentos.

Multikulturālā Rīga atklājas kā politisks, lokāls, materiāls un vēsturisks fenomens<sup>3</sup> un vairākās epizodēs arī ēdiens, tā baudīšana, dažādi objekti – vīnūži, kafejnīcas, *restorācijas* –, jaunu jēdzienu (lielākoties no vācu valodas) aizgūšana un iekļaušana ikdienas valodā kalpo kā kolorīts elements romāna kultūrvēsturiskuma<sup>4</sup> padziļinājumam un A. Deglava saskatīto un izvirzīto *kultūrvajadzību*, vērtību, normu, tradīciju un to nomaiņas izgaismošanai. Romāna otrās daļas ievadā autors vilcienā saved kopā raibu sabiedrību, kas dodas uz Kurzemes brīvvališanas svētkiem Jelgavā, kuru kontekstā lauku saimnieki atceras vēl netālā pagātnē piedzīvotos kļaušu laikus un toreiz ar likumu noteikto ēdiena vietu zemnieka

dzīvē, kad *bijis jādod līdzī darbiniekam savs pods un piecas mārčiņas maizes pa nedēļu, savas divi mārčiņas sviesta, ir par fimberi siļķu, ir sava jēra šverte, sava iemērota putras muca. Tas bijis tas mazākais...<sup>5</sup> Pārticis saimnieks iedevis līdzī veselu pušgalvi vai priekšpleci...<sup>5</sup> Šī ēdienkarte ataino nosacītu simbolisku atskaites punktu feodālā un modernā laikmeta nomaiņai. Romānā – galvenokārt pirmajā daļā – rakstnieks dažādos rakursos izmanto zemniekam ierastās maltītes satura vai lietojuma aprakstus, piešķirot tiem dažādu funkcionālo slodzi, piemēram, norāda uz turību vai nabadzību, ataino dažādu ēdienu nozīmi un tās maiņu latvieša dzīvesveidā sabiedrības modernizēšanās un diferencēšanās, nacionālās kultūras emancipēšanās apstākļos.*

Jau romāna pirmajās lappusēs ēdiens un dzēriens kalpo kā izdevīgs un kolorīts laikmeta detaļu akcentētājs un sociāls marķieris. Krogū, kur autors pirmo reizi sapulcina ceļiniekus, alkohols ir ne tikai noguruma kļiedētājs, bet arī darijumu „zīmogs” – *lielajai istabai blakus sētas pusē bija šeņķis, kur cūku kupči dzēra brandvīnu<sup>6</sup>*, savukārt nabadzīgam ceļiniekam nav ko cerēt uz sausiem pakaišiem izkaisītu zirga stedeli, jo *nevienas pudeles ruma un nulšņapšķa<sup>7</sup>* viņš uzsaukt un tā papildināt krogus kasi nespēs. Rakstnieks šajā epizodē ataino kopīgu maltīti, un ēdiens, kas katram ceļiniekam savs, kalpo kā sociālo atšķirību un saišu marķieris starp sabiedrības grupām ar dažādu pārticības līmeni:

*Laucinieki mīlojās ar sivēna gaļu, ceptu speķi vai siļķi, turpretim kučieri iegāja šeņķa istabā un atgriezās no turienes vienā rokā ar siltu bairišdesu, otrā rokā ar bulku [...]<sup>8</sup>*

Attieksme pret kādu pārtikas produktu saistīta ar sociālo statusu, viens un tas pats ēdiens vai potenciālas iespējas to baudīt var raisīt dažādas emocionālas sajūtas:

*Pilsētniekiem gan labi, tā kā kučieriem – ēd katru dienu desu ar baltmaizi. Priekš laucinieka tā ir liela lieta!<sup>9</sup>*

Savukārt tēja un rums, ko kroga saimnieks ienes gaišām stearīna svecēm apgaismotajā „gastcimmerē” jeb augstāku kroga viesu istabā, romāna protagonista Krauklīša apziņā atbalso A. Deglava marksisma teorijā balstīto viedokli par sabiedrībā valdošajām pretrunām jeb par divām pasaulēm, *kuras tik tālu viena no otras, kuras tik maz viena otru saprata...<sup>10</sup>* Šajā epizodē ēdienam autors piešķīris sociāla akta nozīmi, savstarpējas solidarizēšanās un attiecību indikatora lomu. Pārtikušais Mikumu saimnieks no cepta sivēna atvēl gabalu gan nabaga pilsētniekam kučierim, kuram pilsētas desa tomēr neiet pie dušas, gan tēvišķi iedrošinot,

kā atbildību par piecpadsmitgadīgo zēnu uzņemdamies, piedāvā arī Pēterim, kam māte ceļa kulē ielika labāko, ko varējusi atļauties: [...] *maizes rausi ar ieceptu siļķi un baltmīklas virus.*<sup>11</sup> Ēdiens te kalpo kā pašlepnuma (Pēteris sākumā atsakās, teikdams, ka gaļa jau maizē iecepta) un solidāras morāles (turīgākais atbalsta vājākos) indikators.

Romāna ievadlappusēs protagonistis pārdomā dažādu sociālo un etnisko grupu pārstāvju svešādo ārējo veidolu, atšķirīgās valodas, arī ēdiens palīdz salīdzināt *savējo* un *svešo*, piemēram, uz mēles izjūtot poļu speķi *ar tādu savādu piegaršu*<sup>12</sup>, ko kopā ar latviskajiem kāpostiem var dabūt baudīt Rīgas iebraucamajā vietā. A. Deglavam tā ir arī izdevīgs kultūrvēsturisku reāliju apraksta objekts:

*[...] no ērberģa plūda pretim skābu kāpostu smarža. [...] Tur bija ierikots sevišķs ķēķis, kurā patstāvīgi vārijās skābi kāposti ar cūkas speķi. Ķēķim blakus liela istaba ar garu, baltu galdu vidū, uz kura pastāvīgi kūpēja kāpostu bļodas [...]. Te laucinieki pārdevēji katru brīdi varēja sēst klāt un sukāt par velti kunga speķi un kāpostus, cik tik un kad tur vai pieliktos līdz acīm. Slāpju dzesēšanai vienā stūrī uz steķiem bija nolikta švakalus muca, stopu un krūzu, cik vajag, ielaid no mucas un dzer, cik tev sirds ņem pretim [...].*<sup>13</sup>

Epizode izgaismo kapitālisma mehānismu – par velti pieejamā ēdiena galds ir konkurences cīņas līdzeklis zemnieku piesaistīšanā preču uzpirkšanai, hrestomātiskā stilistikā nākamajā rindkopā to saviem lasītājiem skaidro arī rakstnieks – siltu zupu paēdis zemnieks ir ienesīgs zemnieks.<sup>14</sup>

Romānā atbalsojas antīkā laikmeta cilvēkam raksturīgā izpratne, ka pilsētas telpa, no vienas puses, ir fiziska un ietver ēkas, ielas, laukumus, bet no otras puses – tā ir simboliska, atklājas tikai tam, kurš uztver slēpto un aizšifrēto morālo, sakrālo, politisko u. c. topogrāfiju<sup>15</sup>, kurā iekļaujama arī pilsētai raksturīgās gastronomijas iepazīšana. Vācu ideālisma filozofs, nacionālisma ideoloģijas izpratnes formētājs Johans Fihte (*Fichte*), domājot par cilvēka un sabiedrības attiecībām, norādījis uz *empīriskā Es* veidošanos, saplūstot jutekliskajai pieredzei ar *patiesības tiešu vērošanu ar prāta palīdzību, t. i., „intelektuālo intuīciju”*<sup>16</sup>. A. Deglava romāns demonstrē jutekliskā un intelektuālā simbiozi, kurā smaržas un garšas atver pilsētas diskrēto un vilinošo būtību un ir viens no pilsētnieciskās identitātes iemantošanas līdzekļiem, kam drīz seko arī latviskās identitātes atraisīšanās. Pēc pirmās pudeļu mazgātāja algas saņemšanas Pētera Kraukliša pašapziņu ceļ nevis iegūtais pusrublis, bet piedeva pie tā – *palaunagā krūze kafejas ar krenģeli! Vakarā atkal bairīšdesa ar baltu maizi. [...]. Kas tev tādu paēdienu uz laukiem dod [...]. Savāds lepnums un apziņa*

*viņam sāka mosties sirdī... Viņš vairs nebija mužiks, viņš bija rīdzinieks...*<sup>17</sup> Krusttēva Rābemaņa mājoklī skatam paveras virtuve, kur *spoži katastrofi [...] plauktos, [...] kur viss mirdz un laistās. [...] Un pie tam tik salda, kairinoša smarža pēc vircām un anīsiem*<sup>18</sup>. A. Deglava romāns parāda, kā redze, oža, dzirde, garša kļūst par kultūrveidojošiem lielumiem<sup>19</sup>. Pētera piedzīvojums restorānā Māras diķa krastā, uz kurienu viņu aizved pārvācojies krusttēvs Rābemanis, kļūst par sociālās iniciācijas aktu jaunā statusā, kur viss ir atšķirīgs no iepriekšējās dzīves laukos; gaļu vairs nevar griezt ar šleseri (nazi), jo *tā ir mužiku mode*, bet jāņem galda nazis un dakšiņa, ēdiens jāliek uz šķīvja.

*Un ēdiens iztaisīts tāds, ka jāteic, pats lien dibenā. Vēža līpas ar tādu kreimotu mērci, un atkal tādi melni ikri, palikam garšīgi. [...] Un atkal gaļa – tik kreptīga un garšīga, ka vai uz mēles kūst. [...] Un atkal padzēriens – sevišķi tas baltais ar tām šķūmēm spicglāzēs... Salds un smeķīgs, var nodzerties tikpat kā bērzsulas.*<sup>20</sup>

Gastronomiskie „brīnumi”, svešādi kairinošās garšas un smaržas kļūst par orientieriem uz jaunu kultūras pieredzi, radot ne tikai garīgu pacilājumu, bet arī ķermenisku pārdzīvojumu, kas saplūst ar vēlmi atdarināt un ir daļa no pilsētas izziņas procesa: *Kaut es arī tā varētu!*<sup>21</sup> Garšu un gastronomijas filozofs Žans Antelms Brijā-Savarēns, rakstot par efektiem, ko cilvēks gūst no galda baudas, saka: *[...] ko tā zaudē intensitātes ziņā, tā atgūst uz ilgstamības rēķina [...]*<sup>22</sup> A. Deglava romānā ar refleksijas palīdzību tiek konturēta šī *ilgstamība* – identitāte – zemapziņas ambivalents gaidu horizonts, ko rada svešā, krāšņā, vēlmju piepildījumu sološā vide, Rābemaņa pārstāvētā šķira un tās dzīvesveids, kam Pēteris arī grib piederēt – kļūt turīgs, *tikt par īstu rīdzinieku*<sup>23</sup>.

Pētera sižetā rakstnieks izseko latviešu turīgā slāņa un pilsoniskās sabiedrības veidošanās procesam. Pēteris neatlaidīgi un darbīgi strādā, dibina uzņēmumu – vīnūzi, kas ienes ne pārāk daudz, bet regulārus ienākumus, iemanto personisku un tautisku pašapziņu ar noteiktu vērtību sistēmu, iegūst cieņu savas sociālās grupas ļaužu acīs un tādējādi pats savām rokām un prātu rada augšupejošas pārmaiņas savā saimnieciskajā dzīvē un nacionālās apziņas konstitūēšanā. A. Deglavs izmanto vēl vienu epizodi restorānā, šoreiz Vērmaņa parkā, kas nosaka būtiskas pārmaiņas galvenā varoņa liktenī. Pasūtot ēdienu latviešu valodā, latviešu apmeklētāji apkalpoti netiek, un Pēteris, ne vairs kaunīgs un nedrošs, bet jau pašapzinīgs jaunais latvietis nonāk pie atskārtas, ka nauda dod brīvību, bet nenodrošina nacionālo līdztiesību; šī atziņa ir viena no pirmajām robežšķirtnēm Krauklīša latviskās identifikācijas ceļā.

Gastronomijai un ēdiena baudīšanai paredzētie objekti urbānās infrastruktūras vidē iezīmē jaunā laikmeta kontūras sabiedrības uztverē. Kultūras socioloģe Dagmāra Beitnere pētījumos aktualizējusi vācu sociologa Maksa Vēbera (*Weber*) tēzi par kapitālisma gara veidošanos sabiedrībā, kad kāda dzīves un darbības izpausme iegūst arvien vairāk sekotāju un arvien vairāk caurauž cilvēku attiecības<sup>24</sup>; A. Deglava romānā atklāts, kā, pieaugot latviešu turībai, līdzās vīnūžiem un traktieriem savu vietu ikdienas aprītē ieņem restorāni, kļūstot par sociāli svarīgiem sabiedrības komunikācijā. Piemēram, romāna 2. daļā publicists un jurists Stērstu Andrejs un students, *Selonijas* korporelis Perlants dodas uz Vērmaņa parka restorāna paviljonu ne tikai pusdienot, bet arī apspriest nacionāli dramatisku jautājumu – Manaseina revīzijas sekas.<sup>25</sup> Publisko maltiņu vietas norāda arī uz citu būtisku jaunā laikmeta iezīmi – cilvēka statusu noteica nauda, tā ļāva pusdienot ārpus mājas, iezīmējot ģimenes un sadzīves tradīciju maiņu. Tiek iepazīti elegantāki dzērieni – konjaks, bole, šampanietis ar ledu; nereti autors piezīmē, ka romāna varoņi, apsēžoties pie galda, krūtežai priekšā aizsprauž salvetes. Ne tikai dzērieniem, bet arī ēdieniem tika piešķirta prestiža zīme; tā, piemēram, rosīga un mērķtiecīga darba rezultātā pārticību ieguvušā Pētera Kraukliša bērna kristībām par godu tiek cepta ogu baltmaize, kam 19. gadsimtā Eiropā bija augsts statuss, tā bija pilsoniskajai, tāpat pārtikušās sabiedrības virtuvei raksturīgs produkts.

Latviešiem iekļaujoties modernajās pilsētas struktūrās, kā arī modernajam laikmetam ienākot laukos, mainās ēdiena saturs (resp., jaunais nostājas blakus ierastajam un paaudžu paaudzēs lietotajam, no kā vecā paaudze pilnībā atteikties nav gatava). Ceļot Rīgas Latviešu biedrības namu (paradoksālā kārtā tās sākums ir t. s. „maizes uzsaukums” palīdzības biedrības organizēšanai trūkcūcietējiem igauņiem), padomāts par bufetes ierīkošanu, kur gadu gaitā latvieši satiekas pie stiprāka dzēriena glāzītes, alus kausa un izmeklētas, no koloniālajām kultūrām adaptētas ēdienkartes, kurā ir [...] *kotletes, bifštiķis, sīpolu klopsis, Boef – a la Strogonov, Boef a la Tatar, buljons ar olu*<sup>26</sup>. Romāna pirmajā daļā attēlotā latviešu sabiedrība ir pirmās paaudzes ienācēji Rīgā. Vairākas norādes romānā vēsta, ka viņi ir emocionāli cieši saistīti ar izcelsmes vietu – laukiem – ne tikai smeldzīgās atmiņās par kādām skaistām ainavām vai notikumiem dzimtajā pusē, bet arī ēdiena izvēlē – pie pirmās izdevības dūšas stiprināšanai tiek meklēts paaudžu paaudzēs lietotais ēdiens. Rīgas Latviešu biedrības dežurants, ar vēsu augstprātību un „iznešanos” pasūtot smalki klapētu sīpolu klopsi, pirms ķerties klāt ēdienam pie letes nobauda latviski brūvēto „šnapstu” un siļķi. Ekonomos (oficiants) savus ļaudis un apmeklētājus pazīst – tie ir bijušie zemnieki, kas ēd daudz un sātīgi, tāpēc liek

pagatavot uzreiz divas porcijas, kas arī tiek notiesātas. Te atspoguļojas tiklab jauno laiku radīta dažādu kultūru sajaukumu reprezentējoša latvieša ēdienkarte, kā arī savdabīgs hibrīdas uzvedības modelis, kurā uzslāņojas iepriekšējā tradīcija un jaunās kultūras formas. Modernā laikmeta gastronomijas emancipēšanās latviešu sabiedrībā apstiprina vācbaltu un latviešu attiecību kontekstā formulēto tēzi<sup>27</sup>, ka latvieši kopš 19. gadsimta vidus strauji apgūst modernās kultūras modeļus un pretendē uz līdzvērtīgu pozīciju ieņemšanu kā materiālās, tā garīgās dzīves jomās. Latviešu kultūras novietojums no marginālas pozīcijas virzās uz centru.

Augusta Deglava romānā rodami latviešu ēšanas paradumu apraksti, krogu, pilsētas moderno ēstuvju, Rīgas Latviešu biedrības bufetes ēdienkartes, bet nav ne teikuma, kaut necīgākā apraksta, ko gatavoja, ēda un dzēra (izņemot šampanieti) vācu un pārvācojušos latviešu augstākās aprindas. Iespējams, rakstniekam šo aprindu mājokļu un salonu durvis palikušas slēgtas vai arī viņš pats tur nav vēlējis iegriezties, savukārt latviešu ceļš uz moderno laikmetu un stabilu kultūridentitāti, kurā savu vietu ieņem arī gastronomiskās tradīcijas, atainots ar vēriņu skatu un sniedz kolorītu laikmeta ainu.

### Atsauces un piezīmes:

- <sup>1</sup> Menders F. Atmiņas par dažiem kultūras darbiniekiem. *Raiņa un Aspazijas gadagrāmata 1972. gadam*. Zviedrija, RAF izdevums, 1972. – 47. lpp.
- <sup>2</sup> Turpat, 47. lpp.
- <sup>3</sup> Čakare V. Multikulturālisms romānā *Rīga. Rīgas kultūrvidē 19. gadsimtā*. A. Deglava romāns „Rīga”. Rīga, Pētergailis, 1999. – 11. lpp.
- <sup>4</sup> Ar gastronomiju saistītas reālijas, valodas paplašināšanās ar jauniem jēdzieniem, to atspoguļojums dažādos kultūras tekstos, to skaitā Augusta Deglava romānā *Rīga*, raksturots grāmatā: Kursīte J. *Virtuves vārdene*. Rīga, Rundas, 2012. – 10., 11. lpp.
- <sup>5</sup> Deglavs A. *Rīga 3 sēj*. 1. sēj. Rīga, Zinātne, 1983. – 12. lpp.
- <sup>6</sup> Turpat, 9. lpp.
- <sup>7</sup> Turpat.
- <sup>8</sup> Turpat, 12. lpp.
- <sup>9</sup> Turpat, 23. lpp.
- <sup>10</sup> Turpat, 22. lpp.
- <sup>11</sup> Turpat, 12. lpp.
- <sup>12</sup> Turpat, 48. lpp.
- <sup>13</sup> Turpat, 47. lpp.
- <sup>14</sup> Turpat.
- <sup>15</sup> Марков Б. В. Храм и рынок. *Человек в пространстве культуры*. Санкт-Петербург, АЛТЕЙЯ, 1999. – с. 155.

- <sup>16</sup> [www.vesture.eu/index.php/Fihte\\_Johans\\_Gotl](http://www.vesture.eu/index.php/Fihte_Johans_Gotl) (25.01.2014.)
- <sup>17</sup> Deglavs A. *Rīga 3 sēj.* 1. sēj. Rīga, Zinātne, 1983. – 57. lpp.
- <sup>18</sup> Turpat, 67. lpp.
- <sup>19</sup> Kūle M., Kūlis R. *Filosofija*. Rīga, Zvaigzne ABC, 1998. – 493. lpp.
- <sup>20</sup> Deglavs A. *Rīga 3 sēj.* 1. sēj. Rīga, Zinātne, 1983. – 77. lpp.
- <sup>21</sup> Turpat.
- <sup>22</sup> Brijā-Savarēns Ž. A. *Garšas fizioloģija jeb Meditācijas par transcendentālo gastronomiju*. Rīga, Rīgas Laiks, 2012. – 154. lpp.
- <sup>23</sup> Deglavs A. *Rīga 3 sēj.* 1. sēj. Rīga, Zinātne, 1983. – 72. lpp.
- <sup>24</sup> Beitnere D. *Mēs, zemnieku tauta? Pašreferencē latviešu kultūras paradigmā*. Rīga, LU Filozofijas un socioloģijas institūts, 2012. – 42. lpp.
- <sup>25</sup> Deglavs A. *Rīga 3 sēj.* 2. sēj. Rīga, Zinātne, 1983. – 155. lpp.
- <sup>26</sup> Turpat, 216. lpp.
- <sup>27</sup> Genese-Plaude I. Vācu un latviešu attiecību dinamika Augusta Deglava romānā *Rīga. Aktuālas problēmas literatūras zinātnē. Rakstu krājums*. Nr. 15. Liepāja, LiePA, 2010. – 42. lpp.

## Literatūra:

- Beitnere D. *Mēs, zemnieku tauta? Pašreferencē latviešu kultūras paradigmā*. Rīga, LU Filozofijas un socioloģijas institūts, 2012.
- Brijā-Savarēns Ž. A. *Garšas fizioloģija jeb Meditācijas par transcendentālo gastronomiju*. Rīga, Rīgas Laiks, 2012.
- Čakare V. Multikulturalisms romānā *Rīga. Rīgas kultūrvidē 19. gadsimtā*. A. Deglava romāns „Rīga”. Rīga, Pētergailis, 1999.
- Deglavs A. *Rīga*. Rīga, Zinātne, 1983.
- Genese-Plaude I. Vācu un latviešu attiecību dinamika Augusta Deglava romānā *Rīga. Aktuālas problēmas literatūras zinātnē. Rakstu krājums*. Nr. 15. Liepāja, LiePA, 2010.
- Menders F. Atmiņas par dažiem kultūras darbiniekiem. *Raiņa un Aspazijas gadagrāmata 1972. gadam*. Zviedrija, RAF izdevums, 1972.
- Kursite J. *Virtuves vārdene*. Rīga, Rundas, 2012.
- Kūle M., Kūlis R. *Filosofija*. Rīga, Zvaigzne ABC, 1998.
- Марков Б. В. Храм и рынок. *Человек в пространстве культуры*. Санкт–Петербург, АЛЕТЕЙЯ, 1999.
- [www.vesture.eu](http://www.vesture.eu)



Елена Иванцова

## ТЕЛЕСНЫЙ ЯЗЫК ЗАСТОЛИЙ И ТРАПЕЗ У Ф. М. ДОСТОЕВСКОГО

### Summary

#### The Body Language of Feasts and Meals in F. Dostoyevsky's Works

The semantics of food, drinks and meals in Dostoyevsky's works has not been much discussed in scientific research. By the way, it does not mean that the writer was not interested in this aspect of people's daily life. Actually, in the artistic space of Dostoyevsky's prose the categories of food and drinks are secondary in comparison with more important and timeless motifs; anyway, in some cases, gastronomic components largely determine the course of the plot and occasionally become one of the main means of revealing the character's personality.

The writer was deeply interested not in food but in the place of action (for instance, pubs) and mainly in characters' behavior in these places. Traditionally, dinnertime and the space of table mean something unifying and rallying for people; on the contrary, in Dostoyevsky's prose, gastronomic procedures become the place of characters' showdown and the evidence of disunity of their opinions and worldviews. While eating and drinking, Dostoyevsky's characters demonstrate the whole range of body signs; in such a way, they show inconsistency of their internal state.

\*

В научных исследованиях о семантике еды, питья и вообще процесса приема пищи в текстах Достоевского сказано не так уж много. Однако это не означает, что писателя не интересовал данный аспект повседневной человеческой жизни, скорее — наоборот. В художественном пространстве прозы Достоевского категории пищи и питья, действительно, вторичны по отношению к более важным и вневременным мотивам, однако в некоторых ситуациях гастрономическая составляющая в значительной степени определяет ход сюжета и порой является одним из основных средств раскрытия характеристики персонажа.

Не сразу обращает на себя внимание факт, что описание еды, элементов накрытого стола присутствует едва ли не в каждом диалоге с участием главных действующих лиц пятикнижия, вопрос в том, как именно данные элементы задействованы в конкретных эпизодах. Акцент на изображении еды, предпочтений в выборе напитков и близких по смыслу категорий (элементы гардероба, украшения и т.п.) Достоевский делает нечасто, но всегда с вполне определенной целью.

«Гастрономия» в романах Достоевского проявляется на разных смысловых уровнях. Отдельного внимания заслуживают, например, «съедобные» фамилии (Мармеладов), гастрономические названия каких-либо действий, напрямую с едой не связанных (*нахохотаться досыта в «Идиоте», слушать с аппетитом в «Бесах»*), сравнение описаний домашней еды в кабаках и распивочных, сравнение уровня и качества меню, скажем, Раскольникова и Лужина, элементы кулинарных сравнений в описании внешности персонажей. Последнее замечание исследователь А. Хоц трактует как способ авторской «снижающей» оценки персонажа, ассоциации с их плотским, животным началом<sup>1</sup>. Так, во внешности Лебезятникова примечательны *бакенбарды в виде котлет*<sup>2</sup>, старуха-процентщица запоминается Раскольникову *тонкой, длинной шеей, похожей на куриную ногу* (6: 8), Липутин улыбается *самой сладчайшей из всегдашних своих улыбок, обыкновенно напоминающих уксус с сахаром* (10: 361). В то же время вряд ли подобные особенности внешности возможны в описании тех персонажей «пятикнижия», духовное, идейное начало которых преобладает над телесной составляющей.

Не менее интересна широко представленная в пространстве произведений Достоевского тема запахов, связанных с едой, в большинстве своем это как минимум неприятные обонятельные и связанные с ними душевные ощущения героев. Еще одна важная «кулинарная» тема Достоевского, основательно исследованная литературоведами — сцены, происходящие в пространстве трактиров, распивочных и кабаков.

Определяющее значение диалога как способа общения, и диалогичности как принципа изображения персонажа в творчестве Достоевского неоспоримо. В необычайно насыщенных диалогах, скорее напоминающих словесные и бессловесные дуэли, демонстрируется зыбкая, ежеминутно меняющаяся сущность человека. В основе его поведения сконцентрирован динамизм, способность быть не равнозначным себе самому в следующий момент.

В напряженных диалогах раздвоенность сознания героев выходит на первый план, когда каждый находится под пристальным вниманием оппонента. Интенсивность эмоций участников автор демонстрирует в не менее насыщенном и красноречивом невербальном языке, невербальном «тексте» каждого персонажа. Словесный текст в диалогах всегда сопровождается языком тела; часто телесные движения, отображающие внутреннее состояние в то или иное мгновение (*события-кадры*, по терминологии Н. Д. Арутюновой)<sup>3</sup>, выступают

на первый план, полностью заменяя речь и порождая глубокий подтекст, который не всегда верно интерпретируется оппонентами.

Особая атмосфера застолья, трапезы, угощения предполагает некое объединяющее, спланированное начало, однако в пространстве Достоевского гастрономические мероприятия чаще всего становятся способом выяснения отношений, и как следствие, свидетельством «бездны» непонимания, разобщенности мнений и установок. Масса ситуаций, изначально мыслимых как примирительные, становятся диалогами-сценами, в которых угощение как таковое теряет либо меняет свою первоначальную функцию. Участники в таких сценах, предполагающих принятие пищи, демонстрируют целый спектр телесных знаков, из которых постепенно складывается их «невербальный портрет». Те редкие случаи, когда герои все же едят или пьют, в данном контексте можно назвать разновидностью языка тела.

Одной из закономерностей, которая переходит из текста в текст, является так называемая «забываемость» о еде. В подобных ситуациях автор сначала сообщает, что один из героев желает угостить другого, либо упоминает о том, что стол накрыт или предполагается угощение. Однако в ходе развития ситуации персонажи настолько погружаются в разговор и свои ощущения, что о еде больше не упоминается, либо герой отказывается угощаться. Например, показательна сцена предполагаемого примирительного чаепития семьи Раскольниковых с Лужиным. Гости рассаживаются за круглым столом, на котором кипит самовар. Буквально через фразу Достоевский намекает, что дружественной трапезы не получится:

*Наступило мгновенное молчание. Петр Петрович не спеша вынул батистовый платок, от которого понесло духами, и высморкался с видом хотя и добродетельного, но все же несколько оскорбленного в своем достоинстве человека <...> (6: 226)*

В течение сцены Лужин *кривит рот в двусмысленную улыбку, делает горький вид, язвительно и высокомерно улыбается, кривит от злости лицо*. И без того натянутый разговор едва не приводит к драке. Раскольников на фразу об издержках сначала *бледнеет от гнева* и тут же не выдерживает и хохочет, Дуня же, по обыкновению, часто краснеет и бледнеет от гнева. О чае больше ни разу не упоминается.

На обед в столовую зовут только что поселившегося в семействе Иволгиных князя Мышкина. Однако о еде тут же забывается, поскольку приезжает Настасья Филипповна, и в столовой происходит безобразная сцена, когда Ганя замахивается на сестру, но под удар

попадает Мышкин. В данном эпизоде Достоевский дает развернутые телесные описания главных действующих лиц, подчеркивая, насколько разнится поведение тех или иных персонажей в одной и той же ситуации. Многие здесь не произносятся вслух, а некоторые моменты напоминают бессловесную перестановку декораций и действующих лиц на театральной сцене.

Сидя в трактире, Иван заказывает для голодного Алеши еду, но о том, что ее принесли или кто-то ест в момент рассказа поэмы *Великий инквизитор*, упоминаний нет.

Еще одна закономерность — званые вечера, балы, торжества, выходящие за рамки одного семейства или узкого круга людей, у Достоевского заканчиваются скандалом либо влекут за собой печальные последствия — можно вспомнить бал в *Бесах*, званый вечер у Настасьи Филипповны, поминки по Мармеладову. В *Братьях Карамазовых* глава о трапезе в монастыре так и названа *Скандал*.

Мирного застолья в художественном пространстве писателя практически не бывает. Иногда описания торжеств предваряются подробным перечислением блюд и напитков, как в случае с *пиром на весь мир* в Мокром, иногда об угощении вообще не говорится, как в случае с вечером на даче у Епанчиных. Фраза Аглаи, адресованная Мышкину, емко обозначает пропасть между естественной, бесхитростной сущностью князя и *великолепной художественной выделкой* высшего общества: *Вы сумеете взять и выпить прилично чашку чаю, когда на вас все будут нарочно смотреть?* (8: 435)

Отношение к еде становится характерной, иногда доминирующей особенностью многих персонажей. Так, Раскольников вообще не помнит, когда и что он ест. Лишь однажды, и то недолго, он поглощает еду с жадностью, проснувшись после пребывания в полуобморочном, бредовом состоянии. Это едва ли не единственная подобная сцена у Достоевского:

*Дико и с напряжением продолжал приглядываться Раскольников. Тем временем Разумихин пересел к нему на диван, неуклюже, как медведь, обхватил левою рукой его голову, несмотря на то, что он и сам бы мог приподняться, а правую поднес к его рту ложку супу, несколько раз подув на нее, чтобы тот не обжегся. <...> Раскольников с жадностью проглотил одну ложку, потом другую, третью. <...> По-прежнему обхватил он левою рукой голову больного, приподнял его и начал поить с чайной ложечки чаем, опять беспрерывно и особенно усердно подувая на ложку. <...> Раскольников молчал и не сопротивлялся, несмотря на то, что чувствовал в себе достаточно сил приподняться и усидеть на диване безо всякой помощи, и не только владеть руками настолько,*

*чтобы держать ложку или чашку, но даже, может, и ходить. Но по какой-то странной, чуть не звериной хитрости ему вдруг пришло в голову скрыть до времени свои силы, притаиться, прикинуться, если надо, даже еще не совсем понимающим, а между тем выслушать и выведать, если надо, что такое тут происходит? Впрочем, он не совладал со своим отвращением: схлебнув ложек 10 чаю, он вдруг высвободил свою голову, капризно оттолкнул ложку и повалился опять на подушку (6: 95–96).*

Почти не едят Алеша и Иван Карамазовы, князь Мышкин, не ест Ставрогин, не ест даже Смердяков, являясь по профессии поваром. Часто, например, Алеша вроде собирается есть или выпить, но опять же дело до этого не доходит.

Противоположный образец «гастрономического поведения» представляет собой Петр Верховенский. Он единственный из персонажей романа *Бесы*, чьи трапезы Достоевский описывает подробно и красноречиво. Следует отметить, что описаний непосредственного приема пищи в присутствии других у Достоевского сравнительно немного. Так, скажем, когда Верховенский неожиданно заходит в гости к Кармазинову, он всегда застает его за *утренней котлеткой, которую тот съедал, но ни разу его не попотчевал.*

*— А-а! Кармазинов приподнялся с дивана, утираясь салфеткой, и с видом чистой радости полез лобызаться. <...>*

*— Вы ведь не... Не желаете ли завтракать? — спросил хозяин на этот раз изменяя привычке, но с таким, разумеется, видом, которым ясно подсказывался вежливый отрицательный ответ. Петр Степанович тотчас же пожелал завтракать. Тень обидчивого изумления омрачила лицо хозяина, но на один только миг, он нервно позвонил слугу и, несмотря на все свое воспитание, брезгливо возвысил голос. <...> Петр Степанович с чрезвычайным аппетитом накинулся на котлетку, мигом съел ее, выпил вино и выхлебнул кофе (10: 285–286).*

На сходке у Виргинского Верховенский сначала требует к чаю сливок, *замечательно небрежно развалившись на стуле в верхнем углу стола, почти ни с кем не поздоровавшись (10: 305)*, затем, *зевая во весь рот*, требует карт и позднее, снова зевая, высказывает желание выпить коньяку.

*— Вот коньяк! — брезгливо и презрительно отрубил родственница, <...> ставя его перед Верховенским вместе с рюмкой, которую принесла в пальцах, без подноса и без тарелки.*

*Прерванный оратор с достоинством остановился. — Ничего, продолжайте, я не слушаю, — крикнул Верховенский, наливая себе рюмку <...>.*

*— Нет у вас ножиц? — спросил вдруг Петр Степанович.*

— Зачем вам ножницы? — выпучила на него глаза Арина Прохоровна. — Ногти забыл обстричь, три дня собираюсь, — промолвил он, безмятежно рассматривая свои длинные и нечистые ногти (10: 310).

Еще один показательный образец подобного поведения Верховенский демонстрирует в сцене, когда неожиданно заходит в трактир, будучи в бешенстве. За тем, как он ест, наблюдает Липутин:

*Липутин гневливо и обидчиво уселся в кресла в сторонке и смотрел, как он ест. Прошло полчаса и более. Петр Степанович не торопился, ел со вкусом, звонил, требовал другой горчицы, потом пива, и все не говорил ни слова. Он был в глубокой задумчивости. Он мог делать два дела — есть со вкусом и быть в глубокой задумчивости. Липутин до того наконец, возненавидел его, что не в силах был от него оторваться. Это было нечто вроде нервного припадка. Он считал каждый кусок бифштекса, который тот отправлял в свой рот, ненавидел его за то, как он разевает его, как он жует, как он, смакуя, обсасывает кусок пожирнее, ненавидел самый бифштекс (10: 423).*

Данный эпизод, происходящий в полном молчании, нетипичен для Достоевского. Подробное описание и авторские ремарки в данном случае превращают обычный прием пищи в акт наблюдения одного оппонента за языком тела другого без словесного диалога.

Подобные липутинским чувства испытывает и Кириллов накануне самоубийства, когда Верховенский приходит к нему и замечает нетронутый обед:

*Он мигом устроился за столом и с чрезвычайною жадностью накинулся на кушанье; но в то же время каждый миг наблюдал свою жертву. Кириллов с злобным отвращением глядел на него неподвижно, словно не в силах оторваться (10: 466).*

Гастрономический элемент часто становится качественным «маркером» того или иного персонажа либо целого семейства. Так, например, представляя семейство Епанчиных, Достоевский акцентирует *откровенность аппетита сестер — здоровых, цветущих, рослых барышень с удивительными плечами и мощной грудью, с сильными, почти как у мужчины, руками, и, конечно, вследствие своей силы и здоровья, любили иногда хорошо покушать, чего вовсе и не желали скрывать (8: 32)* и подробно описывает, что у них ежедневно и в какое время дня подается на стол.

В романе *Бесы* неоднократно отмечается особая любовь Кириллова к чаю, кроме того, напиток становится своего рода пространственно-временной категорией: *комната, в которой Кириллов жил и пил чай (10: 184).*

Особое место среди героев Достоевского, которые не только едят, но и пьют, несомненно, занимает Федор Павлович Карамазов, питающий особую слабость к коньяку, с ним он и ассоциируется. В сцене, где в его доме впервые встречаются все три брата и разговор идет, в том числе, о Божьем суде и бессмертии, упоминания о коньяке проходят «красной нитью». В главах *За коньячком* и *Сладострастники* в нескольких фразах автор дает понять, что старший Карамазов не так примитивен и не только шут и паясничающий безобразник, каковым его привыкли видеть. *Длинные пьяные, полубессмысленные усмешки, кривой рот и визгливый смех* сменяются *слезами, которые светятся в глазах его* (14: 130). Данная семейная встреча также заканчивается скандалом.

Чаще всего в подобных сценах, сначала вроде бы безмятежных и предполагающих дружеские или родственные отношения, кажущееся сближение в одно мгновение разобщает героев еще больше прежнего. Так, скажем, Катерина Ивановна и совершенно очаровавшая ее Грушенька сначала угощаются шоколадом и изюмом, но сцена целования рук в один момент превращает их во врагов, и первая набрасывается на соперницу с кулаками. Грушенька часто соотносится с шампанским, им она «потчует» Алешу, когда усаживается к нему на колени, позднее она выпивает и разбивает бокал, в Мокром Грушенька тоже пьет шампанское.

Приведенные примеры показывают, что категория еды у Достоевского, как и все иные, неоднозначна, и в зависимости от функции персонажа, она приобретает разный смысл. Изначальная телесность еды не означает, что в персонаже, который ест, преобладает телесное начало. Чаще всего Достоевский подводит к мысли, что важна не столько сама еда как часть предметно-бытового мира, а то, как человек ведет себя в этот момент и взаимодействует с теми, кто рядом.

### Сноски и примечания:

- <sup>1</sup> Хоц А. Н. Пределы авторской оценочной активности в полифоническом «самосознании» героя Достоевского. *Достоевский. Материалы и исследования*. Т. 9. Ленинград, 1991. — с. 25.
- <sup>2</sup> Достоевский Ф. М. *Полное собрание сочинений в 30 т.* 1973—1986. Т. 6. Ленинград, 1973. — с. 279. (Далее цитаты приводятся по данному изданию с указанием номера тома и страницы в скобках за текстом).
- <sup>3</sup> Арутюнова Н. Д. Два эскиза к «геометрии» Достоевского. *Логический анализ языка. Языки пространств*. Москва, 2000. — с. 369.

## **Литература:**

- Арутюнова Н. Д. Два эскиза к «геометрии» Достоевского. *Логический анализ языка. Языки пространств*. Москва, 2000.
- Достоевский Ф. М. *Полное собрание сочинений в 30 т.* Т. 6–14. Ленинград, 1973–1976.
- Хоц А. Н. Пределы авторской оценочной активности в полифоническом «самосознании» героя Достоевского. *Достоевский. Материалы и исследования*. Т. 9. Ленинград, 1991.



Юлия Минутина-Лобанова

## ТЕМА БИТВЫ-ПИРА В ПОЭЗИИ РУССКИХ ФУТУРИСТОВ ПЕРИОДА ПЕРВОЙ МИРОВОЙ ВОЙНЫ

Summary

### The Theme of Battle-Feast in Russian Futurist Poetry during the First World War

The 'battle-feast' theme is a traditional one for the Russian literature going back to folklore imagery. It is first found in *The Lay of Igor's Campaign* and is presented widely in nineteenth-century poetry and prose. In Russian futurist poetry this metaphor correlates with a high interest in gastronomical motifs. During the First World War the 'battle-feast' theme in futurist poetry receives a variety of interpretations enabling poets to actualize a number of different literary intentions. We can identify a canonical usage of the metaphor, which results in the fading of the figure due to its commonness (Shershenevich); and 'vice versa' expanding the image into the main subject of the poem, full of horrible details, traditional for the futurist poetics (Mayakovsky, Khlebnikov). The 'battle-feast' metaphor transformation in Igor Severyanin's poetry reflects the changing of contemporary attitude towards the war. Kruchenikh uses gastronomic images to emphasise war horrors. In Aseev's poems this theme is integrated in his folklore-oriented texts.

\*

Исследование посвящено одному из аспектов изображения Первой мировой войны в поэзии современников. Из множества тропов, используемых поэтами Серебряного века для отражения военных действий, очевидцами (в некоторых случаях — участниками) которых они стали, остановимся на сопоставлении боя и трапезы. В данном аспекте наиболее показательной представляется поэзия русского футуризма, для которой характерна ориентация на эпатаж, сочетающаяся в некоторых случаях (например, группа *Гилея*) с опорой на фольклор и архаические тексты. Кроме того, поэты-футуристы активно используют гастрономические образы, функция которых варьируется в зависимости от конкретного литературного объединения и идиостиля каждого автора. Сочетание этих трех факторов формирует очень выразительный пласт лирических произведений, заслуживающий отдельного рассмотрения.

В качестве материала используются в первую очередь стихотворения 1914–1918 годов написания. Такой отбор позволяет анализи-

ровать непосредственный отклик современников на события Мировой войны. В рамках конкретного исследования мы ограничимся рассмотрением вариаций метафоры «битва-пир», не анализируя детально поэтические тексты, содержащие отдельные наименования пищи либо напитков.

Метафора «битва-пир», как и «битва-жатва», является традиционной для русской литературы и восходит к фольклорной образности. Наиболее ярким примером использования этой метафоры в древнерусской литературе традиционно считается *Слово о полку Игореве*: *ту кроваваго вина не доста; ту пирь dokonчаша храбрии Русичи: сваты попоиша, а сами полегоша за землю Рускую*<sup>1</sup>. В. П. Адрианова-Перетц так комментирует эту фразу:

*Образ битвы-пира, восходящий к народно-поэтической традиции, был уже в XI в. использован Новгородской летописью <...>. Напомню, что в XIII в. повесть о Евпатии Коловрате, связанная с эпическими песнями, также содержит этот образ в ироническом ответе русских пленных Батью <...>. Автор «Слова» по-своему разработал традиционный уже в его время образ битвы-пира. Ту кроваваго вина не доста — такой метафорой он передал горечь поражения, мысль о том, что у русских в бою не хватало сил.*<sup>2</sup>

Б. Н. Путилов так обобщает наблюдения над закономерностями употребления метафоры «битва-пир» в древнерусской литературе:

*<...> образ битвы-пира всегда развивается в песнях о поражении, о военной неудаче (это прекрасно понимал автор «Слова о полку Игореве», давший гениальную вариацию этого образа в картине разгрома русских войск); образ битвы-встречи и «угощения» врага связан с темой отпора чужеземному нашествию, с темой стойкого сопротивления врагу. В поздних исторических песнях он связан также с темой победы, изгнания противника.*<sup>3</sup>

В литературе последующих эпох метафора «битва-пир» сохраняет свою актуальность, хотя по частотности уступает комплексу сельскохозяйственных метафор в описании боя. Приведем лишь несколько цитат. Так, в лирике Дениса Давыдова пьянство и битва оказываются взаимозаменяемыми занятиями (ср., например, стихотворение *Бурцову* (1804): *... Саблю вон — и в сечу! Вот / Пир иной нам бог дает, / Пир задорней, удалее, / И шумней, и веселее...*<sup>4</sup>). В поэме *Руслан и Людмила* А. С. Пушкина в 6 песне Финн говорит Руслану: *Тебя блаженство ожидает; / Тебя зовет кровавый пир...*<sup>5</sup> В повести *Страшная месть* Н. В. Гоголя: *...приехал на гнедом коне своем и запорожец Микитка*

прямо с разгульной попойки с Перешляя поля, где поил он семь дней и семь ночей королевских шляхтичей красным вином<sup>6</sup>; там же: *Посполитство будем угощать свинцовыми сливами, а шляхтичи потанцуют и от батогов*<sup>7</sup> и другие примеры. У М. Ю. Лермонтова в стихотворении *Бородино: И думал: угощу я друга...*<sup>8</sup> Значительная часть произведений, в которых встречается метафора битвы-пира, ориентирована на фольклорную традицию либо на просторечный, «низкий» стиль.

В футуристической поэзии периода Первой мировой войны мы найдем самые различные варианты раскрытия темы «война-трапеза».

Наиболее традиционно тема «войны-пира» раскрывается в поэзии Вадима Шершеневича, а именно – в цикле *Священный сор войны* (сборник *Автомобилья поступь*, 1916). Метафора боя как выпитого вина используется в стихотворении *Галиция: Причастилась с кроткой верой / Здесь военного вина*.<sup>9</sup> Соседство образов вина и войны находим и в стихотворении *Франция: Вот – конь войны развеял гриву / Из дыма, зарев и клинков... / Страна забыла, что игрива / Была в шампанском кабаков*.<sup>10</sup> Радость победы также описывается метафорой пира: *И порой из огромной ползущей толповерти, / Как из бутылки пробка, шапки взлетали с голов...*<sup>11</sup> Тема «война-пир» в поэзии Шершеневича являет собой классическое продолжение литературной традиции.

В футуристической поэзии есть немало примеров, когда война и пир оказываются противопоставлены. Так, в стихотворениях 1914 года Игорь Северянин утверждает право на беззаботную жизнь, одним из символов которой является изысканная пища, несмотря на ведущиеся боевые действия: *Ещё не значит быть изменником... <...> По-прежнему пить сливки с пенками / И кушать за десертом крем – / Еще не значит...*<sup>12</sup> (*Еще не значит...* октябрь 1914) и завершает стихотворение браваурным: *Когда ж настанет наша очередь, / Цветы мы сменим на мечи!* Гастрономические реалии противопоставлены войне, автор подчеркивает свою принципиальную чуждость историческим событиям (очевидно, что финальные строчки являются всего лишь красивой позой). Образ войны–встречи и угощения обыгрывается и в стихотворении *Забава безумных* этого же периода: о немцах поэт пишет: *И Бельгию уж не луна ли / Хотела превратить в отель, / Где б их не только не прогнали, / А приготовили постель / И накормили, как едва ли / Кормили злаки их земель*<sup>13</sup> (октябрь 1914). Вместо предполагаемого пира в свою честь агрессоров ожидает бой; компоненты метафоры вновь оказываются противопоставлены.

Однако в 1914 году никто не ожидал, что эта война продлится так долго и отразится на судьбе всей страны самым драматическим об-

разом — как с экономической, так и с политической точек зрения. И уже летом 1915 года война перестает быть поводом покрасоваться, становится элементом повседневной рутины, что подчеркивается помещением в один ряд слов «победы» — «обеда»: *Это страшно! — все одно и то же: / Разговоры, колкости, обеда, / Зеленичик, прогулка, море, сон, / Граммофон, тоска, соседей рожки, / Почта, телеграммы про победы, / И в саду все тот же самый клен...*<sup>14</sup> (*Это страшно...*) Причем в данном случае можно утверждать, что слово «победы» несет исключительно поэтическую функцию (стихотворение написано накануне Великого отступления русской армии из Галиции и во время стабильности Западного фронта). В данном тексте Игорю Северянину важно поставить в сильную позицию и зарифмовать лексемы с военной и гастрономической семантикой, чтобы подчеркнуть бессмысленность происходящего и ощущение тоски. Теперь война и пища поставлены в один ряд.

Наконец, в стихотворениях Игоря Северянина 1917 — 1918 годов война и трапеза оказываются взаимозаменяемыми, война представляется всеобъемлющей: используется традиционный образ превращения вина в кровь (*Сменила кровь вино бокала*<sup>15</sup>, *Баллада XIV*, 1917); причины же войны видятся в пресыщенности (*Они, кому в нравственном тесно, / Крошили бананы в икру... <...> Но этого было все мало, / И сытый желудок хотел / Вакхического карнавала / Разнузданных в похоти тел. <...> Клинки обжигались ликером... <...> Живые и сытые трупы, / Без помыслов и без идей, / Ушли в черепашие супы, — / О, люди без сути людей! // Им стало филе из лягушки / Дороже пшеницы и ржи...*<sup>16</sup>. *Поэза упадка*, 1918) Здесь используемый образный ряд сближает Игоря Северянина с его поэтическим оппонентом Владимиром Маяковским.

Владимир Маяковский в 1915 году создает целый ряд эпатажных стихотворений, посвященных войне, в которых, в частности, используются и гастрономические метафоры. Таково стихотворение *Вам!* (*Знаете ли вы, бездарные, многие, / думающие, нажраться лучше как, — / может быть, сейчас бомбой ноги / выдрало у Петрова поручика?... / Если б он, приведенный на убой, / вдруг увидел, израненный, / как вы измазанной в котлете губой / похотливо напеваете Северянина! / Вам ли, любящим баб да блюда, / жизнь отдавать в угоду?! / Я лучше в баре блядям буду / подавать ананасную воду!*<sup>17</sup>); *Гимн обеде* (*Если ударами ядер / тысячи Реймсов разбить удалось бы!*<sup>18</sup> — / *по-прежнему будут ножки у пулярд, / и дышать по-прежнему будет ростбиф!*<sup>19</sup>) (в данном тексте гастрономические реалии отсылают читателя к союзникам России в

войне — Франции и Англии; в гротескном изображении Маяковского культурное и политическое значение государств нивелируется по сравнению с их гастрономическими характеристиками). В этих стихотворениях ключевым является образ «сытости», «довольства», осуждаемый поэтом. Война в этих стихотворениях используется скорее как фон, позволяющий максимально жестко проявить авторскую интенцию, заключающуюся в первую очередь в эпатаже публики. Война и трапеза, как и в стихотворениях Игоря Северянина этого периода, оказываются на противоположных полюсах.

Однако в поэме *Флейта-позвоночник* (1915) Маяковский использует метафору «битва-пир» совсем в ином контексте. Здесь, говоря о литературной традиции воюющих народов, поэт соединяет бой и пир в рамках одного тропа: *Даже если, / от крови качающийся, как Бахус, / пьяный бой идет — / слова любви и тогда не ветхи. / Милые немцы! / Я знаю, / на губах у вас / гётевская Гретхен.*<sup>20</sup> Нельзя не отметить перенасыщенность приведенного фрагмента культурными формулами, несомненно являющуюся реализацией авторского замысла; в данном случае параллель «бой-пир» используется именно как узнаваемый, традиционный прием.

В поэме *Война и мир* (1916), помимо уже упоминавшегося выше эпатажного описания «сытости»<sup>21</sup>, используется ряд более оригинальных вариантов трактовки темы «битва-пир». Так, характерный для Маяковского прием одушевления неодушевленных предметов используется для описания боевых действий: *Батареи добела раскалили жару. / Прыгают по трупам городов и сёл. / Медными мордами жрут / всё.*<sup>22</sup> Показывая глобальность происходящей катастрофы и ее антигуманную сущность, Маяковский использует как достаточно традиционные развернутые метафоры (...*захотел / воды для самовара выжать, — / и отшатнулся: / во всех водопроводах / сочилась та же рыжая жижа*<sup>23</sup>), так и доходящие до предела жестокости перифразы (*Никто не просил, / чтоб была победа / родине начертана. / Безрукому огрызку кровавого обеда / на чёрта она?!<sup>24</sup>*). В поэме понятие мировой войны трактуется буквально; выход из этой войны Маяковский видит в отождествлении себя с миром и принятии всей вины на себя (*Сегодня / не немец, / не русский, / не турок, — / это я / сам, / с живого сдирая шкуру, / жру мира мясо; и далее: Радуйтесь! / Сам казнится / единственный людоед*<sup>25</sup>). Таким образом, в поэмах Маяковский признает, что от войны невозможно отстраниться; либо всем миром необходимо признать общечеловеческое родство, или кто-то (а именно — лирический герой Маяковского) должен принять на себя ответствен-

ность за происходящие события и, повторяя судьбу Иисуса Христа, своей гибелью положить конец бедам мира.

Еще откровеннее образ войны-людоеда выведен в стихотворениях Велимира Хлебникова, который, в отличие от многих поэтов-футуристов, вынужден был служить. Так, в стихотворении 1915 года *Посв. Вере Б.* (позже вошедшем в поэму *Война в мышеловке*) читаем следующее описание войны: *Точно на блюде, на хворях чумазных / Поданы вами горы мужчин. <...> Это смерть идет на перепись / Пищевого до-вольства червей. / Скажите люди да есть же стыд же, / Вам не хватит в Сибири лесной костылей, / иль позовите с острова Фиджи / Черных и мрачных учителей / И проходите годами науку, / как должно есть человечью руку. <...> Величаво идемте к Войне Великанше, <...> Вкушаешь мужчин а la Строганов.*<sup>26</sup> В поэме *Война в мышеловке*, написанной по большей части во время службы в армии, В. Хлебников декларирует: *Мы создадим «Слово Полку Игореве» / Или же что-нибудь на него похожее.*<sup>27</sup> В самом деле, в описании войны мы встречаемся с фольклорными образами (*Где волк воскликнул кровью: / «Эй! Я юноши тело ем»...<sup>28</sup>*) и с теми же метафорами, что и в *Слове о полку Игореве*; однако они многократно усилены за счёт разворачивания метафор, придания им большей материальности. По-видимому, образный ряд *Слова...* представляется Хлебникову уже неубедительным, когда речь идет об описании современной войны, более масштабной и жестокой. Потому поэтический образ опьянения кровавым вином, также присутствующий в одной из частей поэмы (*И масти красною свободой / Наполнят чашу, пусть горька<sup>29</sup>*), недостаточен; Хлебников использует пищевые метафоры, подобные приведенной выше, которые, по сравнению с метафорой *кровь-вино*, несут в себе большее воздействие на читателя.

Помимо поэмы *Война в мышеловке*, теме войны как людоедства отводится значительная функция в стихотворении *«Только мы, свернув ваши три года войны...»* (апрель 1917), содержащего требование немедленного прекращения войны:

*Но зачем оно (государство — Ю. М.-Л.) кормится людьми? / Зачем отечество стало людоедом, / А родина его женой? <...> ...зачем эта пища богов? / Зачем мы, люди, трещим у вас на челюстях / Между клыками и коренными зубами? / Слушайте, государства пространств, / Ведь вот уже три года / Вы делали вид, / Что человечество — только пирожное, / Сладкий сухарь, тающий у вас во рту; / А если сухарь прыгает бритвой и скажет: / Мамочка! / Если его посыпать нами, / Как ядом?<sup>30</sup>*

Для Хлебникова тема войны является не фоном, на котором разворачивается лирический сюжет стихотворения, не приметой современности, вводимой в поэтический текст для усиления воздействия на читателя-современника, не одним из событий в историческом потоке. Война становится основной темой произведения, поэт с максимальной экспрессией изображает ее чудовищность, так как это наиболее действенный способ призвать к немедленному прекращению боевых действий.

В поэзии Николая Асеева рассматриваемого периода тема войны занимает значительное место. На фоне общей ориентированности творчества Асеева на традиционное, фольклорное начало интегрирование в текст стихотворений архаических формул описания боя выглядит органичным. Например, в стихотворении *Кремлевская стена (2 часть): И мнится: шумно ратью / поем и цедим вино <...> Но вдруг — в разгаре пирушки, / в ответ на далекий рев — / протяжно завоют пушки / с зеленых твоих валов.*<sup>31</sup> Однако наиболее яркий образ войны мы видим в стихотворении *Повея война (вступление): Ещё никто не стиснул брови / врагам за думой одолеть их, / когда, шумя стаканом крови, / шагнуло пьяное столетье. <...> Ещё смертей двойных, тройных / всходил опары воздух сдобный, / а уж труба второй войны / запела жалобно и злобно.*<sup>32</sup> Сочетание метафор кровавого вина и смертестета отсылает читателя к Тайной вечере и таинству Причастия. Но если в картине мира В. Маяковского один человек может искупить страдания мира, то для Асеева гибель мира неизбежна: *Мне в ноги брякнулась весна / И молит песен о пощаде.*<sup>33</sup>

Особо следует сказать о стихотворении Алексея Крученых *Битва* (сборник *Война*, 1916). Приведу его целиком: *дрожь / рожь / смета-на / рожь / чернозем / паровое отопление с лимоном / хотите выпейте / он копченый*<sup>34</sup>. Произведение представляет собой набор слов, грамматически почти не связанных друг с другом и не относящихся напрямую к заявленной теме стихотворения (за исключением, возможно, первого слова *дрожь*). Однако заглавие задает читателю фильтр восприятия, и при взгляде сквозь него складывается специфический лирический сюжет стихотворения, который на эмоциональном уровне производит угнетающее впечатление за счет сближения отстраненной пейзажной и конкретной гастрономической лексики, в сочетании формирующих намеки на трагическое происшествие, воспринимаемое наблюдателем как нечто обыденное.

Итак, образ битвы-пира, традиционный для русской литературы, играет значительную роль в поэзии футуристов, посвященной Пер-

вой мировой войне. При этом отмечается широкое варьирование этого образа — от канонического применения, когда функция метафоры практически стирается по причине ее устойчивости (Шершеневич) до развертывания образа и придания ему статуса основного лирического сюжета стихотворения, насыщения его ужасающими деталями, характерными для поэтики футуризма (Маяковский, Хлебников). Изображение войны как людоедства становится апофеозом реализации метафоры.

### Сноски и примечания:

- <sup>1</sup> *Слово о полку Игореве*. Под ред. В. П. Адриановой-Перетц. М., Л., ... АН СССР, 1950. — с. 17.
- <sup>2</sup> Адрианова-Перетц В. П. «Слово о полку Игореве» и памятники русской литературы XI—XIII веков. Л., Наука, 1968. — с. 110. <http://feb-web.ru/feb/slovo/critics/aps/aps-045-.htm> (14.01.2014)
- <sup>3</sup> Путилов Б. Н. Песня о Евпатии Коловрате. *Труды Отдела древнерусской литературы*. М., Л., Изд-во Академии наук СССР, 1955. Т. 11. — с. 131. [http://pushkinskiydom.ru/Portals/3/PDF/TODRL/11\\_tom/Putilov/Putilov%20-%200131.pdf](http://pushkinskiydom.ru/Portals/3/PDF/TODRL/11_tom/Putilov/Putilov%20-%200131.pdf) (14.01.2014)
- <sup>4</sup> Давыдов Д. В. *Стихотворения*. Л., Советский писатель, 1959. — с. 79.
- <sup>5</sup> Пушкин А. С. Руслан и Людмила: Поэма. *Пушкин А. С. Полное собрание сочинений: В 10 т. Т. 4. Поэмы. Сказки*. Л., Наука, 1977. — с. 75.
- <sup>6</sup> Гоголь Н. В. Страшная месть. *Гоголь Н. В. Полное собрание сочинений: В 14 т. Т. 1. Ганц Кюхельgarten. Вечера на хуторе близ Диканьки*. М., Л., Изд-во АН СССР, 1940. — с. 244.
- <sup>7</sup> Там же, с. 253.
- <sup>8</sup> Лермонтов М. Ю. Бородино. *Лермонтов М. Ю. Сочинения: В 6 т. Т. 2. Стихотворения, 1832—1841*. М., Л., Изд-во АН СССР, 1954. — с. 81.
- <sup>9</sup> Шершеневич В. *Автомобилья поступь*. М., Плеяды, 1916. — с. 76.
- <sup>10</sup> Там же, с. 74.
- <sup>11</sup> Там же, с. 78.
- <sup>12</sup> Игорь Северянин. *Гост безответный. Стихотворения. Поэмы. Проза*. М., Республика, 1999. — с. 136—137.
- <sup>13</sup> Там же, с. 136.
- <sup>14</sup> Там же, с. 203.
- <sup>15</sup> Там же, с. 278.
- <sup>16</sup> Там же, с. 227—228.
- <sup>17</sup> Маяковский В. В. *Полное собрание сочинений: В 13 т. Т. 1. Стихотворения, трагедия, поэмы и статьи 1912—1917 годов*. М., Гос. изд-во худож. лит., 1955. — с. 75.
- <sup>18</sup> В начале войны германской артиллерией был разрушен Реймский собор — памятник французской архитектуры XIII века.



- <sup>19</sup> Маяковский В. В. *Полное собрание сочинений: В 13 т. Т. 1. Стихотворения, трагедия, поэмы и статьи 1912–1917 годов.* М., Гос. изд-во худож. лит., 1955. — с. 84.
- <sup>20</sup> Там же, с. 202.
- <sup>21</sup> См., например, там же, с. 214–216.
- <sup>22</sup> Там же, с. 224.
- <sup>23</sup> Там же, с. 225.
- <sup>24</sup> Там же, с. 227.
- <sup>25</sup> Там же, с. 232–233.
- <sup>26</sup> Хлебников В. Посв. Веры Б. *Пета. 1-й сборник.* М., Кн-во Пета, 1916. — с. 14.
- <sup>27</sup> Хлебников В. *Собрание сочинений: В 3 т. Т. 2. Поэмы и «сверхповести», драматические произведения.* СПб., гуманитарное агентство «Академ. проект», 2001. — с. 294.
- <sup>28</sup> Там же, с. 296.
- <sup>29</sup> Там же, с. 301.
- <sup>30</sup> Хлебников В. *Собрание сочинений: В 3 т. Т. 1. Стихотворения.* СПб., гуманитарное агентство «Академ. проект», 2001. — с. 237.
- <sup>31</sup> Асеев Н. *Оксана.* М., Центрифуга, 1916. — с. 7.
- <sup>32</sup> Там же, с. 50.
- <sup>33</sup> Там же, с. 51.
- <sup>34</sup> Крученых А. *Стихотворения. Поэмы. Романы. Опера.* СПб., гуманитарное агентство «Академ. проект», 2001. — с. 84.

## Литература:

- Адрианова-Перетц В. П. «Слово о полку Игореве» и памятники русской литературы XI–XIII веков. Л., Наука, 1968. <http://feb-web.ru/feb/slovo/critics/aps/aps-045-.htm> (14.01.2014)
- Асеев Н. *Оксана.* М., Центрифуга, 1916.
- Гоголь Н. В. Страшная месть. *Гоголь Н. В. Полное собрание сочинений: В 14 т. Т. 1. Ганц Кюхельгартен. Вечера на хуторе близ Диканьки.* М., Л., Изд-во АН СССР, 1940.
- Давыдов Д. В. *Стихотворения.* Л., Советский писатель, 1959.
- Северянин И. *Тост безответный. Стихотворения. Поэмы. Проза.* М., Республика, 1999.
- Крученых А. *Стихотворения. Поэмы. Романы. Опера.* СПб., гуманитарное агентство «Академ. проект», 2001.
- Лермонтов М. Ю. Бородино. *Лермонтов М. Ю. Сочинения: В 6 т. Т. 2. Стихотворения, 1832–1841.* М., Л., Изд-во АН СССР, 1954.
- Маяковский В. В. *Полное собрание сочинений: В 13 т. Т. 1. Стихотворения, трагедия, поэмы и статьи 1912–1917 годов.* М., Гос. изд-во худож. лит., 1955.
- Путилов Б. Н. Песня о Евпатии Коловрате. *Труды Отдела древнерусской литературы. Т. 11.* М., Л., Изд-во Академии наук СССР, 1955.

- Пушкин А. С. Руслан и Людмила: Поэма. *Пушкин А. С. Полное собрание сочинений: В 10 т. Т. 4. Поэмы. Сказки.* Л., Наука, 1977.
- Слово о полку Игореве.* Под ред. В. П. Адриановой-Перетц. М., Л., Изд-во АН СССР, 1950.
- Рюрик Ивнев. *Самосожжение.* Пг, Кн-во Фелана, 1917.
- Хлебников В. Посв. Вере Б. *Пета. 1-й сборник.* М., Кн-во Пета, 1916.
- Хлебников В. *Собрание сочинений: В 3 т. Т. 1, 2.* СПб., гуманитарное агентство «Академ. проект», 2001.
- Шершеневич В. *Автомобилья поступь.* М., Плеяды, 1916.

Фаина Тимошенко

**ПОЭТИЧЕСКАЯ ФРАЗЕОЛОГИЯ  
С КЛЮЧЕВЫМ СЛОВОМ «ВИНО» В ПОЭЗИИ  
РУССКИХ СИМВОЛИСТОВ**

Summary

**Poetic Phraseology with the Keyword 'Wine' in the Poetry of  
Russian Symbolists**

In this paper we investigate the examples of transformations of phraseological units (in particular, periphrases and comparisons) with the keyword 'wine' in the poetry of Russian symbolists. These expressions are an intriguing object of studies due to their commonness in Russian poetry and because their analysis up to now, from our point of view, was far from complete. Besides, the lexeme 'wine' is interesting due to the ambivalence of the 'wine' from the historico-cultural point of view. The ambiguous attitude towards wine has influenced the related system of symbols and, consequently, the poetic language of symbolists, for whom the plurality of the ways to emphasize an idea, which can be expressed both directly and allegorically, is especially characteristic.

The lexeme 'wine' is presented as a general designation of any alcoholic beverage, since it is the most frequently used in the studied expressions and has the most complex semantic structure, and is the most potent for the development of various figurative meanings.

The analysis of investigated poetic phraseological units supported the thesis that, regardless of the attempts to make their poetic style more individual, poets-symbolists cannot avoid the references to the traditional poetic formulas and use them in their original form, but also in semantically and grammatically significantly transformed expressions.

\*

Символизму как литературному направлению в истории языка русской поэзии начала XX века принадлежит особая роль. С одной стороны, язык символистов тесно связан с русским поэтическим языком XIX века, с другой стороны, это — необходимый фон, вне которого непонятны некоторые из тех процессов, которые происходят в языке поэзии в дальнейшем.

Изучение поэтики и эстетики символизма имеет длительную историю, однако при этом данная тема разработана неравномерно. Нельзя, например, считать исчерпанным вопрос о судьбе традиционной образности и поэтических формул, ведь для поэтического языка

характерно сложное переплетение устойчивых выражений и новообразований, старого и вновь возникшего.

Традиционные тропы не выходят из поля зрения поэтов, при этом довольно активно подвергаются различным трансформациям, одновременно возникают новые повторяющиеся образы, новые поэтические формулы. Рассуждая о поэтическом языке, Н. А. Кожевникова отмечает, что *на протяжении XX века меняется отношение к традиции, как, впрочем, и сама традиция*<sup>1</sup>. Всё это в полной мере относится и к поэтическому языку символистов.

Образная картина мира, а точнее, образные картины мира в поэзии как старших, так и младших символистов включают в себя разнородные по происхождению элементы. Некоторые тропы опираются на мифологические и библейские образы или представления, другие заимствованы из фольклора, произведений русской и мировой литературы XVIII – XIX веков. Устойчивые тропы претерпевают разнообразные изменения. Например, традиционная смысловая связь приобретает нетрадиционное выражение благодаря синонимической или родо-видовой замене опорного слова; характер развития других тропов обуславливается языковыми возможностями опорных слов, их способностью к распространению.

Зависимость тропа от изображаемой ситуации в литературе начала XX века возрастает. Некоторые тропы получают двойную мотивировку: с одной стороны, они опираются на устойчивую образную параллель, на метафорический архетип, с другой – на реалии изображаемого мира.

Своеобразие развёртывания художественной мысли, выражаемое в циклизации отдельных стихотворений, появление ещё более крупных объединений, создание *сквозных образов* вызывают новые, всё более сложные, трансформации поэтических фразеологизмов и их разнообразные взаимодействия в пределах не только произведения или поэтического цикла, но и целых поэтических сборников, что позволяет исследователям говорить о поэтике *единого контекста* у отдельных авторов.

Продемонстрируем вышесказанное, обратившись к поэтическим фразеологизмам (в частности, перифразам и сравнениям) с ключевым словом *вино*<sup>2</sup>. В качестве объекта исследования данные выражения представляют значительный интерес как в силу своей традиционности в русской поэзии, так и в силу недостаточной, на наш взгляд, завершённости их анализа<sup>3</sup>. Кроме того, лексема *вино* для нас представ-

ляет интерес ещё и потому, что образ *вина* в культурно-исторических традициях амбивалентен.

Известно, что в традиционной символике *вино* редко бывает связанным с негативными последствиями его употребления, а является (так как обычно разбавляется водой) в истинном смысле *духовным напитком, жидкостью, наполненной огнём жизни*. Распространённый в некоторых культурах обычай чрезмерного потребления вина имел культовые корни и должен был вызвать соединение с божеством экстаза. Согласно мифам Древней Греции, в жилах бога виноделия и виноградарства Диониса текло вино, что вызывает ассоциации как со смертью, так и с вечной жизнью.

Вино могло разрушить любое колдовство, разоблачить ложь: *in vino veritas — истина в вине*.

Вином могли наслаждаться и умершие, если его принести в жертву, полив им землю и дав ему впитаться.

Вино часто рассматривалось также в тесной символической связи с кровью. В данном смысле оно могло заменять жертвенную кровь, предназначенную богам или умершим.

На Востоке и в Египте культура виноградарства — очень древняя. В этом регионе на праздниках всегда должно быть вино (для сравнения вспомним первое чудо Иисуса в Кане — превращение воды в вино). Древние евреи считали вино напитком Бога. В Ветхом Завете содержатся сведения о том, что Яхве сам повелел Моисею приносить ему в жертву вино, а также пить его на Пасху во время праздничной трапезы.

В христианстве религиозное переживание возвысило вино до тождественности божественной крови, с другой стороны, многие христианские представления связаны с *вином ярости гнева Его*.

Чрезмерное употребление вина в Библии описывается в связи с опьянением Ноя, хотя, как мы помним, большему осуждению предаётся не сам Ной, первым посадивший виноград и *отведавший от плодов его*, а неуважительное отношение Хама к своему отцу.

Средневековая символика часто иллюстрирует тождество, согласно которому виноградный куст — это Христос, его апостолы являются лозами, а народ — виноградинами (т. е. вино можно соотнести с плодами их деятельности — с самим христианским учением). Крест и дерево жизни нередко изображаются в виде кустов винограда; сбор урожая винограда — символ Страшного суда.

Виноград — славянский символ богатства, изобилия и плодородия, которое должно сопровождать мужчину и его семью на протя-

жении жизни. Виноградная лоза является также оберегом у многих славян.

На Руси гость должен был выпивать чаши или кубки вина за здоровье хозяев и всех присутствующих, не соблюдать эту традицию значило не уважать гостеприимных хозяев или не желать добра тому гостью, за чьё здоровье предлагалось выпить.

В исламе по отношению к вину господствовало двойственное отношение. Легенды рассказывают, что когда архангел Джibriл (Джibriил / Гавриил) вывел Адама и его жену из рая, то пожалел отверженных и подал им лозу из закрытого теперь сада. По другой версии, его посох был увлажнён слезами сочувствия и пустил побег; плоды были подобны слезам ангела, круглые и сладкие. Но Иблис, дьявол, пожалел этому растению несчастья, и поэтому вино изначально – дар ангела, но не благословенно. Его потребление и сегодня строго запрещено всем верующим, но в раю избранные пьют его. И вино смешивается с водой источника Тамин, из которого пьют приближённые Аллаха.

С развитием технологий производства алкогольных напитков не из винограда, а из другого сырья, с увеличением их крепости отношение к питию вина ещё больше изменяется, и в разных культурах это тоже проявляется по – разному<sup>4</sup>.

Естественно, такое неоднозначное отношение к вину не могло не отразиться на символике этого образа, которая, в свою очередь не могла не повлиять на поэтический язык символистов, для которых особенно характерна множественность способов акцентирования идеи, выражаемой как прямо, так и иносказательно, через образные соответствия.

Перейдём к рассмотрению примеров<sup>5</sup>. К сожалению, мы не имеем возможности представить здесь весь собранный материал, поэтому ограничимся лишь некоторыми из контекстов.

Первая группа (достаточно малочисленная) представлена выражениями, в которых *вино* выступает в роли субъекта или в составе субъектной части сравнения (модели: *вино – небо*, *вино – поцелуи*, *вино – вздох* и др.), например:

Никогда не забуду (он был или не был,  
Этот вечер): *пожаром зари*  
Сожжено и раздвинуто *бледное небо*,  
И на *жёлтой заре* – фонари.

Я сидел у окна в переполненном зале.  
Где – то прели смычки о любви.

Я послал тебе чёрную розу в бокале  
Золотого, как небо, ай.

А. Блок *В ресторане*

Субъектом сравнения здесь является видовое обозначение вина — *ай*. Объект сравнения — *небо*, признак сравнения — общность цветовой гаммы вина и освещённого вечерней зарёй неба. Такое повторение цветовой характеристики (ср.: бледное небо — на жёлтой заре — золотое, как небо) подчёркивает реальность событий. Сравнение и его лексический дублет (*небо*) помогают соединить реальный и символический план стихотворения.

Вторую группу представляют выражения, в которых лексема *вино* употребляется в роли объекта или в составе объектной части сравнения. Эта группа является многочисленной, поэтому в зависимости от субъекта сопоставления можно выделить несколько подгрупп сравнительных конструкций.

1. Субъектом являются какие — либо действия, чувства и психологическое состояние героя (*любовь — вино, любовь — нектар, обольщение — вино* и т.д.); это самая многочисленная подгруппа. Здесь следует также отметить, что в поэзии XX века уподобление *чувство, любовь — вино, опьянение*, как отмечают Н. А. Кожевникова<sup>6</sup> и З. Ю. Петрова<sup>7</sup>, практически полностью вытеснило уподобление *чувство, любовь — сон*, более частотное в поэзии XIX века. Особенно заметной является такая замена *в высказываниях, в которых позицию субъекта занимает обозначение реалии внешнего мира*<sup>8</sup>.

Есть обольщение в вине,  
В его манящем аромате,  
Как поцелуи в тишине,  
Как вздох в безмолвии объятий...

Есть обольщение в тишине,  
Восторг в безмолвии объятий,  
Как сладость тайная в вине,  
В его манящем аромате.

В. Брюсов *Мона Лиза*

Сначала обратим внимание на вторую строфу. Объектом сравнения *вино* является на основании его вкусовых качеств и аромата. Связь между субъектом и объектом строится на основании *семантического дробления* (одновременной реализации прямого и переносного значений) слова *сладкий* (вино *сладкое* (прям.) // восторг, который ис-

пытывает лирический герой от объятий — *сладкий* (перенос.); ср.: сладострастие).

Если же мы обратим внимание на первую строфу, то отметим, что данный контекст мог быть отнесён и к первой группе сравнительных оборотов<sup>9</sup>, так лексема *вино* входит в состав субъектной части сравнения. Здесь основой сравнения также является манящий аромат вина, его привлекательность, способность *к обольщению*. Объектами данной сравнительной конструкции являются *поцелуи, вздох в безмолвии объятий* на основании семантики лексемы *обольщение* (от *обольщать* — «увлекать, прельщать чем — то заманчивым, соблазнительным»).

Таким образом, в данном контексте мы видим два *зеркальных* сравнения: *вино — поцелуи, вздох в безмолвии объятий // восторг в безмолвии объятий — вино*. Источником сравнений здесь являются трансформированные поэтические фразеологизмы, восходящие к архетипам *вино — любовь* и *любовь — вино*.

Следующее сравнение также построено на основе традиционного сопоставления: *вино — трава*, получившего нетрадиционную форму благодаря синонимической замене опорного слова.

Я ль чуждый гость в чертоге крепкостенном,  
Где Калипсо кудель судьбы прядёт, —  
Днём на пиру сию блаженно — пленным,  
В ночь с уст царицы пью *пьянящий мёд?*..

Иль не пресыщен полным кубком славы,  
Не отягчён венцом вселенной всей, —  
Как *нектара*, жду нежащей отравы  
Я, опытный, я, мудрый Одиссей?

В. Брюсов *Одиссей у Калипсо*

Субъект сравнения — *нежащая отравы* (перифраза, означающая в данном контексте любовь), объект сравнения — *нектар*<sup>10</sup>. Лексическим дублетом данного сравнения на основании общности поля является лексема *мёд*, употребляемая также в составе тропеического выражения.

С вином символисты связывали не только любовные переживания, встречается эта лексема и в текстах социального и патриотического наполнения:

Память, мой край, о тебе — *как вино*:  
Тем душистей чем старе.

Вяч. Иванов *Младенчество*<sup>11</sup>



2. Субъектом является конкретное лицо, в этом случае объектная часть передаёт впечатление от этого лица, даёт характеристику — описание (*женщина — вино, женская улыбка — вино* и т. д.).

И когда в блестящем зале,  
Взор склонив, скользит она, —  
*Словно искрится в бокале*  
*Ледяной огонь вина!*

В. Брюсов *Е. Т.*

Улыбку уст твоих благославляю!  
Она меня *пьянила, как вино.*

В. Брюсов *Благословение*

И коварнее северной ночи,  
И *хмельней золотого аи,*  
И любви цыганской короче  
Были страшные ласки твои.

А. Блок *К Музе*

Как мы видим из приведённых примеров, признак сравнения и в данной группе может быть основан на разных физических свойствах вина (цветовой гамме, способности особым способом преломлять свет, способности вызывать состояние опьянения, доставляющее удовольствие). Особенностью последнего примера является то, что в качестве субъекта сравнения выступает перифраза *страшные муки твои* (т.е. Музы, как следует из названия произведения, — покровительницы искусства). Таким образом, данный пример можно отнести и к следующей, третьей, группе сравнений, субъектом которых являются реалии творческой деятельности человека (в данном случае — творческий процесс).

3. Субъектом являются реалии культурной, духовной жизни человека (*Эллада — вино, стихи — вино* и т.д.), например:

Влилась в века *Эллада, как вино...*

В. Брюсов *Эллада*

Объектом сравнения выступает *Эллада* (название Греции на греческом языке), субъект — *вино*, признаком сравнения является историческая, культурологическая, символическая значимость как вина, так и греческой цивилизации.

Приведём в качестве примера ещё один контекст из этой группы, где объектом сравнения выступает *поэзия*:

И, жаждущую грудь роскошно утоляя,  
Неисчерпаема, как нектар золотой,  
Твой подвиг тягостный сторицей награждая,  
Из жизни сумрачной поэзия святая  
Польётся светлою могучею струей.

Д. Мережковский *Поэту*

4. Субъектом являются природные объекты и природные явления (*заря – вино, закат – вино, весна – вино* и др). Данная группа сравнений в исследованных текстах представлена довольно широко, что также свидетельствует о преемственности традиции поэзии XIX века, где с вином сопоставлялся, например, *свет*<sup>12</sup>. Сравнение *света* и *вина* основано на цветовом сопоставлении, частотным признаком сравнения является *красный цвет* и его оттенки.

Вдруг лебедей метнулась пара...  
Не знаю, чья была вина...  
Закат замлел за дымкой пара,  
*Алея, как поток вина.*

В. Брюсов *На пруду*

Подобное сравнение может быть обусловлено и тем фактом, что для поэзии XIX века традиционным являлось уподобление света зари и заката *крови*, также как и уподобление *крови* и *вина*<sup>13</sup>. В поэзии символистов мы также наблюдаем переплетение традиционных тропов:

Вы – зори, зори! ясно огневые,  
*Как старое, кровавое вино...*

А. Белый *Вы – зори, зори! ясно огневые...*

На основании цветового сходства с вином (но уже белым) сравниваются, например, колосья:

*Не струя золотого вина*  
В отлетающем вечере алом, –  
*Расплескалась колосьев волна*  
Вдоль межи налетевшая шквалом.

А. Белый *Прогулка*

Следует отметить также, что данное отрицательное сравнение актуализируется употреблением лексем одного тематического поля: *струя – волна*, входящих в состав сравнительной конструкции.

Лексема *вино* помогает создать и образ весеннего дождя, где мотивацией сравнения является способность вина вызывать определённые эмоции:

Весёлым дождевым *вином*,  
Водами, пьяными, как *сусло*,  
И пенно — илистым руном  
Вскипают жаждающие русла.

М. Волошин *Над синевой зубчатых чап*

Среди перифрастических сочетаний с ключевым словом *вино* большая часть обозначает чувства или психологическое состояние героев. Связано это, в первую очередь, с устойчивостью традиционного образа *любовь — вино*, наследуемого из поэзии предшествующих столетий, однако и в данном случае происходит характерное для XX века расширение тропеической парадигмы и обновление устойчивого образа. Денотатами большей части перифраз являются *любовь, страсть, желание, страдание*, основываются данные перифразы на разнообразных физических свойства вина и на его способности опьянять, например:

Строгой подвижницей, к высшему счастью  
Стремилась ты,  
Эти же строфы подсказаны страстью,  
*Вином мечты.*

В. Брюсов *В день святой Агаты*

Многие перифразы связаны с библейскими контекстами или являются их аллюзиями:

Опять там улыбались язве  
И гоготали, славя злость...  
Христа не распинали разве,  
И то затем, что не пришлось...

Так хорошо побыть без слов;  
*Когда до капли оцет допит...*

И. Анненский *Бессонные ночи*

Данная перифраза (денотат — *страдание*) основана на евангельском предании о том, что *оцетом* — скисшим *вином* — была смочена губка, поднесённая на конце копья к устам распятого Христа. Упоминание в контексте стихотворения самого распятия Христа подчёркивает тему страдания, которое испытывает лирический герой, находясь в кругу светского общества, занятого злословием.

*Оцет* является опорным словом и в перифразе, обозначающей страдания лирического героя от потери возлюбленной:

В блаженной неге униженья  
Я *оцет* пью из груди милой,  
Отвесь клинок стыда без сил...

В. Брюсов *Памяти другой*

Ещё одну большую группу перифраз с ключевым словом *вино* (как и в случае со сравнительными оборотами) представляют перифразы, обозначающие природные объекты и явления. Чаще всего они обозначают денотаты *закат, вечернее / ночное небо*):

Опять *золотое вино*  
На склоне небес потухает...

А. Белый *Смех*

И ночь, победившая вновь,  
Раскрыла лазурь балдахина,  
Где *рдели разлитые вина*...

В. Брюсов *Закатная алость*

Но довольно частотны и перифразы, обозначающие другие денотаты, например, *солнечный свет*:

И люди Солнце пьют, ты льёшь *вино* струями...

К. Бальмонт *Гимн Солнцу*

Отдельно можно выделить группу перифраз, обозначающих денотат *вино*, к таким можно отнести, например, перифразы *закатная печаль, солнечный сок* и др.:

Пью *закатную печаль* —  
Красное вино.

А. Белый *Всё забыл*

Вино ли пенится,  
Бокалом схвачено, —  
*Солнечный сок*?

В. Брюсов *Искра*

Как мы видим, процесс поэтической фразеологизации — живой и непрекращающийся процесс, в структуре и семантике поэтических фразеологизмов не только допускаются, но и являются необходимыми преобразования. Анализируя разные подходы к использованию общехудожественных средств выразительности, Д. Н. Шмелёв писал:

*Привлекая традиционную литературную формулу, поэт может не только «озвучить» её по — новому, но и сделать её средством как бы двойной выразительности, поскольку к связанному с этой формулой*

*традиционному общему значению прибавляются новые индивидуальные значения, которые совмещаются в едином поэтическом образе.<sup>14</sup>*

Рассмотрим ещё несколько контекстов, *озвучивающих традиционную поэтическую форму по-новому.*

Усните блаженно, заморские гости, усните,  
Забудьте, что в клетке, где бьемся, темней и темнее...  
Что падают звезды, чертя серебристые нити,  
Что *пляшут в стакане вина золотистые змеи...*

Когда эти нити соткнутся в блестящую сетку,  
И *винные змеи* сплетутся в одну бесконечность,  
Поднимут, закрутят и бросят ненужную клетку  
В бездонную пропасть, в какую-то синюю вечность.

А. Блок *Усните блаженно, заморские гости, усните...*

Н. А. Кожевникова, исследуя вопрос о метафорах в поэтическом тексте<sup>15</sup> говорит о подобном ряде компаративных тропов, пополняющихся новообразованиями, часть которых сразу возникает как метафора. В ряду тропов на фоне сравнения *словно змеи* и метафоры *пляшут змеи* — т.е. *вьются пузырьки вина* появляется метафорический эпитет *винные змеи*. Точкой отсчёта для данной трансформации является глагол *витьяся* (кружиться, крутиться, изгибаться). Актуализируется новый образ также метафорой *падают звёзды, чертя серебристые нити* (падение звёзд и игра пузырьков вина объединяются темой *серебристые нити*, которая, в свою очередь соотносится с темой *золотистых змей*: нити / змеи; серебристые / золотистые). Нельзя не обратить внимание, конечно, и на тему *клетки*: нити / винные змеи *сплетутся в бесконечность, соткнутся в блестящую сетку* (эпитет *блестящая* также объединяет образы *серебристых нитей* и *золотистых змей*). Но и это ещё далеко не все подтексты, которые можно вычленишь на основе рассматриваемого произведения. Например, мы можем связать тему *вина* и тему *змеи*, обратившись к более широкому культурологическому контексту. Согласно мифологии, змея тесно связана с культом Диониса — бога виноделия. Дионис мог являться в образе быка, льва или змеи — календарные эмблемы поделённого на три части года. Зимой он рождался как змея. Вакханки, жрицы Диониса, увешивали себя дрессированными змеями<sup>16</sup>. Таким образом, мы видим, что расширение семантики и трансформация тропов в поэтическом тексте может происходить как за счёт лингвистических, так и экстралингвистических средств.

Лексемы *вино* и *змеи* пересекаются у Блока и в других произведениях, объединяющих мир реальный и мир символический, например:

И вновь, сверкнув из чаши винной,  
Ты поселила в сердце страх  
Своей улыбкою невинной  
В *тяжелозмейных* волосах.

И ты смеешься дивным смехом,  
*Змеишься в чаше золотой*,  
И над твоим собольим мехом  
Гуляет ветер голубой.

А. Блок *Снежное вино*

Трансформация тропов охватывает несколько текстов и у А. Белого. Так, в стихотворении *Смех* (апрель, 1902) автор использует перифразу, опирающуюся на традиционное сравнение *золотой, словно вино*:

Опять *золотое вино*  
На склоне небес потухает...

В стихотворении *Закат* (июль, 1902) А. Белый употребляет метафорический эпитет, опирающийся на то же сравнение:

В печали бледной, *виннозолотистой*...  
Садится солнце красноезолотое...

Кстати, в стихотворении *Преданье* (1903) наблюдается дальнейшее развитие и усложнение тропа:

Струились *завитки кудрей* –  
*Вина каскады*  
*Пеннозолотые*...

В данном случае происходит развитие метафоры (наложение и переплетение сравнения *золотой, словно вино*, эпитета *виннозолотистой* и метафоры *пена вина* дают в результате новый метафорический эпитет – *пеннозолотые*). А так как вышеупомянутые стихотворения объединены автором в один тематический сборник (*Золото в лазури*), такой вариант появления новых поэтизмов представляется отнюдь не случайным и отражает специфику младших символистов – *переплетение образов* и развитие темы в пределах цикла произведений.

Наблюдения над интересующими нас поэтическими выражениями подтвердили тезис о том, что несмотря на стремление к индивидуализации поэтического стиля поэты – символисты не перестают обращаться к традиционным поэтическим формулам, используя их

как в изначальном виде, так и в виде выражений, подвергшихся значительным семантико-грамматическим трансформациям. Подтверждается данный тезис в том числе и на примере использования поэтических фразеологизмов с ключевым словом *вино*.

### Сноски и примечания:

<sup>1</sup> *Очерки истории языка русской поэзии XX века. Образные средства поэтического языка и их трансформация*. Москва, Наука, 1995. — с. 7.

<sup>2</sup> Лексема *вино* предлагается в качестве инварианта для обозначения алкогольных напитков, т. к. является самым частотным наименованием, обладает разветвлённой семантической структурой и наибольшими возможностями для развития переносных значений. Мы говорим здесь, что лексема *вино* является ключевым словом в *семантико-синтаксических моделях* поэтических фразеологизмов, а при трансформации возможна её контекстуально-синонимическая замена.

<sup>3</sup> В своём Словаре поэтических образов (на материале русской художественной литературы XVIII — XX веков) Наталья Витольдовна Павлович представляет около 40 парадигм, где *вино* является объектом сопоставления (*жизнь — это вино, день — это вино, роса — вино, волосы — вино* и т.д.) и около 35 моделей, где *вино* является субъектом сопоставления (*вино — это свет, вино — это кровь, вино — женщина* и т. д.). Наши исследования показали, что поэтические фразеологизмы с ключевым словом *вино* частотны также и в произведениях символистов.

<sup>4</sup> Много интересного можно обнаружить, если внимательно сверить различные переводы Священных текстов. Об этом пишут многие исследователи Священного писания, ссылаясь не только на работы Отцов церкви, но и на исследования Плутарха, Плиния, Аристотеля, Полибия и др. Например, И. П. Клименко в работе *Образ и значение вина в текстах Пятикнижия Моисеева* приводит несколько любопытных фактов.

Если сверить тексты Пятикнижия в русском Синодальном переводе и в Острожской Библии, видно: иногда то, что в русском названо *ягодами*, в старославянском названо *вином*. В древности под словом «вино» подразумевался широкий набор продуктов на основе винограда — в первую очередь вино «брожёное» и «неброжёное», а также уваренный виноградный сок — *сироп* в современном понимании. Ещё митрополит Владимир отмечал, что лишь в последние времена, по мере того как алкогольное вино завоевывало вкусы потребителей, под этим словом почти исключительно стал пониматься опьяняющий напиток.

Кроме того, Анализ Масоретского текста Ветхого Завета показал, что в нём используются 13 слов иврита, переданных в Синодальном переводе как «вино». Только для девяти из этих тринадцати слов перевод «вино» является единственным или одним из основных значений, а вот другие имели достаточно широкую сферу функционирования.

Вино, созданное Христом в Кане, в греческом тексте Евангелия от Иоанна названо словом «ойнос». Исследователи сегодня приходят к выводу, что слово «ойнос» может употребляться и употреблялось и для обозначения неброжёного виноградного сока (то есть безалкогольного напитка).

Всё это, конечно, необходимо учитывать при исследовании данной тематики.

- <sup>5</sup> В качестве варианта системного описания сравнительных конструкций нами была использована группировка *в поле по субъектам сравнения*, предложенная Н. А. Кожевниковой.
- <sup>6</sup> *Очерки истории языка русской поэзии XX века. Образные средства поэтического языка и их трансформация*. Москва, Наука, 1995. — с. 10.
- <sup>7</sup> Там же, с. 83–93.
- <sup>8</sup> Там же, с. 93.
- <sup>9</sup> Как мы видим, этот пример интересен ещё тем, что наглядно демонстрирует нам объективные трудности при попытке тем или иным способом сгруппировать предлагаемый материал.
- <sup>10</sup> *Нектар* (греч. nektar) — напиток богов, дававший им бессмертие; в общезначении ценное освежающее питье; род вина из Хиоса; медовый сок, выделяемый многими цветами. (*Словарь иностранных слов, вошедших в состав русского языка*. Чудинов А. Н., 1910.)  
*Нектар* — 1) сладкий сок, выделяемый некоторыми растениями; 2) у древних греков — напиток богов, который сообщал им бессмертие; 3) переносн. см. — особенно вкусный и приятный напиток, очень хорошее вино. (*Полный словарь иностранных слов, вошедших в употребление в русском языке*. Попов М., 1907.)  
У Гомера (*Илиада*) нектар имеет красный цвет (как вино), его разбавляют водой.
- <sup>11</sup> Переводы рассматриваются нами в общем контексте, т. к. русский символизм считал поэтический перевод непременной частью собственного поэтического творчества любого поэта.
- <sup>12</sup> *Очерки истории языка русской поэзии XX века. Образные средства поэтического языка и их трансформация*. Москва, Наука, 1995. — с. 27.
- <sup>13</sup> Там же, с. 15.
- <sup>14</sup> Шмелёв Д. Н. Слово и образ. Москва, Наука, 1964. — с. 33.
- <sup>15</sup> Кожевникова Н. А. Метафора в поэтическом тексте. *Метафора в языке и тексте*. Москва, Наука, 1988.
- <sup>16</sup> *Энциклопедический словарь символов*. Москва, АСТ, Астрель, 2008. — с. 203–204.



## Литература:

- Кожевникова Н. А. Метафора в поэтическом тексте. *Метафора в языке и тексте*. Москва, Наука, 1988.
- Клименко И. П. *Образ и значение вина в текстах Пятикнижия Моисеева*. Москва, Православный Свято-Тихоновский гуманитарный университет, 2011.
- Кэрлот Х. Э. *Словарь символов*. Москва, REFL—book, 1994.
- Очерки истории языка русской поэзии XX века. Образные средства и их трансформация*. Москва, Наука, 1995.
- Павлович Н. В. *Словарь поэтических образов: На материале русской художественной литературы XVIII – XX веков. В 2 т.* Москва, Эдиториал УРСС, 2007.
- Холл Дж. *Словарь сюжетов и символов в искусстве*. Москва, АСТ, Транзит-книга, 2004.
- Шмелёв Д. Н. *Слово и образ*. Москва, Наука, 1964.
- Энциклопедический словарь символов*. Москва, АСТ, Астрель, 2008.

Ольга Спачиль

**ЕДА В СЕМЬЕ ЧЕХОВЫХ:  
ЮЖНОРОССИЙСКИЕ ДИАЛЕКТИЗМЫ В ИХ  
КУЛИНАРНОМ ЛЕКСИКОНЕ**

Summary

**The Food in the Chekhovs Family: Dialectal Words of  
Russian South in their Culinary Lexicon**

In Anton Chekhov's stories the topic of food is truly inexhaustible. A very special attitude to food prevailed in the Chekhovs family – it was well known for its hospitality and generous dinners. Friends, neighbors, and acquaintances left memoirs where they describe the special Southern hospitality and dishes they enjoyed in the Chekhovs' home. Taganrog, the sea port in the South of Russia the family comes from, left an indelible mark on the culinary preferences of the family. Some dialectal words may be difficult to understand for those who do not come from the Russian South. The article provides explanations for 'sinenkie', 'krasnenkie', 'krasnye', 'korenchiki', 'bavny' thus bridging the gap between today and the language used by the Russian classic.

\*

Тема еды в произведениях А. П. Чехова поистине неисчерпаема. Писатель создал такие шедевры, как *Сирена*, *Обреченности*, *Блины*, *Глупый француз*, *Закуска*. Невольно вспоминается уха Самойленки из *Дуэли*, его обеды, приготовление которых похоже на священнодействие. Чехов-врач вместо ожидавшихся выстукиваний и выслушиваний дает недомогавшему сельскому учителю М. Е. Плотову своеобразный совет: *Побольше гуляйте, больше кушайте малороссийского сала и кислого молока, рецепт на приготовление которого возьмите у моей мамыши.*<sup>1</sup> Чехов-писатель, наставляя брата Александра, советует: *А опиши ты обед, как ели, что ели, какая кухарка, как пошел твой герой, довольный своим ленивым счастьем, как пошла твоя героиня, как она смешна в этой любви к этому подвязанному салфеткой, сытому, обвешемуся гусями...*<sup>2</sup> Совершенно очевидно, то, что преподнесено нам как дар, уходит корнями в традиции семьи, в таганрогское детство Антона Павловича, выросшего и сформировавшегося на российском Юге.

Гостеприимство и хлебосольство были непреложным законом у Чеховых, что отмечено во многих воспоминаниях. Происхождение из южного портового города оставило неизгладимый след на кулинарных предпочтениях семьи. Достаточно вспомнить любовь Чехо-

вых к маслинам, «алве» (так в семье называли халву), рыбе, ракам, кабачкам, «синеньким», «красненьким», «коренчикам», «хохлацким пирожкам с вишнями» и т.п. Из Таганрога в Мелихово привозили маринованные мидии и сантуринское вино.<sup>3</sup> Рассказывая о Евгении Яковлевне, матери писателя, А. П. Кузичева пишет: *Дети всю жизнь вспоминали огурцы и капусту особой материнской засолки, икру из баклажанов, суп с грибами.* В Мелихово погреб заполняли бочки с мочеными яблоками, сушеные грибы, банки с маринадами еще по таганрогским рецептам...<sup>4</sup> И. Л. Леонтьев-Щеглов вспоминает: *Нигде я так вкусно не едал и не пивал, как за столом у Чеховых.*<sup>5</sup>

Хозяева умели угощать. Настоящим гимном гостеприимству семьи Чехова звучат воспоминания В. А. Гиляровского: *Уроженцы Таганрога, они любили южные кушанья, и Евгения Яковлевна мастерски их готовила и любила угощать — по-донскому. И настоечка, и наливочка, и пироги — всего бывало всегда вволю. А уезжающим в Москву обязательно завертывали чего-нибудь вкусного на дорогу.*<sup>6</sup> Т. Л. Щепкина-Куперник так пишет о застольях в доме Чеховых: *Самыми веселыми часами мелиховского дня были трапезы, за которыми А. П. бывал всегда необычайно приветлив, весел и радушен — почти так же, как Евгения Яковлевна, до того любившая всех кормить, что она даже на ночь ставила к моей кровати то кусок курника, то еще что-нибудь: А вдруг детка ночью проголодается?*<sup>7</sup>

Отец писателя ценил вкусную еду и, по мнению некоторых исследователей, был великим гурманом<sup>8</sup> и хлебосольным хозяином. В Мелихово к обеду приглашались многочисленные друзья детей Павла Егоровича, гостившие в доме, а также соседи по имению, земские начальники, священники, псаломщики, учителя, учительницы и многие другие. Редкий день, записанный в дневнике отца писателя, не отмечен приглашенными к обеду. Блюда готовили на разные вкусы: *Обедали: Батюшка постное; гости, Художница и Лидия скромное.*<sup>9</sup> Павел Егорович, неизменно записывавший показания термометра и особенности погоды, часто упоминает и блюда, приготовленные к обеду. Здесь пироги с мясом и морковью, капустой, визигою, пирожки с говядиной, жирный петел, барашек с кашей, жареный поросенок, тетерева, кефали, караси, семга, блины, творожники, вареники, квас, кисель, какао, кофе, икра, салаты, редиска, огурцы, дыни, варенья и многое другое. Отец пишет младшему сыну, Мише: *Мать приготовила отличный пирог с визигою на горчичном масле, который Вам понравился бы.*<sup>10</sup> В своем дневнике за 14 апреля 1897 г. мелиховский летописец отмечает: *Сегодня обедали, все было вкусно, разговоров было много. Рост-*

*биф понравился Антоше.*<sup>11</sup> Когда Павел Егорович заболел и скончался, вспоминает Т. Л. Щепкина-Куперник, *я никогда не забуду, как убивалась и плакала кроткая Евгения Яковлевна, и все повторяла беспомощно (с характерным южным придыханием на букву «г»): «Голубчик мой, а сливы-то я намариновала, так он их любил — и не попробует, голубчик мой.»*<sup>12</sup>

Есть в дневнике П. Е. Чехова строки, которые, возможно, будет трудно понять тем, кто вырос не на российском Юге. *В саду хорошо поспели: красненькие, синенькие, перец, морковь, свекла, лук и редька. Красных посолили. От Георгия отличного вкуса синенькие получены из Таганрога.*<sup>13</sup> Характерно, что в своих письмах А. П. Чехов также использовал таганрогские диалектизмы, когда писал родным. Так, в письмах брату Александру читаем: *отец спит, мать молится, тетка думает о коренчиках.*<sup>14</sup> Между 15 и 28 октября 1883: *Ты так смакуешь, описывая свои красненькие и синенькие, что трудно узнать в тебе лирика.*<sup>15</sup>

Название овощей, употреблявшихся в семье, сегодня понятны не всем, хотя для обозначения баклажан и помидоров диалектизмы «синенькие», «красненькие» или «красные» и сегодня используют в Таганроге, и на Кубани, то есть на российском Юге в целом. Под «коренчиками», возможно, имеются в виду корни сельдерея, пастернака и петрушки, которые Чеховы добавляли в супы. Михаил Чехов пишет брату Ване: *Будь друг, привези петрушки (корней), морковки и сельдерея.*<sup>16</sup> Но есть один овощ, который современному читателю переписки братьев Чеховых узнать нелегко. В 1897 г. Александр Чехов заключает письмо в Ниццу брату Антону ироничным благопожеланием: *Да приснится тебе малороссийский борщ с перцем и соус с бавнами.*<sup>17</sup> Что это за чудный соус такой и какой овощ скрывается за этнографическим диалектизмом «бавны»?

Среди растений, которые А. П. Чехов сажал в Мелихово, упоминается такая экзотическая культура, как бамия. Сайты в Интернете, посвященные теме огородов и дачных участков, неизменно упоминают эту интригующую читателей деталь. В письме к Н. А. Лейкину от 29 августа 1895 г. читаем: *Теперь огородные дела. Из бамий взошла только одна и та засохла. Тыквы ваши грандиозны, так что трудно поднять; посолили в них огурцы. Репа тоже большая, какой мы никогда не видали. <...> Лето вообще было удачное, у нас все дозрело, даже баклажаны, не говоря уже о томатах и кукурузе.*<sup>18</sup> Чеховеды относят выбор этого экзота к просвещенным вкусам Антона Павловича и стараниям Марии Павловны, которые выращивали в Мелихово не характерные для Подмосковья дыни, арбузы, артишоки, патиссоны, тыквы, бакла-

жаны, базилик. Свой огород писатель назвал *Уголок Франции*. Благодаря сотрудникам музея все это и сейчас растет в Мелихово. Путешествия по России и за ее пределы, безусловно, расширили эрудицию писателя и познакомили его со многими растениями и продуктами. Бамии, однако, это не касалось — бамию писатель помнил по таганрогскому детству. В семье писателя ее употребляли в пищу вместе с другими теплолюбивыми овощами. *Мария Павловна Чехова вспоминала: «Это такие стручки гранёные, маринованные — очень вкусные. Мы их ещё в Таганроге выращивали».* Из бамий делали приправы и соусы, зёрна жарили и мололи на кофе.<sup>19</sup>

Сегодня в Таганроге, да и в России вообще, бамию почти не знают, она только начинает проникать на огороды и дачные участки. Специалисты утверждают, что этот своеобразный овощ, именуемый такжеokra, гомбо, дамские пальчики, обладает целым рядом питательных свойств и очень полезен для человека. Вот как описан этот экзот в Энциклопедическом словаре Брокгауза и Ефрона:

*Бамія (бамьи стручья, гомбо) — незрелые слизистые плоды тропического американского растения, культивируемого также в Египте и в Турции, очень вкусны, питательны и удобоваримы; листья растения идут на салат, а семена могут служить суррогатом кофе.*<sup>20</sup>

В XIX в. у жителей российского Юга бамия пользовалась популярностью. Ольга Антоновна Шипулина, заведующая отделом музея-заповедника *Домик Чехова* в Таганроге, рассказывая экскурсантам о скромном флигеле, в котором родился писатель, упоминает, что именно бамией было засажено пространство вокруг домика. Цветы этого экзотического растения напоминают цветок желтого гибискуса, в Таганроге плоды именовались «бавны» и широко использовались в пищу жителями приморского города. *Какой же таганрожец не объедается бавнами, красными и синими?!* — пишет брату Антону 20 октября 1883 г. Александр Чехов из Таганрога. — *Я удивляюсь только тому, как ты дерзнул изругать эти блюда?! Может быть, по медицине вашей они и вредны, но по нашим понятиям — первое дело: и для желудка хорошо, и к климату приспособлено, и дешево, и неотъемлемо от каждого тепи.*<sup>21</sup>

В письме из Таганрога, торжественно озаглавленном *Путевые заметки Ал. Чехова (Путешествие на юг)*, брату Антону от 31 июля — 2 августа 1882 г. среди новостей об общих знакомых читаем: *Ем я си-ненькие, бавны, красненькие и кабачки. Все это очень вкусно. <...> Юг, друзья мои, есть нечто вроде... ну, хоть объедения. Воздухи благородственны, настроение граждан мирное, из-за угла пришибательное, прови-*

зия дешева, словом — все как следует. Но уже в самом воздухе носится какая-то южная, расслабляющая лень. Мне теперь воочию понятна беготня северян и непроходимая лень хохла.<sup>22</sup> Далее в письме, подразнивая близких, обосновавшихся в Москве, Александр подробно описывает яства, которыми его потчуют в родном городе в семье дяди Митрофана:

*С южным обедом вы достаточно знакомы, но тем не менее я едва удержусь сытым нутром от перечисления наших блюд. Мы ели:*

*1) суп с рисом, 2) судак или сула жареная плюс те бычки и селедки, которые были изловлены вчера, 3) раки морские величиною с член любого благотворительного общества, 4) кукуруза, 5) говядина с картофелем, б) превкусный некий соус из кабачков с раковыми шейками. Этот соус, наверное, был бы назван в Москве чем-нибудь страшным вроде: *saucе julien de treboucha des racks et des kabaks*. И вся эта шестистопная музыка была изготовлена Полиной Ив. из той провизии, которую я купил на базаре за 60 к.<sup>23</sup>*

Все эти «красненькие», «синенькие», «коренчики», «бавны», «кабачки» делали таганрогские блюда неповторимыми.

Происхождение слова «бавны» нам доподлинно неизвестно, но обращает на себя внимание созвучность с греческим словом *μύαμια*, что значит ‘бамия’, и французским существительным *bave* (слизь, слюна) и его производными — глаголом *baver* и прилагательным *baveu/x -se* (сочный, слюнявый, слизистый). Напомним, что многие полезные качества бамии связаны именно с наличием в ее плодах, по вкусу напоминающих нечто среднее между баклажанами и спаржей, слизистых веществ.

Антон Павлович, уже прочно обосновавшись в Ялте, думал посадить там бамию. Чеховеды знают, с какой придирчивостью отбирал Чехов саженцы и семена для своей Белой дачи. Тем более важно для темы данной статьи отметить тот факт, что заказаны были семена именно бамии. Мы знаем, что они дошли до адресата, хотя сведений о том, были ли они посажены и дали ли урожай на крымской земле, у нас нет. *Сообщил Маше*, — читаем в письме от 28 января 1903 г. из Ялты к О. Л. Книппер-Чеховой, — *что семена пришли; между прочим, и бавны.*<sup>24</sup> Впечатления таганрогской жизни не стерлись, но посещали писателя, возможно, особенно часто во время вынужденного одинокого пребывания в «теплой Сибири».

Меняется язык, мы все дальше отстоим от времени Чехова, многое становится непонятным у классика. Этот процесс затрагивает не только реалии российского быта, но и диалектизмы, уходящие из

нашей речи. Русский быт описан под этим углом зрения в книге Ю. А. Федосюка *Что непонятно у классиков, или Энциклопедия русского быта XIX века*. Комментирование все менее понятных южно-русских диалектизмов, употребленных А. П. Чеховым, пока впереди. Уяснение значений «синеньких», «красненьких», «красных», «коренчиков», «бавнов» в кулинарном лексиконе чеховской семьи — один из первых подходов к решению этой проблемы.

### Сноски и примечания:

- <sup>1</sup> Чехов в воспоминаниях современников. М., Захаров, 2005. — с. 393.
- <sup>2</sup> Чехов А. П. *Полное собрание сочинений и писем в 30 томах*. Т. I. М., Наука, 1974 — 1983. — с. 55.
- <sup>3</sup> Рейфилд Д. *Жизнь Антона Чехова*. М., Б.С.Г.-Пресс, 2008. — с. 437.
- <sup>4</sup> Кузичева А. П. *Чеховы. Биография семьи*. М., Артист. Режиссер. Театр, 2004. — с. 79.
- <sup>5</sup> Чехов в воспоминаниях современников. М., Захаров, 2005. — с. 227.
- <sup>6</sup> Чехов в воспоминаниях современников. М., Захаров, 2005. — с. 187.
- <sup>7</sup> Щепкина-Куперник Т. Л. *Дни моей жизни*. М., Захаров, 2005. — с. 225.
- <sup>8</sup> Рейфилд Д. *Жизнь Антона Чехова*. М., Б.С.Г.-Пресс, 2008. — с. 41.
- <sup>9</sup> Кузичева А. П., Сахарова Е. М. *Мелиховский летописец. Дневник Павла Егоровича Чехова*. М., Наука, 1995. — с. 196. В цитатах сохранена орфография оригинала.
- <sup>10</sup> Рейфилд Д. *Жизнь Антона Чехова*. М., Б.С.Г.-Пресс, 2008. — с. 463.
- <sup>11</sup> Кузичева А. П., Сахарова Е. М. *Мелиховский летописец. Дневник Павла Егоровича Чехова*. М., Наука, 1995. — с. 196. В цитатах сохранена орфография оригинала. — с. 180.
- <sup>12</sup> Щепкина-Куперник Т. Л. *Дни моей жизни*. М., Захаров, 2005. — с. 219.
- <sup>13</sup> Кузичева А. П., Сахарова Е. М. *Мелиховский летописец. Дневник Павла Егоровича Чехова*. М., Наука, 1995. — с. 196. В цитатах сохранена орфография оригинала. — с. 154, 198, 218.
- <sup>14</sup> Чехов А. П. *Полное собрание сочинений и писем в 30 томах*. Т. I. М., Наука, 1974 — 1983. — с. 42.
- <sup>15</sup> Там же, с. 88.
- <sup>16</sup> Рейфилд Д. *Жизнь Антона Чехова*. М., Б.С.Г.-Пресс, 2008. — с. 505.
- <sup>17</sup> Александр и Антон Чеховы. *Воспоминания, переписка*. М., Захаров, 2012. — с. 752.
- <sup>18</sup> Чехов А. П. *Полное собрание сочинений и писем в 30 томах*. Т. I. М., Наука, 1974 — 1983. Т. VI. — с. 71.
- <sup>19</sup> Островская З. Цветам цвести. *Мелихово*. Альманах 2003. ГЛММЗ. А. П. Чехова *Мелихово*. 2003. — с. 51.
- <sup>20</sup> Бамія. *Энциклопедический словарь Брокгауза и Ефрона*. Т. 4. СПб., 1891. — с. 867.

- <sup>21</sup> Александр и Антон Чеховы. *Воспоминания, переписка*. М., Захаров, 2012. — с. 349.
- <sup>22</sup> Там же, с. 299.
- <sup>23</sup> Там же, с. 300. В цитате сохранена орфография оригинала.
- <sup>24</sup> Чехов А. П. *Полное собрание сочинений и писем в 30 томах*. Т. I. М., Наука, 1974 — 1983. Т. XI. — с. 136.

## **Литература:**

- Александр и Антон Чеховы. *Воспоминания, переписка*. М., Захаров, 2012.
- Кузичева А. П. *Чеховы. Биография семьи*. М., Артист. Режиссер. Театр, 2004.
- Кузичева А. П., Сахарова Е. М. *Мелиховский летописец. Дневник Павла Егоровича Чехова*. М., Наука, 1995.
- Островская З. Цветам цвести. *Мелихово*. Альманах 2003. ГЛММЗ. А. П. Чехова *Мелихово*. 2003.
- Рейфилд Д. *Жизнь Антона Чехова*. М., Б.С.Г.-Пресс, 2008.
- Федосюк Ю. А. *Что непонятно у классиков, или Энциклопедия русского быта XIX века*. М., Флинта: Наука, 2006.
- Чехов в воспоминаниях современников*. М., Захаров, 2005.
- Чехов А. П. *Полное собрание сочинений и писем в 30 томах*. М., Наука, 1974—1983.
- Щепкина-Куперник Т. Л. *Дни моей жизни*. М., Захаров, 2005.
- Энциклопедический словарь Брокгауза и Ефрона*. СПб., 1890—1907.



Ieva Kalniņa

ĒDIENA FUNKCIJAS ANNAS BRIGADERES TRILOĢIJĀ  
*DIEVS, DABA, DARBS* (1926), *SKARBOS VĒJOS* (1930)  
UN *AKMEŅU SPROSTĀ* (1933)

Summary

Functions of Food in the Trilogy *God, Nature, Work* (1926),  
*In Harsh Winds* (1930), and *In a Cage of Rocks* (1933)  
by Anna Brigadere

In Anna Brigadere's trilogy *Dievs, Daba, Darbs*, which is about growing up of a girl into an independent, bright personality, food performs an ethnic, social, and ritual function. The culinary aspect of the trilogy reveals people's necessity to satisfy their hunger, the social function (servants and masters; nobles and peasants), the ritual meaning of food (anniversary celebrations), as well as hospitality as a form of everyday life in a social group (giving food to gypsies and the poor). Depiction of food and meals is important for Annele to grow up and become a member of her social group. This trilogy depicts food as a means of satisfying one's hunger and a characterizer of psychological, social, ritual, and ethnic situation. Description of meals and hospitality in this trilogy reveals the traditional way of life in the country and reflects how the process of modernization starts (new dishes appear, traditions of having meals change, people's attitude towards tradition changes).

\*

Vācu literatūras un kulināristikas pētnieks Aloiss Firlahers (*Alois Wierlacher*) atzīst, ka no 20. gadsimta 70. gadiem, kad vācu pētnieki pievērsās sistemātiskai ēdiena pētīšanai literatūrā, kultūras tēma ēšana/ēdiens (*Essen*) aktualizēja plašāku jēdzienu – gastronomija (*Gastronomie*); pašlaik atzītākais apzīmējums ir kulināristika (*Kulinaristik*, no latīņu valodas *culina* – ‘virtuve’).<sup>1</sup> Starpdisciplinārajā kulināristikā svarīgākās pētniecības dimensijas attēlotas trīs koncentriskos apļos: iekšējais aplis raksturo cilvēka nepieciešamību pēc ēdiena un dzēriena. Otrs aplis apraksta ēdienu un dzērienu daudzveidību un ar tiem saistītos likumus, zīmes, normas, rituālus, valodu, runu vai simbolus. Trešais aplis apzīmē viesmīlību kā senu komunikācijas formu starp cilvēkiem, tautām un nācijām.<sup>2</sup>

Annas Brigaderes autobiogrāfiskajā triloģijā *Dievs, Daba, Darbs* aprakstīta gan cilvēka nepieciešamība pēc ēdiena, gan ēdiena sociālā un rituālā nozīme, gan viesmīlība kā sadzīves forma sociālajā grupā.

Triloģija publicēta 20. gadsimta 20.–30. gados, pirmos Anneles (galvenais tēls) stāstus autore saraksta jau 1911. gadā. Tie ievietoti krājumā *Agrā rasā*. Kad rakstniece sāk rakstīt autobiogrāfiskos stāstus, kā autorei ir jau liela pieredze minētajās trīs kulināristikas jomās.

Vācu etnoloģis Ulrihs Tolksdorfs (*Ulrich Tolksdorf*) uzskata, ka 19. gadsimtā dominēja piecas nosacītas iedzīvotāju grupas pēc to ēdiena iegūšanas atvēlētajām iespējām un ēšanas tradīcijām: 1) sociālo augšslāņu brīvi izvēlētas ēšanas iespējas; 2) pilsētas amatnieku, kalpotāju, ierēdņu un kvalificētu strādnieku ēdiens; 3) patstāvīgu lauku saimnieku, zvejnieku, algādžu un lauku māju kalpu ēdiens; 4) lauku mājamatnieku un amatnieku ēdiens, kuriem ir nelielas iespējas nodrošināt papildu pārtikas produktus; 5) vienkāršu lielpilsētu algas strādnieku ēdiens, kuriem nav nekādu iespēju nodarboties ar naturālo saimniecību.<sup>3</sup>

Gandrīz visi 19./20. gadsimtu mijas latviešu rakstnieki dažādos dzīves posmos nonāca vairākās ēšanas tradīcijas grupās, bet A. Brigaderes dzīves posmi ir pavadīti īpaši atšķirīgās vidēs. Bērnībā rakstniece auga lauku māju saimnieku un kalpu kulināristikas tradīcijās, kur galvenā bija pārtika no pašu audzētiem kultūras augiem, lopiem, kā arī meža un upes veltes (1861 – 1874). Tas spilgti redzams triloģijas pirmajās divās daļās *Dievs, Daba, Darbs* un *Skarbos vējos*. Pēc tēva nāves (1874) A. Brigadere pārcēlās pie māsas uz Jelgavu un iepazīna trūcīgo pilsētas strādnieku virtuvi, ko apraksta triloģijas trešajā daļā *Akmeņu sprostā*. Pēc māsas kāzām nonāca Ventspilī, kur māsas vīrs bija gaļas un desu meistars un tirgotājs; te nākamā rakstniece iepazīna pilsētas labi situētu amatnieku slāņu virtuvi un tradīcijas. Piemēram, māsa sūtīja pārtikas grozus pilsētas nabadzīgākajiem iedzīvotājiem. Kad brālis Jānis Brigaders pabeidza skolas gaitas un ieguva darbu Rīgā, A. Brigadere kopā ar māti dzīvoja pie viņa (1879/1880? – 1882), tā apgūstot lielpilsētas nabadzīgo algas strādnieku virtuves iespējas. Strādājot par mājskolotāju (1882 – 1897), rakstniece iepazīst sociālo augšslāņu (muižnieku, tirgotāju, rūpnieku) virtuvi un, dzīvojot pie brāļa, labi atalgoto pilsētnieku virtuvi (1897 – 1933). A. Brigaderei bija zināma latviešu, vācu, krievu un šveiciešu virtuve, jo darba dēļ nākamā rakstniece bija daudz ceļojusi (mājskolotāja vācu un krievu ģimenēs Maskavā, Jaroslāvļā, Rīgā, jaunkundzes pavadone Šveicē).

19. gadsimta otrajā pusē Eiropā notika agrārā un transporta revolūcija, kas nodrošināja ēdiena cenas samazinājumu, tā pieejamību un daudzveidību. Kulināristikas tradīcijas vairs tik stingri nenoteica piederība konkrētai sociālajai grupai. Šai laikā izveidojās arī tā saucamā ēdienreize A+2b, kurā ir viens galvenais ēdiens un divi tā papildinātāji, teiksim –

gaļa un kartupeļi ar salātiem vai zupa, otrs ēdiens, kafija.<sup>4</sup> Triloģijas sarakstīšanas laikā Latvijā jau pastāv ēdiena forma A+2b.

Rakstot par latviešu 19. gadsimta 60.–70. gadu dzīvi lauku sētā un Jelgavā un pieminot dažādus ar ēdienu un ēdienreizi saistītus aspektus, A. Brigadere labi apzinās, kā mainījušās ēdienu tradīcijas, un – it īpaši pirmajā triloģijas daļā *Dievs, Daba, Darbs* – paskaidro, kā pagatavo un ko nozīmē kādreiz ierasti ēdieni, piemēram, „*Pigarica! Saldinskāba kā vīns. Medus klāt! Nākat šu'! Došu visām.*” *Visas salīpa ap Luzi un ar vienu karoti palaizīdamās ēda gardo nakts maltīti – rupju maizi, iedrupinātu saldenā ūdenī.*<sup>5</sup>

A. Brigadere triloģijā apraksta tipisku lauku sētas nedēļas virtuvi, kas jau 20. gadsimta 20. gadu lasītājam nav pazīstama: *[..] svētdien kviešu ķilķeni, piektdien tauku putra, otrdien balandas, trešdien piena putra, ceturtdien atkal ķilķeni, piektdien grūdenis, sestdien biezputra.*<sup>6</sup>

Viss gatavots no pašu audzētiem produktiem, kā arī redzam – lauku sētā vēl netiek izmantota jaunāko laiku A+2b virtuve. Raksturīgs ēdiena gatavošanas un arī saglabāšanas veids ir produktu sajaukšana vienā ēdienā, piemēram, *pigarica, grūdenis, maizē ierīkots iedobums sviestam.* Tajā pašā laikā laukos jau ienāk arī citas ēšanas tradīcijas, tās ievieš bijušie pārticīgie muižu kalpotāji: *Želastības maize ir cepta gaļa ar olu kulteni, pārmiņus ar rīsa putru, bīdelātām pladām vai „tārpiņiem” un tēja.*<sup>7</sup>

Jā skatāmies, ar ko atšķiras A. Brigaderes bērnības laika ēdienreizes no 20. gadsimta ēšanas tradīcijām, tad atšķirība ir ne tikai tajā, ka nav nostiprinājies A+2b ēdienreizes princips, bet arī cilvēki ļoti maz dzer, neņem līdzi dzērienu ne ganos, ne ceļā. Dažreiz autore piemin pienu, vēl tiek rakstīts, ka personas meklē strautu, upi, kur padzerties.

U. Tolksdorfs uzsver, ka visa virtuves kultūras sistēma rāda cilvēku starp nepieciešamību (izsalkumu) un apmierinājumu (ēšanu un dzeršanu).<sup>8</sup> A. Brigadere apraksta, ka pat pārticīgā lauku sētā kalpi un mazā Annele bieži ir izsalkuši, neviens te nav badā, tomēr izsalkuma sajūta arī ir. Tā Annele ir bezgala priecīga par vecmāmiņas atskaldīto cukura gabaliņu vai maizi ar sviestu. Mazā meitene uzmana un noskata, ko katrs mājiņieks vai ciemiņš ēd, prieks ir par svētkiem, kuros būs karašas un gaļa, kā arī par pļavā un mežā atrastām skābenēm, zaķkāpostiem, meža ogām. Annelei, redzot bērzu nociršanu, svarīgi, ka vairs nebūs garšīgās sulas u. c. Vēl vairāk trūkumu Annele izjūt Atmatās triloģijas otrajā daļā *Skarbos vējos*, jo te nav Avotos atrodamo ābeļu un ķiršu, meža un bērzu birzs, turklāt Avotos Annele bija mājas saimnieces mazmeita, kas viņu dažreiz pacienāja ārpus ēdienreizēm un ļāva apēst visas dārza vēl zaļās ērkšķogas. Anneles ģimene ir nonākusi tipiskā lauku kalpu stāvoklī. Minētie piemēri liecina,

ka meitene nav īsti paēdusi, triloģijā, iespējams, izpaužas A. Brigaderes bērnības atmiņas par pastāvīgo izsalkumu. Lasītājam ir iespējams salīdzināt, ko ēda bērni rakstnieces bērnībā un ko ēd 20. gadsimta pirmajā pusē (arī mūsdienās).

A. Firlahers uzsver, ka garšas izjūta ir veidojusies ilgā cilvēka socializācijas procesā, kurā svarīgas ir tieši kolektīvās tradīcijas.<sup>9</sup> Lai Annele sekmīgi iekļautos sociālajā grupā, nozīme ir labvēlīgas garšas izveidei pret latviešu ēdieniem – maīzi, biezputrām, bērzu sulām u. c. A. Brigadere vairākkārt akcentē ēdiena izvēlē Anneles izteikti tradicionālo gaumi kā pozitīvu vērtību, meitenes garšas izjūtu viņa rāda kā ģimenes (Avotu), kalpu vides un latviskuma izveidotu tradīciju.

Rakstniece mācījusies Reinšes Augstākās meiteņu skolas viengadīgajosursos un atbilstoši tā laika jaunākajām pedagoģiskajām atziņām augsti vērtēja cilvēka individualitāti un patstāvību, un savos uzskatos parāda, ka pret grupā atzītu ēdienu cilvēkam var būt arī individuāla attieksme. Vācu filozofs Dezirē Buržē (*Désirée Bourger*) promocijas darbā *Nesagre-mojošas sēras. Kultūras tēma – ēšana Džorža Tabori holokausta drāmās* raksta par ēdiena izvēles psiholoģiskajiem faktoriem: *Ar noteiktiem ēdie-niem saistās bērnības asociācijas un tās vieglums, ar citiem nepatīkamas bērnības atmiņas par riebumu izraisītiem vai pazemojošiem notikumiem.*<sup>10</sup> Stāstā *Medus maīze* A. Brigadere spilgti parāda, kā izveidojas meitenes nepatika pret medu un garšas izjūta ir psiholoģiski, etniski, sociāli nosacīta. Garšas izjūta katram ir sava, un autore attēlo, ka bērnam var negaršot citu cilvēku (arī etniskās grupas) augstu novērtētais ēdiens – medus. Annelei medus ir *lipīgs, salds, dzēlīgi kņudošs*. Stāstā ieraugām psiholoģisku meitenes pazemojumu: viņa pārdomā, kas tas medus ir, kāpēc citiem tā garšo; Annele ir apkaunota, jo māte viņu ņem līdzī ciemos tikai medus dēļ; viņa ar māti ir nabadzīgās radnieces, kas atnākušas pie bagātās vīra brāļa sievas; Anneli nobaida suns, māte uztraucas par meitenes drēbēm; Annelei ir bail, ka viņa neprātīs ēst medu, un bail no Laukmalietes.<sup>11</sup> A. Brigadere spilgti atklāj mehānismu, kā cilvēka psiholoģija ietekmē garšas izjūtu.

Triloģijā ēdiens atklāts kā cilvēka sociālās piederības zīme. Annelei medus ir pretīgs, bet Laukmaļu meita to ir atēdusies. A. Brigadere tādējādi parāda, ka 19. gadsimta vidū medus ir sociāli piederīgs ēdiens saimnieku, bet ne kalpu kārtai.

Darbā vairākkārt uzsvēta ēdiena sociālā funkcija. Tāda nozīme ir arī ganu ēdiena raksturojumam – meitenei brokastīs jāiztiek ar maizes rīku un vidū iegrebtu sviesta bedrīti, kas gan nekad nav tik dziļa, lai sviesta pietiktu visai rikai. Kalpu ģimenē kārums ir krējums: *Krējums tak bija visusaldākā kāre!*<sup>12</sup>

Jau stāstā *Medus maize* cieši savīti ēdiena psiholoģiskie un sociālie aspekti. Ēdiens kā sociālā pazemojuma līdzeklis parādīts arī stāstos *Aņa* un *Zilie brīnumi*. Aņus, kas strādā muižā, nes uz mājām lauku sētā nepazīstamu ēdienu atliekas:

*Tikai Annele vairās muižas kukuļu cik spēdama. No tā laika, kamēr viņai ar asarām acīs bij jānorij tāda briesmīga „apaļtina” miza, viņa zina: tas, derīgs muižas ļaudīm, ir nebaudāms māju ļaudīm.*<sup>13</sup>

Rakstot stāstu, A. Brigadere, protams, zināja, ka bērnbībā viņai dota apelsīna miza, ko parasti neēd. Kalponei Aņai tātad muižā iedota apelsīna miza ēšanai vai viņa to paņēmusi atkritumos, savukārt lauku sētā vēl nezina, kā jāēd apelsīns. Triloģijā rakstniece, konceptuāli būvējot kalpu meitenes un kalpu dzīves ētiski un estētiski pareizo dzīves modeli, akcentē Anneles intuitīvi izprasto opozīciju – muiža/zemnieki. Caur lielu pazemojumu Annele iepazīstas ar muižas tikumiem, ēdieniem un dzērieniem muižas svētku laikā stāstā *Zilie brīnumi*, kad izlaista vai psihiski slima vācu jaunkundze liek Annelei ēst muižas labumus – desas, maizi, sarkanu cukurmaizi, dzert kafiju:

*Bet nedabūja to vairs aiztaisīt, kad tā piešķīda pilna līdz lūpām pūpediski šķidrās cukurmaizes, saldās, lipīgas kā līme. Tas velti. Annele to nerīs.*<sup>14</sup>

Rakstniece rāda, kā muižas meitene pazemo lauku meiteni, mēģinot iebarot kā dzīvniekam ēdienu, bet Annele spītīgi pretojas. Muižas ēdieni zemniekiem nav pazīstami, Annele nekad nav ēdusi kūkas, un lauku sētā neizmanto ēdiena krāsas – sarkanā cukurmaize meitenei rada nepatiku. Līdzīgi kā stāstā *Medus maize*, ēdiena sociāla nozīme saistīta ar ēdiena garšu – lipīgumu, kūkas lipīgums atsauc atmiņā medus garšu. Šos ēdienus neēd kalpu vidē, un Annele tos krasi noraida.

Sociālā aspektā triloģijā raksturots pagasta un pilsētas skolēnu ēdiens. Pagasta skolā mācās vietējie bērni, kuru vecāki nav bagāti. Bagātais Laukmalis, tēva brālis, savu meitu tajā nemaz nelaiž, bet Anneles vecākiem ir krietni jāpiepūlas, lai jaunākā meita varētu mācīties. Pagasta skolā bērniem tiek dotas vakariņas – *uz ēdamgaldiem kūpēja lielas bļodas nemizotu kartupeļu, mazākās bļodās bij sagriezti siļķu gabali.*<sup>15</sup> Anneles ģimenē zivis ēd reti, jo tās maksā naudu. Māte Jelgavā, viesojoties pie Līziņas, nopērk plekstes. Siļķes nav Zemgales kalpu ēdiens, Annele pie tām nav pieradusi, un viņai nepatīk sālitā siļķu garša.

Triloģijas trešajā daļā *Akmeņu sprostā* A. Brigadere vēlreiz iekļauj skolēnu ēšanas situāciju. Jelgavā Līziņa šuj pie mācītāja atraitnes, kura nopelna naudu ar pansijas uzturēšanu vācu ģimnāzistiem un nodrošina

viņus ar paskopu maltīti: pusdienās ir milzīga bļoda ar gaļu un otra ar kartupeļiem, vakariņās astoņos – kartupeļi ar desu (noskaitītu) un virsū mannā biezu putra. Rakstniece apraksta, kā zēni izsmej Anneli, atdarinot tās kniksi un nedrošo atteikumu no papildu porcijas pusdienās. Stāsta *Darba gaitās* beigās autore liek Annelei domās pateikt puīšiem, ka viņa, kas ir trūkumā, centīsies nostāties viņiem dzīvē blakus vai pārspēt tos. Ēdiens ir kā katalizators sociālās opozīcijas (bagāts/nabags) situācijas izvērtēšanā un meitenes gribas veidošanā.<sup>16</sup>

Meitenes socializēšanās procesā redzams, ka Annele labi jūtas ļoti noslēgtā un pazīstamā vidē, bet viņa nav atvērta pasaulei, tajā pašā laikā ir gatava cīnīties, strādāt, mācīties, lai vairs nekad neciestu trūkumu un izsalkumu.

Līdzās sociālajai nozīmei triloģijā ir nedaudz aprakstīta arī ēdiena rituālā nozīme. Svētkos māte cep karašas, kas ir neatņemama ieražu sastāvdaļa. Kāzās galvenais ēdiens ir kviešu bulkas, Ziemassvētkos – gaļas ēdieni. Triloģijas pirmajā daļā Annele ir maza, un svētkos viņu vairāk saista meijas, pūpoli, ķekatas, tādēļ rituālie ēdieni nav diferencēti. Visplašāk raksturots Vasarsvētku ēdiens *pūdelis* – pakreju pienā iebērti sasmalcināti novārīti zirņi, kviešu, miežu un citi graudi<sup>17</sup>, bet arī to var atļauties tikai saimnieku mājā, ne kalpu. Iespējams, ka Vasarsvētku ēdiens A. Brigaderei palicis atmiņā no bērnības, un mīļākos svētkus rakstniece vēlējas parādīt detalizētāk. Annelei ļoti sāp, ka kalpu mājās vairs nevar atnest meijas un nav arī rituālo ēdienu un svētku noskaņojuma. Triloģijas trešajā daļā *Akmeņu sprostā* aprakstīti Jelgavas latviešu Vasarsvētki, un nozīmīga tradīcija ir kopējā maltīte pie dabas ārpus pilsētas. A. Brigadere parāda, ka kalpu mājās laukos un pilsētu algas strādnieku dzīvokļos nav iespējams plaši un daudzpusīgi ievērot tradīcijas, to skaitā gatavot rituālos ēdienus.

Triloģijas pirmajā daļā *Dievs, Daba, Darbs* spilgti parādās kopīga ēdienreize kā sociālās grupas sadzīves forma. U. Tolksdorfs uzsver, ka kulināristikas pētījumos par pamatelementu uzskata ēdienreizi.<sup>18</sup> A. Brigadere pirmoreiz to tēlo darba sākumā *Gājēji*. Jurģu dienā no Kamenēm uz Kaltiņiem ceļā notiek maltīte, kurā piedalās māte, tēvs un Annele, kā arī vīri, brīžam pie izklātās segas pieskrien māsa ar brāli. Mātes aizsainī ir puskukulis maizes ar sviestu vidū. Annele kopīgās maltītes laikā, kad apkārt ir ģimene, ir laimīga. A. Brigadere pirmās ēdienreizes tēlojumā rāda personas, kuras būs triloģijas centrā.

Kopīga maltīte autobiogrāfijā rādīta vairākkārt, tā ir ikdienas ēdienreize lauku sētā, kad vecmāmiņa *Avotos* baro visu saimi vai svētdienās saimi kopā ar saimnieku – savu jaunāko dēlu. Rakstniece parāda, ka

kopīgā maltīte iemāca galda kultūru – klusi ēst, dalīties, runāt pieklājīgi, pateikties Dievam u. c. Triloģijas otrajā un trešajā daļā kopīga ēdienreize ir vairs tikai Anneles tuvākajiem cilvēkiem – Annele ar māti un tēvu, Annele ar māsu, arī te tiek ievērota galda kultūra. Meiteni pārsteidz, ka citās ģimenēs maltītes laikā cilvēki var lamāties, sist bērnam utt. A. Brigadere kā ideālu apraksta kopīgās ēdienreizes ar vecmāmiņu, kuras tradīcijas mantojis arī Anneles tēvs.

Viesmīlība kā sadzīves forma visspilgtāk redzama divos triloģijas pirmās daļas svētkos – *Nabagu dzīres* un *Čigāni*. Ziemassvētku trešajā dienā uz Avotiem tiek aicināti pagasta nabagi, kurus baro ar grūdeni un maizi. Savukārt vienu reizi vasarā mājās ienāk čigāni, kuriem arī tiek dots ēst. Citreiz ziemā atnāk pagasta nabags Bungatiņš, kuru pabaro par skaistiem stāstiem. Regulāri muiža sūta pie saimniekiem dzīvot savus kalpus (Aņus) un nespēcīgus, bet nodrošinātus kalpotājus, viņi gan paši gatavo vai viņiem taisa ēst, svētkos bauda kopīgo maltīti. A. Brigadere rāda gadu desmitos izveidotu tradīciju, nepieļaujot badu sabiedrības marginālajās grupās. A. Brigadere uzver, ka ar cieņu ir jāuzturas pret nabagiem, tajā pašā laikā ar Anneles acīm saskata, ka viesmīlību daži nabagi izmanto savtīgi, jo ir kļuvuši profesionāli ubagi. Savukārt stāstā *Čigāni* tēlots, ka etnisko grupu sadzīvošana nebūt nav tik harmoniska. Vecmāmiņas viesmīlību čigāni izmanto tik nekaunīgi, ka tēvocis Ansis tos padzen ar pātagu no mājām. A. Brigadere kā autore noteikti ir neiecietīgāka aizspriedumaināka pret gadu gaitā izveidojušos tradīciju.

Viesmīlība, kas ir viena no etnisko attiecību veidotājām, redzama arī ebreju tirgotāju un skroderu tēlojumā stāstos *Trīs skroderi*, *Jelgava*. Mājās viņus uzņem, bet ēd un gatavo savu ēdienu. Annele pirmo reizi uzzina, ka ebreji neēd cūkas gaļu, nabaga Simkus ir iedzēris cūkas sālijumu, un vecmāmiņa gudro, kā viņam palīdzēt. Tā ir meitenes pirmā iepazīšanās ar citu tautu ēšanas tradīcijām. Ēdiens, ēdienreize un viesmīlība ir tas, kas var palīdzēt sadzīvot dažādām sociālajām grupām savā starpā, taču vienota ēdienreize var arī sociāli vai etniski šķirt. A. Brigadere parāda abus šos procesus Anneles identitātes attīstībā.

Annas Brigaderes bērniņas triloģijā ēdiena un ēdienreizes tēlojumam ir nozīmīga loma Anneles socializēšanās procesa aprakstā. Ēdiens ir izsalikuma remdētājs, psiholoģiskās, sociālās, rituālās un etniskās situācijas raksturotājs. Ēdiens, ēdienreize un viesmīlība atklāj tradicionālo lauku dzīves veidu, kurā iesākas modernizācijas procesi, tādējādi aktualizējot etnisko, sociālo un rituālo funkciju.

## Atsauces un piezīmes:

- <sup>1</sup> Wierlacher A. Kultur und Geschmack. *Handbuch interkulturelle Germanistik*. Hg. Alois Wierlacher und Andrea Bogner. Stuttgart, Weimar, J. B. Metzler, 2003. – S. 165.
- <sup>2</sup> Was ist *Kulinaristik*? <http://www.kulinaristik.net/was-ist-kulinaristik.html> (12.01.2014.)
- <sup>3</sup> Tolksdorf U. Nahrungsforschung. *Grundriss der Volkskunde. Einführung in die Forschungsfelder der Europäischen Ethnologie*. Hg. Rolf W. Brednich. Berlin, Dietrich Reimer Verlag, 1994. – S. 236.
- <sup>4</sup> Hagedstedt L. *Stimulieren – Sättigen – Genießen. Helene Karmasin untersucht das ABC des Essens*. [http://www.literaturkritik.de/public/rezension.php?rez\\_id=338](http://www.literaturkritik.de/public/rezension.php?rez_id=338) (12.01.2014.)
- <sup>5</sup> Brigadere A. *Triloģija. Grāmata jauniem un veciem*. Rīga, LVI, 1957. – 76.–77. lpp.
- <sup>6</sup> Turpat, 101. lpp.
- <sup>7</sup> Turpat.
- <sup>8</sup> Tolksdorf U. Nahrungsforschung. *Grundriss der Volkskunde. Einführung in die Forschungsfelder der Europäischen Ethnologie*. Hg. Rolf W. Brednich. Berlin, Dietrich Reimer Verlag, 1994. – S. 229.
- <sup>9</sup> Wierlacher A. Kultur und Geschmack. *Handbuch interkulturelle Germanistik*. Hg. Alois Wierlacher und Andrea Bogner. Stuttgart, Weimar, J. B. Metzler, 2003. – S. 169.
- <sup>10</sup> Bourger D. *Unverdaute Trauer. Das Kulturthema Essen in George Taboris Holocaust-Dramen*. Dissertation zur Erlangung des philosophischen Doktorgrades an der Philosophischen Fakultät der Georg-August-Universität zu Göttingen. Göttingen, 2002. – S. 48. <http://ediss.uni-goettingen.de/bitstream/handle/11858/00-1735-0000-0006-AEE2-8/bourger.pdf?sequence=1#page=44&zoom=auto,0,526> (10.01.2014.)
- <sup>11</sup> Brigadere A. *Triloģija. Grāmata jauniem un veciem*. Rīga, LVI, 1957. – 135.–144. lpp.
- <sup>12</sup> Turpat, 277. lpp.
- <sup>13</sup> Turpat, 147. lpp.
- <sup>14</sup> Turpat, 155. lpp.
- <sup>15</sup> Turpat, 392. lpp.
- <sup>16</sup> Turpat, 580.–581. lpp.
- <sup>17</sup> Turpat, 274. lpp.
- <sup>18</sup> Tolksdorf U. Nahrungsforschung. *Grundriss der Volkskunde. Einführung in die Forschungsfelder der Europäischen Ethnologie*. Hg. Rolf W. Brednich. Berlin, Dietrich Reimer Verlag, 1994. – S. 231.



## Literatūra:

- Bourger D. *Unverdaute Trauer. Das Kulturthema Essen in George Taboris Holocaust-Dramen*. Dissertation zur Erlangung des philosophischen Doktorgrades an der Philosophischen Fakultät der Georg-August-Universität zu Göttingen. Göttingen, 2002. <http://ediss.uni-goettingen.de/bitstream/handle/11858/00-1735-0000-0006-AEE2-8/bourger.pdf?sequence=1#page=44&zoom=auto,0,526> (10.01.2014.)
- Brigadere A. *Triloģija. Grāmata jauniem un veciem*. Rīga, LVI, 1957.
- Brigadere A. *Agrā rasā: vizbulu otrais pušķītis*. Rīga, J. Brigadera apgāds, 1911.
- Hagedstedt L. *Stimulieren – Sättigen – Genießen. Helene Karmasin untersucht das ABC des Essens*. [http://www.literaturkritik.de/public/rezension.php?rez\\_id=338](http://www.literaturkritik.de/public/rezension.php?rez_id=338) (12.01.2014.)
- Tolksdorf U. Nahrungsforschung. *Grundriss der Volkskunde. Einführung in die Forschungsfelder der Europäischen Ethnologie*. Hg. Rolf W. Brednich. Berlin, Dietrich Reimer Verlag, 1994.
- Was ist Kulinaristik?* <http://www.kulinaristik.net/was-ist-kulinaristik.html> (12.01.2014.)
- Wierlacher A. Kultur und Geschmack. *Handbuch interkulturelle Germanistik*. Hg. Alois Wierlacher und Andrea Bogner. Stuttgart, Weimar, J. B. Metzler, 2003.

Наталья Никитина

**«ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ» КОМПОНЕНТ  
В РАССКАЗАХ К. ПАУСТОВСКОГО:  
СТРУКТУРА И СЕМАНТИКА**

Summary

**‘Gastronomic’ Component in the Short Stories by K. Paustovsky:  
Structure and Semantics**

‘Gastronomic’ constituent is an important part of the artistic world of K. Paustovsky’s works. Being a part of the world of things it becomes an important means of characteristic of the world and the man.

Semantics and function of ‘gastronomic’ constituent change throughout different periods of the writer’s creative work. The research of this component makes it possible to speak about different periods in the writer’s creative work and to better understand the artistic world, the system of the author’s values, and to reveal the certain sign components which have special meaning in the artistic world of K. Paustovsky.

\*

Потребность в еде во все времена существования человека была главной его потребностью, при этом в зависимости от культурной эпохи менялись и «пищевые» пристрастия человека. Известный российский историк и кулинар В. В. Похлёбкин писал о том, что <... > *еда и сознание — связаны*<sup>1</sup>. Таким образом, изучение пищевых пристрастий человека многое может дать для понимания культурно-исторической эпохи, а исследование «гастрономического» компонента в творчестве писателя помогает понять его картину мира и человека в этой картине мира.

Исследователи творчества К. Паустовского, в том числе, Л. Левицкий, Е. А. Алексанян, Г. Трефилова, А. Ф. Измайлов, в своих работах пишут об этапах в творчестве писателя, об особенностях стиля, о концепции героя, об его эволюции, исследуют типы характеров, образ природы и Родины в его творчестве, но исследования «гастрономического» компонента творчества К. Паустовского, вероятно, отсутствуют.

В творчестве К. Паустовского «гастрономический» компонент имеет свою структуру, элементами которой становятся еда и напитки, место и время приёма пищи, а также посуда.

Двадцатые годы – период становления К. Паустовского как писателя. В этот период «гастрономический» компонент приобретает особую значимость в силу исторических причин. Само это время определяется как <...> *время голода, пайков и диких зимних ночей на одесских улицах*<sup>2</sup> (*Репортёр Крыс*). Голодное время определяет то, что о пище часто мечтают, вспоминают, говорят. Гравёр (*Этикетки для колониальных товаров*) вспоминает, как он спросил отца о Камчатке: *Это далеко, за Сибирью, – ответил он и почмокал губами. – Там много вкусной рыбы, каждая по пять пудов, и икра у ней красная, как смородиновое варенье*.<sup>3</sup> Боцман Бондарь (*Дочечка Броня*) рассказывает, как их корабль, перевозивший коров, замёрз во льду: *Была у капитана водка. Взяли мы корову – и жарить роскошный ростбиф, печёнки, вымя – жир так и плывёт. Никогда так не кушал, как во льду*.<sup>4</sup> Идеалом благосостояния для простых людей являются хлеб с колбасой и кофе, поэтому компания, владеющая кораблём *Африканец* (*Кофейная гавань*), выпустила рекламную кинокартину, один из кадров которой: *Пассажиры четвёртого класса. Едят хлеб с колбасой и пьют кофе. Лица довольные и доброжелательные. Жуют медленно, вызывая аппетит у зрителей*.<sup>5</sup>

К элементу «еда» в «гастрономическом» компоненте в рассказах этого периода относятся *козье молоко, шашлык, баранина, хлеб с колбасой, ростбиф из коровы*. С одной стороны, небольшое количество элементов данной группы подтверждает, что двадцатые годы – *время голода* в России. С другой стороны, в данной группе присутствуют «экзотические» для русского человека блюда или продукты – *шашлык, баранина*, что определяется пространственной структурой рассказов этого периода. В то же время более разнообразным элементом, в отличие от еды, являются спиртные напитки. Как известно, употребление алкоголя связано с тем, что человек в тех или иных целях стремится изменить своё сознание, что означает определённую степень недовольства человека самим собой, средой, в которой он живёт. Всё это свидетельствует о дисгармоничности отношений человека и окружающего мира, что вполне можно отнести и к художественному миру К. Паустовского. Значимо и то, что в рассказах последующих периодов элемент *спиртные напитки* практически исчезает.

Данный элемент представлен следующими спиртными напитками и принадлежностями, связанными с их употреблением: *абрикосовая водка, бутылка красного вина, вино* (встречается 3 раза), *крепкая водка, водка* (2 раза), *виски, бокал, бутылка рома, водка марки «Рухадзе», пиво: Мы оставили на столе недопитую бутылку вина и вышли*<sup>6</sup>, <...> *запивал баранину вином* <...><sup>7</sup>, *Я хотел ветра, свежей воды, грома волн, глотка*

*крепкой водки <...><sup>8</sup>, Матроса послали за водкой и закуской<sup>9</sup>, Мы же, выпив каждый по доброй стопке водки, сели играть в шестьдесят шесть <...><sup>10</sup>, <...> я приглашаю вас выпить с нами немного вина и кофе<sup>11</sup>, Вино развязало языки<sup>12</sup>, В руке он держал бокал<sup>13</sup>, Он размешивал соль в стакане пива <...><sup>14</sup>*

Многие элементы в данной группе носят национально-профессиональный характер, поэтому английские моряки пьют виски: *Английские офицеры пили, помалкивая, виски, пили долго и крепко.*<sup>15</sup> Американский моряк Джон Паркер приносит с собой ром, традиционный напиток моряков: *<...> поколебался и вытащил из кармана небольшую бутылку рома<sup>16</sup>, Гвоздём он вытащил пробку, щёлкнул ногтем по глянцевитой физиономии негра на этикетке <...> и налил мне и себе по полстакана.*<sup>17</sup> Другие компоненты данной группы указывают на напитки, даже марку напитка, характерные для определённой местности: *<...> к его отцу приезжали монахи-иезуиты и пили в тёмных комнатах абрикосовую водку<sup>18</sup>, <...> запах водки марки «Рухадзе»<sup>19</sup>.* Спиртные напитки представлены почти в каждом рассказе этого периода.

Только в рассказах этого периода часто встречаются сравнения и метафоры «гастрономического» характера, в которых предметы, явления окружающего мира сравниваются с едой, продуктами питания: *<...> получать свою жизнь как кусок мокрого хлеба <...><sup>20</sup>, <...> эта осень была, как сок апельсинов, также прохладна и терпка своей печалью<sup>21</sup>, Из Индии шёл не ветер, а сладкий сироп <...><sup>22</sup>, В густой воде чудовищными жаровнями пылал закат<sup>23</sup>.* Для рассказов этого периода характерна повышенная метафоризация картины мира. В последующие периоды творчества писателя метафоризация почти исчезает, а значит, исчезают и «гастрономические» метафоры и сравнения.

В рассказах двадцатых годов отсутствует описание домашней, семейной трапезы. Главным локусом для приёма пищи становится какое-либо случайное место, где скорее пьют, а не едят, либо место общественного питания, но экзотическое для русского человека, например, *духан, кофейня*:

*Мы сидели в скудно освещенном, прокисшем от винных бочек духане<sup>24</sup>, В духанах шипел на углях шашлык, сверкало белое вино <...><sup>25</sup>, В кофейне я встретил гравёра <...><sup>26</sup>, Я вошёл в эту кофейню или портерную, — не всё ли равно <...><sup>27</sup>, Семёнов укрылся от сырости в кофейне<sup>28</sup>.*

В рассказах тридцатых годов главным принципом отношения человека не только к еде, но и вообще, ко всему материальному, становятся слова старого парусного мастера Фёдора Марченко: *Мне денег*

не надо, я на одной кефальке проживу<sup>29</sup>. Значимо и то, что эти слова принадлежат старику, к которым в рассказах К. Паустовского особое отношение как носителям глубинной мудрости. Эти слова декларируют особую жизненную философию, в которой в иерархии жизненных ценностей всё материальное не имеет существенного значения, отходит на второй план, уступая место духовным ценностям, поэтому главной в классификационной подгруппе *еда* становится простая пища: *жаренная на сале картошка (Барсучий нос), уха (Золотой линь), копчёная кефаль (Парусный мастер), гречневая каша (Кот Ворюга), ржаной пирог (Австралиец со станции Пилево), баранки (Колотый сахар), хлеб и молоко (Поводырь)*. В то же время наиболее разнообразный, можно сказать, гурманский «гастрономический» компонент в рассказах этого периода встречается в тех случаях, когда человек отдаёт еду другим, причём отдаёт лучшее. В рассказе *Кот Ворюга* роскошно кормят пойманного кота: <...> *втащили кота в чулан и дали ему замечательный ужин: жареную свинину, заливное из окуней, творожники и сметану*<sup>30</sup>. В помощь испанским детям от наших пацанов<sup>31</sup> (*Потерянный день*) отправляются корзины <...> *с яблоками, орехами, яйцами и сыром*<sup>32</sup>, к которым присоединяется ещё и <...> *ящик с живыми белыми курами*<sup>33</sup>. В рассказе *Колотый сахар* милиционер приносит в подарок старику *свёрток сахару и баранки*<sup>34</sup>, и этот подарок очень значим для понимания не только данного рассказа, но и всей картины мира в рассказах этого периода. Свёрток с колотым сахаром становится символом того, что изменились человеческие отношения. Люди стали добрее относиться друг к другу. Это понимает и сам старик, который, глядя на гостинца, говорит: *Жил бы я, — сказал, вытирая слезящиеся глаза, — ещё долгое время. Жалко помирать, уходить от ласковости людской* <...><sup>35</sup>

При этом отрицательные персонажи употребляют ту пищу, которая является слишком роскошной или экзотической для простого человека. Равнодушный режиссёр, к которому приходит со своей просьбой Фёдор Марченко, пьёт кофе с пирожными: *Дым висел над вазой с пирожными*<sup>36</sup>, при этом кофе, пирожные приобретают отрицательные коннотации, становятся знаками человеческого равнодушия, чёрствости, бездуховности. Особо надо сказать о кофе, который в рассказах этого периода становится ещё и знаком всего чужого, чуждого для русского человека, поэтому кофе пьют на грязном иностранном пароходе, где кочегаром служит Ваня Зубов, отправившийся на поиски счастья: *От парохода шла густая вон овечьего помёта и пережжённого кофе. Кофе пили с утра до вечера, и кок по несколько раз в*

день выливал в зелёную океанскую воду ушаты бурой кофейной гущи.<sup>37</sup> Кофе пьют рабочие на сахарных плантациях: *Вечером пили кофе и сразу же валялись на койки — спать до рассвета.*<sup>38</sup>

Главным приёмом пищи в этот период становится чаепитие, имеющее для русского человека, безусловно, особый, сакральный смысл. Во-первых, чаепитие — это символ гостеприимства: *Старуха поставила самовар. Она певуче сокрушалась, что нету у неё в доме ни кусочка сахара: забыла купить. Самовар ей жалобно подпевал. Девочка постелила на стол чистую суровую скатерть. От скатерти пахло ржаным хлебом.*<sup>39</sup> Во-вторых, чаепитие становится той трапезой, которая духовно сближает людей. За чаем обязательно ведётся душевная беседа: *Мы пили чай ночью, дожидаясь далёкого и нерешительно рассвета, и за чаем дед рассказал мне наконец историю о зайце.*<sup>40</sup>

В то же время, как и в рассказах предыдущего периода, домашняя, семейная трапеза в рассказах этого периода также отсутствует, что свидетельствует о том, что главный герой остался путешественником, странником, поэтому иногда он готовит себе пищу на костре, в лесу, на берегу озера, а иногда становится гостем в чужом доме.

В этот период возникают те главнейшие парадигмы художественного мира К. Паустовского, которые сохранят свою значимость на протяжении всех последующих периодов творчества писателя. Одной из таких парадигм становится *запах молока и ржаного хлеба*, которые становятся символами, знаками не только родного дома, но и всего топоса России: *Загрел засов, и мы ошупью вошли в сени; в них пахло сеном и парным молоком*<sup>41</sup>, *Пахло сухим хлебом и яблоками*<sup>42</sup>.

В рассказах сороковых годов, особенно в рассказах военного времени, люди часто голодают, испытывают нехватку пищи, но голод не изменяет сущности персонажей, хотя еда становится ценностью, поэтому её дарят, делятся ею, что становится выражением лучших человеческих чувств:

*Он (пастух) постоял возле бойцов, посмотрел на них, потом вынул из-под кафтана сыр, завернутый в лняный ситцевый платок, подул на сыр и молча протянул бойцам<sup>43</sup>, <...> бабушка возилась с самоваром, достала тёмный мёд в сотах, и боец, когда увидел мёд, даже вздохнул всей грудью <...>.*<sup>44</sup>

В этот период самой частотной деталью «гастрономического» компонента становится самовар. И это символично. Самовар обязательно ставят, если в доме появляется гость. Но самовар, как и все связанные с ним компоненты, становятся символом дома, домашнего очага

и просто душевного тепла для человека, прошедшего все тяготы войны: *Когда Кузьмин вернулся, стол уже был накрыт. Стояли старинные чашки с золотыми ободками, кувшин с топлёным молоком, мёд, начатая бутылка вина. Марфа внесла самовар.*<sup>45</sup> Эти же компоненты (самовар, чайные чашки), но совершенно с другим значением, возникают в рассказе *Телеграмма*:

*Катерине Петровне стало ещё труднее вставать по утрам и видеть всё то же: комнаты, где застоялся запах нетопленных печей, пыльный «Вестник Европы», пожелтевшие чашки на столе, давно нечищенный самовар и картины на стенах.*<sup>46</sup> *Пожелтевшие чашки, давно нечищенный самовар, нетопленные печи* становятся знаками того, что в этом доме нет домашнего уюта, но самое главное, что в этом доме нет тепла душевного, нет любви, заботы, внимания, которые так необходимы Катерине Петровне.

В рассказах 50-х и 60-х годов «гастрономический» компонент практически пропадает, потому что еда как знак материальных потребностей человека полностью уступает потребностям духовным. В рассказе *Белые встречи* старый композитор бесплатно даёт музыкальные концерты по деревням и сёлам, а в ответ на приглашение шофёра пообедать отвечает: *Спасибо, голубчик. Но у меня через два часа концерт в школе. Буду играть Чайковского и Шостаковича. Никак не могу.*<sup>47</sup> И далее он объясняет свою жизненную философию, свою систему ценностей. Это авторская система ценностей, которую он излагает устами своего персонажа. Именно старики во все периоды творчества К. Паустовского были теми персонажами, чья глубинная философия, глубинная мудрость была созвучна авторской системе ценностей: *<...> мне много не надо. Как сказал один поэт: «Только корку хлеба, кружку молока да вот это небо, эти облака».*<sup>48</sup>

Поэтом, чьи слова перефразировал старик, оказался Велимир Хлебников:

*Мне мало надо!  
Краюшку хлеба  
И каплю молока.  
Да это небо,  
Да эти облака!*<sup>49</sup>

Первое пятитомное издание произведений поэта выйдет с 1928 по 1933 год, и с его творчеством К. Паустовский был, несомненно, знаком.

В 1950-годы в структуре «гастрономического» компонента вновь появляется такой элемент, как спиртное, но теперь полностью изме-

няется характер его употребления. В двадцатые годы алкоголь — это способ уйти от действительности, забыться. Люди пьют в горе, в тоске, пьют до бессознательного состояния, до беспамятства, что свидетельствует о дисгармоничности картины мира этого периода. В рассказах этого периода спиртное полностью утрачивает негативные коннотации. Картина мира этого периода является гармоничной, поэтому спиртное употребляют по праздникам, в радостные моменты жизни: *Когда дед Мыкола, выпив добрую стопку калганивки, запевал на приступке своей хаты «Распрягайте, хлопцы, коней да лягайте спочивать», то громовой его бас был слышен даже по ту сторону Днепра, на Полтавщине.*<sup>50</sup> И даже описание состояния чрезмерного опьянения не приобретает негативных коннотаций: *Лет десять назад случился с Захаром Шашкиным грех — напился он по случаю свадьбы сына, как говорят, «до восторгов» и в таком состоянии поехал в сумерки зажигать бакены.*<sup>51</sup>

Шестидесятые годы — последний период творчества К. Паустовского, в который написаны всего несколько рассказов, среди них рассказ *Ильинский омут*, в котором автор подводит итог жизни и творчества: *Не успеешь опомниться, как уже блекнет молодость и тускнеют глаза. А между тем ты ещё не увидел и с той доли того очарования, какое жизнь разбросала вокруг.*<sup>52</sup> Именно в этом рассказе возникают те знаки и символы, которые представляют собой *красоты Средней России*<sup>53</sup>. Одним из таких символов является *запах ржаного хлеба*. Этот «гастрономический» компонент полностью утрачивает своё «материальное» значение, приобретает высокий смысл: *А там за хлебами, лежали, прикорнув к земле, сотни деревень. <...> От них долетал — так, по крайней мере, казалось — запах только что испечённого ржаного хлеба, исконный и приветливый запах русской деревни.*<sup>54</sup> Это, действительно, только кажется автору-повествователю, в это время, скорее всего, хлеб выпекали на заводах и привозили в село, но это не главное. Главное то, что для русского человека этот запах ржаного хлеба будет всегда оставаться исконным запахом не только русской деревни, но и Родины, а человеку никак нельзя жить без родины, как нельзя жить без сердца<sup>55</sup>.

Подводя итоги, хотелось бы отметить, что такая деталь в структуре «гастрономического» компонента, как *семейная трапеза*, указывающая на то, что в картине мира К. Паустовского важен локус дома, отсутствует во все периоды творчества писателя. Его герой всегда остаётся путником, странником, и неважно, в «экзотическом» ли для него южном пространстве или родном пространстве Средней полосы России, он остаётся путешественником, так и не обретшим своего дома.



«Гастрономический» компонент в разные периоды творчества писателя значительно меняется. В ранний период творчества писателя, двадцатые годы, этот компонент достаточно разнообразен, при этом важную роль в нём играют спиртные напитки, что свидетельствует о дисгармоничности картины мира этого периода, о враждебности мира и человека. Разнообразие элементов «гастрономического» компонента свидетельствует о значимости материального в авторской системе ценностей этого периода.

В тридцатые годы «гастрономический» компонент ещё достаточно разнообразен, но самыми частотными единицами в нём становятся *хлеб, молоко, чай*, то есть очень простые, традиционные для русского человека продукты. В то же время компонент *еда* становится более разнообразным и, можно сказать, изысканным в тех случаях, когда персонаж отдаёт еду другим персонажам, будь то кот Воруга или испанские дети, которым советские дети собрали посылку с продуктами. Это значит, что в авторской системе ценностей в этот период материальные ценности отходят на второй план, уступая место духовным ценностям.

В сороковые годы, особенно это касается рассказов военного времени, «гастрономический» компонент, в данном случае не только *еда*, но и *посуда, предметы домашнего обихода*, становятся значимыми, потому что для человека, вернувшегося с фронта, с войны, они являются символом дома, домашнего тепла. Поэтому на все эти элементы обращает внимание и Потапов (*Снег*), и Кузьмин (*Дождливый рассвет*). Таким образом, в этот период «гастрономический» компонент как знак материальных ценностей приравнивается к ценностям духовным.

В пятидесятые и шестидесятые годы «гастрономический» компонент в структуре рассказов К. Паустовского практически пропадает. Это свидетельствует о том, что в авторской системе ценностей всё материальное утрачивает свою значимость. Персонажи в рассказах этого периода не нуждаются в «хлебе насущном», как старый композитор (*Беглые встречи*), бесплатно дающий концерты классической музыки по деревням и сёлам российской глубинки.

Наиболее частотными элементами «гастрономического» компонента становятся простые и традиционные для русского человека продукты: *молоко, чай, ржаной хлеб*. Эта еда не только приобретает в тексте положительные коннотации, но и становится знаком родины, знаком России. Данные элементы приобретают такое значение уже в рассказах тридцатых годов, когда главным топосом всех рассказов этого и последующих периодов становится топос Средней полосы России.

Запах молока и ржаного хлеба становятся знаком русской деревни, России на протяжении всех периодов творчества писателя. Первое, что чувствует Ваня Зубов (*Австралиец со станции Пилево*), после многих лет странствий вернувшийся в родной дом, это запах хлеба. Этот же запах хлеба, только что испечённого хлеба, чудится автору-повествователю, когда он с крутого берега Ильинского омута смотрит вдаль на русскую деревню, при этом он сам понимает, что это ему только кажется. Хлеб в творчестве К. Паустовского имеет ещё одно значение. Он приобретает почти сакральный смысл, становится частичкой родного дома, его берут в дорогу, он словно возвращает человека в прошлое, пробуждает в нём воспоминания, поэтому командарм (*Поводырь*), *разламывая чёрный хлеб и макая его в кружку с молоком*<sup>56</sup>, слушает старого слепого певца, вспоминает всю свою прежнюю жизнь, своё детство, мать, которая штопала его старый тулупчик и <...> *плакала от забот, от дурных предчувствий*<sup>57</sup>. Никакая другая еда в рассказах К. Паустовского не приобретает такого глубокого, сакрального смысла.

В то же время еда не простая, можно сказать, изысканная приобретает уже в рассказах тридцатых годов только отрицательные коннотации. *Пирожные, кофе, шоколад* становятся знаком бездуховности, душевной пустоты. В творчестве К. Паустовского *шоколад* возникает всего однажды. В рассказе *Роза ветров* писатель Соколовский, пытаясь соблазнить девушку Настю, подкладывает ей шоколадные конфеты в серебряной обертке.

Изменяется структура и семантика такого «гастрономического» компонента, как спиртные напитки. В двадцатые годы этот компонент представлен очень разнообразно. Персонажи рассказов этого периода пьют много, часто, скрывая тем самым недовольство собой и окружающим миром, что свидетельствует о дисгармоничности картины мира. Хотя сам этот компонент не приобретает отрицательных коннотаций, в сознании многих персонажей этого периода превращается в некую возможность свободы, возможность освобождения: *Я хотел ветра, свежей воды, грома волн, глотка крепкой водки*.<sup>58</sup>

Начиная с тридцатых годов, значение этого компонента существенно меняется. В гармоничной картине мира рассказов этого периода спиртное представлено довольно редко, но в то же время оно становится знаком общения. Его пьют в радости, и оно не изменяет сознание человека, как в рассказах двадцатых годов: *Старики пили и шумно беседовали до позднего вечера*<sup>59</sup>, *Доктор пригласил моряка к себе на бутылку кахетинского и оставил ночевать. <...> Дождись салюта, доктор и моряк беседовали, сидя в полутёмном кабинете*.<sup>60</sup>

Исследование «гастрономического» компонента в творчестве К. Паустовского позволяет говорить о разных периодах творчества писателя, определить систему авторских ценностей, выявить знаковые компоненты, которые играют особую роль в художественной картине мира писателя.

Таким образом, гастрономический компонент является важной частью художественной картины мира, так как, являясь частью предметного мира, становится средством характеристики мира и человека в творчестве К. Паустовского.

### **Сноски и примечания:**

- <sup>1</sup> Похлёбкин В. В. *Моя кухня*. Москва, Центрполиграф, 2007. — с. 9.
- <sup>2</sup> Паустовский К. Г. Репортёр Крыс. *Собрание сочинения в 8 томах*. Т. 6. Москва, Художественная литература, 1969. — с. 285.
- <sup>3</sup> Паустовский К. Г. Экетки для колониальных товаров. *Собрание сочинения в 8 томах*. Т. 6. Москва, Художественная литература, 1969. — с. 312.
- <sup>4</sup> Паустовский К. Г. Дочечка Броня. *Собрание сочинения в 8 томах*. Т. 6. Москва, Художественная литература, 1969. — с. 331.
- <sup>5</sup> Паустовский К. Г. Кофейная гавань. *Собрание сочинения в 8 томах*. Т. 6. Москва, Художественная литература, 1969. — с. 343.
- <sup>6</sup> Паустовский К. Г. Экетки для колониальных товаров. *Собрание сочинения в 8 томах*. Т. 6. Москва, Художественная литература, 1969. — с. 311.
- <sup>7</sup> Там же, с. 326.
- <sup>8</sup> Там же, с. 327.
- <sup>9</sup> Паустовский К. Г. Дочечка Броня. *Собрание сочинения в 8 томах*. Т. 6. Москва, Художественная литература, 1969. — с. 330.
- <sup>10</sup> Там же, с. 331.
- <sup>11</sup> Паустовский К. Г. Жара. *Собрание сочинения в 8 томах*. Т. 6. Москва, Художественная литература, 1969. — с. 355.
- <sup>12</sup> Там же, с. 355.
- <sup>13</sup> Там же, с. 356.
- <sup>14</sup> Паустовский К. Г. Королева голландская. *Рассказы. Очерки и публицистика. Статьи и выступления по вопросам литературы и искусства*. Москва, Художественная литература, 1972. — с. 51.
- <sup>15</sup> Паустовский К. Г. Жара. *Собрание сочинения в 8 томах*. Т. 6. Москва, Художественная литература, 1969. — с. 349.
- <sup>16</sup> Паустовский К. Г. Разговор во время ливня. *Рассказы. Очерки и публицистика. Статьи и выступления по вопросам литературы и искусства*. Москва, Художественная литература, 1972. — с. 31.
- <sup>17</sup> Паустовский К. Г. Разговор во время ливня. *Рассказы. Очерки и публицистика. Статьи и выступления по вопросам литературы и искусства*. Москва, Художественная литература, 1972. — с. 32.

- <sup>18</sup> Паустовский К. Г. Лихорадка. *Собрание сочинения в 8 томах*. Т. 6. Москва, Художественная литература, 1969. — с. 296.
- <sup>19</sup> Паустовский К. Г. Соус карри. *Рассказы. Очерки и публицистика. Статьи и выступления по вопросам литературы и искусства*. Москва, Художественная литература, 1972. — с. 38.
- <sup>20</sup> Паустовский К. Г. Лихорадка. *Собрание сочинения в 8 томах*. Т. 6. Москва, Художественная литература, 1969. — с. 298.
- <sup>21</sup> Паустовский К. Г. Экетки для колониальных товаров. *Собрание сочинения в 8 томах*. Т. 6. Москва, Художественная литература, 1969. — с. 326.
- <sup>22</sup> Паустовский К. Г. Жара. *Собрание сочинения в 8 томах*. Т. 6. Москва, Художественная литература, 1969. — с. 354.
- <sup>23</sup> Там же, с. 354.
- <sup>24</sup> Паустовский К. Г. Экетки для колониальных товаров. *Собрание сочинения в 8 томах*. Т. 6. Москва, Художественная литература, 1969. — с. 311.
- <sup>25</sup> Там же, с. 326.
- <sup>26</sup> Там же, с. 327.
- <sup>27</sup> Паустовский К. Г. Кофейная гавань. *Собрание сочинения в 8 томах*. Т. 6. Москва, Художественная литература, 1969. — с. 340.
- <sup>28</sup> Паустовский К. Г. Черные сети. *Собрание сочинения в 8 томах*. Т. 6. Москва, Художественная литература, 1969. — с. 372.
- <sup>29</sup> Паустовский К. Г. Парусный мастер. *Собрание сочинения в 8 томах*. Т. 6. Москва, Художественная литература, 1969. — с. 459.
- <sup>30</sup> Паустовский К. Г. Кот Ворюга. *Собрание сочинения в 8 томах*. Т. 6. Москва, Художественная литература, 1969. — с. 445.
- <sup>31</sup> Паустовский К. Г. Потерянный день. *Собрание сочинения в 8 томах*. Т. 6. Москва, Художественная литература, 1969. — с. 475.
- <sup>32</sup> Там же, с. 475.
- <sup>33</sup> Там же, с. 475.
- <sup>34</sup> Паустовский К. Г. Колотый сахар. *Собрание сочинения в 8 томах*. Т. 6. Москва, Художественная литература, 1969. — с. 468.
- <sup>35</sup> Там же, с. 468.
- <sup>36</sup> Паустовский К. Г. Парусный мастер. *Собрание сочинения в 8 томах*. Т. 6. Москва, Художественная литература, 1969. — с. 460.
- <sup>37</sup> Паустовский К. Г. Австралиец со станции Пилево. *Собрание сочинения в 8 томах*. Т. 6. Москва, Художественная литература, 1969. — с. 490.
- <sup>38</sup> Там же, с. 492.
- <sup>39</sup> Паустовский К. Г. Колотый сахар. *Собрание сочинения в 8 томах*. Т. 6. Москва, Художественная литература, 1969. — с. 465.
- <sup>40</sup> Паустовский К. Г. Заячьи лапы. *Собрание сочинения в 8 томах*. Т. 6. Москва, Художественная литература, 1969. — с. 505.
- <sup>41</sup> Паустовский К. Г. Лёнпка с Малого озера. *Собрание сочинения в 8 томах*. Т. 6. Москва, Художественная литература, 1969. — с. 483.
- <sup>42</sup> Паустовский К. Г. Австралиец со станции Пилево. *Собрание сочинения в 8 томах*. Т. 6. Москва, Художественная литература, 1969. — с. 498.

- <sup>43</sup> Паустовский К. Г. Спор в вагоне. *Собрание сочинения в 8 томах*. Т. 7. Москва, Художественная литература, 1969. — с. 218.
- <sup>44</sup> Паустовский К. Г. Бабушкин сад. *Собрание сочинения в 8 томах*. Т. 7. Москва, Художественная литература, 1969. — с. 271.
- <sup>45</sup> Паустовский К. Г. Дожливый рассвет. *Собрание сочинения в 8 томах*. Т. 7. Москва, Художественная литература, 1969. — с. 306.
- <sup>46</sup> Паустовский К. Г. Телеграмма. *Собрание сочинения в 8 томах*. Т. 7. Москва, Художественная литература, 1969. — с. 311.
- <sup>47</sup> Паустовский К. Г. Беглые встречи. *Собрание сочинения в 8 томах*. Т. 7. Москва, Художественная литература, 1969. — с. 462.
- <sup>48</sup> Там же, с. 462.
- <sup>49</sup> Хлебников В. *Избранные сочинения*. Санкт-Петербург, Азбука, 1998. — с. 36.
- <sup>50</sup> Паустовский К. Г. Днепровские кручи. *Собрание сочинения в 8 томах*. Т. 7. Москва, Художественная литература, 1969. — с. 475.
- <sup>51</sup> Паустовский К. Г. Избушка в лесу. *Собрание сочинения в 8 томах*. Т. 7. Москва, Художественная литература, 1969. — с. 534.
- <sup>52</sup> Паустовский К. Г. Ильинский омут. *Собрание сочинения в 8 томах*. Т. 7. Москва, Художественная литература, 1969. — с. 547.
- <sup>53</sup> Там же, с. 549.
- <sup>54</sup> Паустовский К. Г. Ильинский омут. *Собрание сочинения в 8 томах*. Т. 7. Москва, Художественная литература, 1969. — с. 550.
- <sup>55</sup> Там же, с. 556.
- <sup>56</sup> Паустовский К. Г. Поводырь. *Собрание сочинения в 8 томах*. Т. 7. Москва, Художественная литература, 1969. — с. 509.
- <sup>57</sup> Паустовский К. Г. Поводырь. *Собрание сочинения в 8 томах*. Т. 7. Москва, Художественная литература, 1969. — с. 511.
- <sup>58</sup> Паустовский К. Г. Этикетки для колониальных товаров. *Собрание сочинения в 8 томах*. Т. 6. Москва, Художественная литература, 1969. — с. 327.
- <sup>59</sup> Паустовский К. Г. Парусный мастер. *Собрание сочинения в 8 томах*. Т. 6. Москва, Художественная литература, 1969. — с. 462.
- <sup>60</sup> Паустовский К. Г. Бриз. *Собрание сочинения в 8 томах*. Т. 7. Москва, Художественная литература, 1969. — с. 262.

## Литература:

- Паустовский К. Г. *Рассказы. Очерки и публицистика. Статьи и выступления по вопросам литературы и искусства*. Москва, Художественная литература, 1972.
- Паустовский К. Г. *Собрание сочинений в восьми томах*. Москва, Художественная литература, 1969.
- Похлёбкин В. В. *Моя кухня*. Москва, Центрполиграф, 2007.
- Хлебников В. *Избранные сочинения*. Санкт-Петербург, Азбука, 1998.

Олеся Никитина

## «МЁД» В ХУДОЖЕСТВЕННОМ МИРЕ СКАЗКИ ЛЕОНИДА И ИРИНЫ ТЮХТЯЕВЫХ *ЗОКИ И БАДА*

Summary

### ‘Honey’ in the Artistic World of the Fairy Tale by Leonid and Irina Tyuhtyayevs *Zoki and Bada*

This article is an attempt to analyze some peculiarities of the functioning of the concept ‘honey’ in the fairy-tale *Zoki and Bada* by Irina and Leonid Tyuhtyayevs. Text connotations concerning the meaning of honey are reviewed and some examples are given. The frequency of the use of the concept ‘honey’ is analyzed.

\*

Сказка Леонида и Ирины Тюхтяевых пользуется огромной популярностью среди читателей, как юных, так и взрослых. В 1989 году сказка про Баду и зоков выходит в свет с подзаголовком *Пособие для детей по воспитанию родителей*. В книге идет повествование об очень интересных созданиях — большом и строгом Баде, который предпринимает попытку перевоспитать четырёх маленьких и непослушных зоков.

Для Бады главными жизненными ценностями являются порядок и послушание, в свою очередь, зокам нравятся шалости, а также сладости: шоколадки и мед, и слушаться Баду им совсем не хочется. В своем интервью Леонид Тюхтяев, рассказывая о создании сказки, отмечает, что она создавалась для его детей в импровизированном порядке: *Мы с женой написали эту детскую сказку 30 лет назад. Нужно было что-то рассказывать нашим детям. Они просили: Расскажи сказку! Пересказывать знакомые нам сказки было скучно, и мы стали придумывать разные истории.*<sup>1</sup> Книга интересна детям любого возраста и всем, кто когда-нибудь были детьми<sup>2</sup>. Взрослые будут вспоминать о том, что детство — это красивая и особая пора, о том, что не стоит лишать детей радости и веселья, но и не стоит их баловать. По словам автора, *книга читается легко и непринужденно, с необыкновенным юмором и любовью, здесь много шуток и остроумных находок. Побывав в таком смешном и трогательном мире зоков и бад, дети смогут по-новому взглянуть на родителей, а родители — на детей*<sup>3</sup>.

Зоки — небольшие существа, проказники и большие любители мёда и сладостей. Бада нашел зоков в банках из-под меда и оставил

жить у себя. По словам авторов, слово «зоки» они взяли из домашнего детского лексикона:

*С виду зок похож на зока,  
Лап четыре у него,  
По бокам два круглых бока,  
А внутри нет ничего.<sup>4</sup>*

Бада — крупное существо, живущее в доме на берегу озера. Ударение на втором слоге. Бада носит съёмные рога. Рога лежат у бады в шкафу. Рогов много, только он их почти не носит. Были «острые» рога, были «крутые» рога, «ветвистые» рога, «винтовые» рога, даже праздничные «бенгальские» рога были<sup>5</sup>. Несмотря на воинствующий вид, Бада очень добрый, бодается он только в исключительных случаях — когда зоки слишком сильно нахулиганят.

*Черный бада прибежал.  
У черного бады черные бока,  
У черного бады черная нога.  
У черного бады черные рога  
У черного бады нет черного хвоста.<sup>6</sup>*

На наш взгляд, текст сказки имеет и фольклорную составляющую: контекстуальное сходство, использование народных сюжетов, героев фольклорных сказок и т.д. Здесь следует отметить функцию меда как составляющую фольклорной сказки, ведь, по словам самого Л. Тюхтяевых, *в процессе работы над сказкой, мы акцентировали свое внимание на русский фольклор, т.к. поражает его удивительная прочность, стойкость к времени и точность, яркость, применимость народных сказаний и притч к современной жизни<sup>7</sup>.*

Анализируя текст сказки, можно заметить некое сходство главного героя Бады с наиболее популярным персонажем народных сказок — медведем, т.к. его среда обитания и увлеченность медом олицетворяет его с медведем. Из фольклора известно, *что мед — это самое любимое лакомство медведя. Ради его добычи он готов на многое. За эти способности и был назван нашими славными предками медведь. В итоге получается — знающий, где мёд<sup>8</sup>.* Бада тоже всегда знает, как и где добыть мёд. Следовательно, можно предположить, что прототипом Бады может является медведь. Второй важной для исследования фольклорной составляющей является использование особых подсказок, идущих из фольклора. Подсказки создают особый стиль, который отличает фольклор от литературных текстов. Например, зачин сказки: *В некотором царстве, в некотором государстве или Жили-были.*

У Тюхтяевых мы находим: *Жили-были зок Иванушка и его братец Але-нушка.*<sup>9</sup> Интересно использование описания героев в сравнении с персонажами сказок: *Как выглядит рак, я себе представляю, — сказал бада, внимательно оглядев зок, — а какой из себя Змей-Нарынович? — Ну какой... — растерялись зоти, — ну черный такой, вроде тебя... — И злощип, как ты. — Рогов, наверное, штук шесть. — И хвостике сзади пречернувший.*<sup>10</sup> Явное сходство со Змеем Горынычем.

В волшебной сказке дело почти всегда завершается пиром с при-сказкой: *Я там был, мед-пиво пил, по усам стекло, в рот не попадало.*<sup>11</sup> В сказке мы находим похожий контекст: *Так, по ушам стекло, а в рот не попало.*<sup>12</sup>

Анализ лексической системы свидетельствует, что одним из самых частотных слов является *мёд* и его производные. Внимание привлекает использование лексемы *мед* (87 контекстов), это свидетельствует о его значимости в восприятии художественной картины мира сказки в целом и его доминантных составляющих. В рамках статьи мы предпримем попытку дать классификацию различных вариантов присутствия *медовых* коннотаций в картине мира сказки. Иными словами, попытаемся проследить, каково место мёда в картине мира сказки, а также проанализировать некоторые особенности функционирования *мёда* в художественном мире сказки Ирины и Леонида Тюхтяевых *Зоти и Бада*.

Гастрономическая составляющая проявляется во многих значимых аспектах, сказка насыщена упоминаниями сладостей, таких как мед, варенье, шоколад, сгущенное молоко и т.д.: *Другое тоже едим — шоколадки, зефир, конфеты всякие. А мед прям терпеть не можем, как увидим, сразу заводимся в нем и съедаем. А однажды мороженого я наелся, аж инеем весь покрылся.*<sup>13</sup> А вот как зоти варили суп: *Потом в него крошим шоколад, тоже сколько есть. Варенья ложку... нет, лучше сто ложек, молочка сгущенного побольше... Греем до тепленького... И с зефирчиком, — мечтательно закатил глаза Мю-одов... В ход пошла самая большая кастрюля, четырнадцать банок меду, мешок шоколадок, девяносто восемь ложек клубничного варенья и бидон сгущенки, Да, чуть не забыл, — спохватился Медов, — сахарный песок и пудра по вкусу.*<sup>14</sup> Приводятся различные рецепты, в частности, со *сладкими* ингредиентами, главным составляющим в приготовлении блюда является мед.

Сферы использования *меда* в тексте обширны, но в статье мы выделим наиболее частотные по употреблению и значению. Для исследования интересными представляются авторские коннотации меда. Текст также насыщен традиционными значениями меда, такими как:



- 1) Сладкая, золотистая, тягучая, липкая субстанция: *в банке сладкий мед*<sup>15</sup>, *мед был тягучий как резинка и прилипал к рукам*<sup>16</sup>;
- 2) Продукт, добываемый пчелами: *Вскоре дикие пчелы про домики разгузали, перебрались из леса к нему, стали его домашними, стали баде мед носить*,<sup>17</sup>
- 3) Добавка при чаепитии: *Однажды вечером собрался бада чайку с медком попить. Самоварчик поставил, чашечку на блюдечко, меду банку достал*,<sup>18</sup>
- 4) Исцеляющее средство, способствующее скорейшему выздоровлению: *Увидев, какое бада приготовил лекарство (мед), зоки сразу же выстроились в очередь и начали громко стонать*.<sup>19</sup>

Для нашего исследования интересными, в первую очередь, представляются авторские значения меда, встречающиеся в тексте сказки. Значения сгруппированы по частотности употребления.

- 1) Одним из доминантных значений является определение мёда как сладкой жизни (показатель качества жизни): *<...> стали Баде мед носить. И пошла у Бады сладкая жизнь <...>*.<sup>20</sup> В данном контексте мед несет в себе коннотации хорошей и спокойной жизни без каких – либо отрицательных моментов;
- 2) Мед определяется как дом или место для жилья. Зоки живут в банках с медом и называют их своим домом: *На банке-то «МЕД» написано, а меду как не бывало. Бада ему ложкой по банке постучал и спрашивает: А где мед? Зок захмурился, захмурился, потом говорит: С моей точки зрения тут «ДЁМ» написано, дом, значит, вот я и живу тут. А ты кто такой?*<sup>21</sup>
- 3) Значение меда может трансформироваться: *С медом я уже знаком, – сказал зок, вылезая из банки, и вежливо добавил: – до свидания, меня зовут Зок*.<sup>22</sup> Мед олицетворяется – как друг, с которым можно познакомиться и общаться: *Это мой друг – мед...*<sup>23</sup>
- 4) Используется традиционное значение меда как продукта, полезного для здоровья. Соответственно, питаясь медом, зоки считают себя полезными для здоровья Бады, что может говорить о некоем превосходстве зоков как детей над воспитателями, то есть родителями. Мед напрямую связан со здоровьем и лечением в случае болезней, он трактуется как своеобразное лекарство: *После еды он выкатил на лужайку бочку с остатками меда, надел белый халат, нацепил на рога шапочку таблеткой, поставил табличку МЁД-ПУНКТ и начал прием*.<sup>24</sup> Безусловно, для зоков мед является лучшим лекарством в лечении болезней: *Пройдет твоя голова, – успо-*

коил бада и намазал зоку медом лоб; Бада помазал ему медом живот, и зок торопливо потрусил в хвост очереди.<sup>25</sup>

- 5) Мед используется зоками как вода, точнее водоем, в котором можно плавать или отдыхать: *Они мирно спали, плавая в меде и пуская пузыри;*<sup>26</sup> *Медом и умылись, бадочка, а есть не ели.*<sup>27</sup> Даже золотая рыбка в этой сказке предпочитает плавать не в воде, а в меду: *Не бросай ты меня, бада, больше в пруд, уж очень я золотая. Апусти ты меня лучше в банку с медом. Я там плавать буду и желания выполнять;*<sup>28</sup>
- 6) Интересным является употребление меда как спортивного инвентаря: *Упражнение первое, — расставив зоков кружком, объявил бада, — тянемся за медом: раз-два-три-четыре, раз-два-три-четыре. А теперь хватаем мед: раз-два-три-четыре, раз-два-три-четыре. А теперь убегаем с медом... Тут зоков как ветром сдуло. Они понесли прочь, со свистом рассекая воздух; Если, к примеру, медом зарядка, мы не возражаем, — сказал Ми-одов, а остальные закивали.*<sup>29</sup> Используется значение медовый как спортивный: *Бада, — запричитали они, — уж мы такие худые от умывания стали — хуже некуда, давай, что ли, зарядочку медовую сделаем;*<sup>30</sup>
- 7) Прилагательное медовый можно поместить в один синонимический ряд с прилагательным вкусный: *Чтобы суп был вкусный, — повторил Медов и строго оглядел остальных, — он должен быть медовый;*<sup>31</sup>
- 8) Интересным является упоминание меда как предмета или места для записи: *Я их записываю, — сказал бада. На мед? — спросил, выснувшись из мешка, Ме-одов.*<sup>32</sup>

Многую представлены частотные медовые значения в тексте, позволяющие трактовать мед как пространственный знак, так как он фигурирует практически во всех жизненных сферах, представленных в сказке. Многофункциональность медовых значений способствует пониманию и реконструкции детского сознания, где *хорошо — есть сладко* и где изобилие или недостаток сладкого может определять мышление ребенка и давать оценку окружающему. Если рассмотреть позицию взрослого по отношению к детскому сознанию, запрет сладкого может расцениваться как ограничение или в некоторых случаях как ущемление прав ребенка. Это можно показать на примере героев сказки, где запрет на сладости со стороны Бады способствует более категорическому восприятию воспитательных процессов для зоков:

*Непедободно, — пробурчал Медов, отлепляя пластырь со рта, — и вообще... как ты о нас заботишься? Забода какая-то, а не забота! У других зоки в меду купаются. — Как вы мне надоели, — застонал бада, —*

*лучше бы вас не было. — А лучше нас и нет, — возразил Мю-одов. — Так что мы у тебя, бада, были, есть и будем есть, — подтвердил Медов;<sup>33</sup> Это насилие! — кричали зоки. — Твои прищепки щиплют нос. Это ущемление наших прав.<sup>34</sup>*

Авторы сказки пытаются акцентировать значимость *вредных советов*, в которых заложено понимание детского сознания, где хорошая жизнь для ребенка является жизнью без ограничений. На мой взгляд, с помощью гастрономических составляющих, авторы сказки пытаются довести знакомые детские ситуации до веселого абсурда и гиперболизировать их значение в процессе воспитания (не случайно Тюхтяевы используют в названии сказки *Пособие для детей по воспитанию родителей*). Здесь чувствуется сходство с *Вредными советами* Г. Остера, который пишет о том, что непослушным детям нужно давать не полезные, а вредные советы:

*Они все сделают наоборот, и получится как раз правильно. Дети! Купите эту книжку вашим родителям — и они немедленно перестанут вас воспитывать, они просто забудут о вашем существовании, пока не прочитают эту книгу вслух сначала друг другу, а потом всем соседям и друзьям.<sup>35</sup>* Вредные советы выступают как отражение педагогических теорий, предполагающих, что ребёнок не пластилин, из которого можно слепить все, что захочется, а равноправный партнёр в воспитательном процессе.

Из вышесказанного следует сделать вывод о том, что *медовые* значения являются принципиально важными для раскрытия художественного замысла и картины мира сказки. Особенности функционирования *мёда* позволяют *прочитать* сказку *Зоки и Бада* совсем по-другому, осознавая глубокий смысл текста как дидактического материала в процессе понимания детского мышления.

## Сноски и примечания:

<sup>1</sup> Из интервью с Л. Тюхтяевым, 20.12.2013.

<sup>2</sup> Там же.

<sup>3</sup> Там же.

<sup>4</sup> Тюхтяевы Леонид и Ирина. *Зоки и Бада*. Санкт-Петербург, АКВАРЕЛЬ, 2013. — с. 6.

<sup>5</sup> Там же, с. 13.

<sup>6</sup> Там же, с. 54.

<sup>7</sup> Из интервью с Л. Тюхтяевым, 20.12.2013.

<sup>8</sup> Савченко С. В. *Русская народная сказка* (История собирания и изучения). Киев, 1984. — с. 34.

- <sup>9</sup> Тюхтяевы Леонид и Ирина. *Зоки и Бада*. Санкт-Петербург, АКВАРЕЛЬ, 2013. — с. 24.
- <sup>10</sup> Там же, с. 25.
- <sup>11</sup> Савченко С. В. *Русская народная сказка (История собирания и изучения)*. Киев, 1984. — с. 56.
- <sup>12</sup> Тюхтяевы Леонид и Ирина. *Зоки и Бада*. Санкт-Петербург, АКВАРЕЛЬ, 2013. — с. 24.
- <sup>13</sup> Там же, с. 8.
- <sup>14</sup> Там же, с. 21.
- <sup>15</sup> Там же, с. 3.
- <sup>16</sup> Там же, с. 8.
- <sup>17</sup> Там же, с. 3.
- <sup>18</sup> Там же, с. 3.
- <sup>19</sup> Там же, с. 85.
- <sup>20</sup> Там же, с. 3.
- <sup>21</sup> Там же, с. 7.
- <sup>22</sup> Там же, с. 8.
- <sup>23</sup> Там же.
- <sup>24</sup> Там же, с. 85.
- <sup>25</sup> Там же.
- <sup>26</sup> Там же, с. 4.
- <sup>27</sup> Там же, с. 14.
- <sup>28</sup> Там же, с. 65.
- <sup>29</sup> Там же, с. 30.
- <sup>30</sup> Там же, с. 29.
- <sup>31</sup> Там же, с. 8.
- <sup>32</sup> Там же, с. 15.
- <sup>33</sup> Там же, с. 14.
- <sup>34</sup> Там же, с. 12.
- <sup>35</sup> Остер Г. Вредные советы. *Книга для непослушных детей и их родителей*. Москва, РОСМЭН, 1995. — с. 4.

## **Литература:**

- Тюхтяевы Леонид и Ирина. *Зоки и Бада*. Санкт-Петербург, АКВАРЕЛЬ, 2013.
- Савченко С. В. *Русская народная сказка (История собирания и изучения)*. Киев, 1984.
- Остер Г. Вредные советы. *Книга для непослушных детей и их родителей*. Москва, РОСМЭН, 1995.

Инна Дворецкая

## «ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТЕКСТ» ИГОРЯ ЧИННОВА

### Summary

#### Igor Chinnov's 'Gastronomical Text'

In the context of other paradigms in Igor Chinnov's artistic world (colouristic, musical, animalistic), the gastronomical one is not so wide and various, but because of its semantic and functional stability it can be defined as a 'text'. Igor Chinnov's 'gastronomical text' is developed not by extensive, but by intensive model, in which gastronomic images are related to the most significant, ontological characteristics of his poetic consciousness and the whole world as well. It is important that the most frequent gastronomical images (wine and bread as products, grapes and grain as materials respectively) belong to the basic paradigms of European culture, which are antiquity and Christianity.

\*

На фоне богатства других лексико-тематических рядов (цвето-светового, музыкально-звукового, анималистического) в художественном мире И. В. Чиннова гастрономическая парадигма может показаться не такой заметной. Если ограничиться строго перечислением кулинарных блюд и напитков (а не съедобных реалий природного мира, которые потенциально могут быть едой), то список составит около нескольких десятков наименований: 35 – блюда, 25 – напитки. Если же включить и вторую группу, то характерно, что, во-первых, в качестве еды она функционирует в тексте относительно редко (1:3), а во-вторых, отличается повторяемостью элементов. Самые многочисленные по частотности повторения ряды:

<i>фруктово-ягодный:</i>	<i>злаковые:</i>	<i>животные:</i>
виноград (15),	зерно (7),	рыбный ряд (8).
яблоки (8),	пшеница (2),	
персик (6),	рожь,	
апельсин (5);	рис,	
ягоды (5),	гречиха;	
черника (5),		
малина (3),		
ежевика (2);		

Но при относительной немногочисленности гастрономические образы обладают семантической и функциональной устойчивостью, что опять же заметно на фоне вариативности и многообразия цвето-



<i>В стакане стынет золотистый чай, Чайника видит золотой Китай.</i>	<i>Легчайший пар напоминает ей Туман прозрачный рисовых полей.</i>
<i>Желтеет чай, как Желтая Река, И тает сахар, словно облака.</i>	<i>И ложечка серебряным лучом Упала в золотистый водоем,</i>
<i>Кружок лимона солнцем золотым Просвечивает сквозь легчайший дым.</i>	<i>Где плавает чайника, где Китай, Блаженный край, ее недолгий рай.</i>

В стихотворении *Немного рыбы и немного соли...* представлены почти сюрреалистические, гротескные метафорические образы: ингредиенты блюда уподобляются частям и органам человеческого тела и их состоянию: стручок засохший перца — запекающаяся рана; морщинистый — как маленькое сердце, увядшее у газового крана; словно рыба от удушья — открывшей бескровный рот. В конечном итоге, жаренье рыбы с солью уподобляется нерасторжимости жизни и смерти.

Второе стихотворение по настроению и образной системе противоположно первому, но по строению — похоже, только в данном случае уподобление происходит не по сходству, а по смежности (метонимическое): золотистая чайника в чашке — знак золотого Китая. Это метонимическое кольцо поддерживают и метафоры внутри него: желтый чай, как Желтая река; сахар, точно облака; кружок лимона солнцем золотым просвечивает; пар напоминает туман прозрачных рисовых полей; ложечка — серебряным лучом. Конечно, это наиболее наглядные примеры метафоризации и метонимизации гастрономических образов, так как здесь тропы развернуты в поэтический сюжет, но они становятся матрицей и для построения других метафорических и метонимических структур.

На протяжении всего творчества для Чиннова характерны метафоры, соединяющие гастрономические реалии с абстрактными и онтологическими категориями, по образцу заключительных строк приведенного выше стихотворения:

*(Выиграть большую золотую / Порцию бессмертия — ты хочешь?)* [240];

*Яблочко-времячко котится* [477];

*Он питается ветром и грозами* [471];

*Плод размышлений оказался горек* [528];

*Закусили в земной забегаловке* [484];

*Опои, опьяни торжеством / Над забвением и небытием!* [368];

*Любовь — полуяд, полумед* [334];

*Как на ладони бытие — / Немного меда, много яда* [380];

*От злого змеиного зелья / Улыбок, оскалов, щипков* [460].

И целый ряд пожирающих или пожираемых абстракций. Одно стихотворение из сборника *Антитеза* состоит полностью из такого метафорического пожирания:

*Как рыбка ненасытная пиранья,  
Пожрет Ничто страданья и старанья.  
Пожрет Разлука, злая барракуда,  
Твое животрепещущее чудо.  
Давно грызут Заботишки, Страстишки  
Твой светлый день, прожорливые мышки. [377]*

Эта модель многократно повторяется локально и в других текстах:

*Затем, что душу ест, мучительней червя,  
Терзает давняя обида [II, 60];  
Вот если б в желтьемком просторе  
Друг друга съели — Смерть и Горе! [396];  
Грызут минуты, как термиты, / Земную радость [492];  
Лишь время, как семя, она / Неслышно клюет [58];  
Дни мои, бедная горсточка риса... / Быстро клюет их серая птица [262].*

Если гастрономические образы не являются метафорой, они выполняют метонимическую функцию — становятся знаками какого-то пространства: либо конкретных географических областей (отсюда — экзотизмы в названиях блюд, региональная кухня, чаще всего средиземноморская) или земного пространства вообще (земная забегаловка), либо сверхреального пространства в сакральном (амброзия, нектар) и inferнальном (дьявольская кухня) вариантах.

Все вышеперечисленное — общие особенности «гастрономического текста» Чиннова. В разных потоках чинновской лирики гастрономическая метафора принимает конкретные воплощения.

Так, в элегически-ностальгическом потоке, восходящем к аскетизму и онтологичности провозглашенной Г. Адамовичем «Парижской ноты», поэзии последних вопросов, *когда остался человек лицом к лицу с судьбой, без посредников*<sup>2</sup>, где мир обнажен до онтологической схемы «жизнь — смерть», гастрономические образы становятся метафорой самих основ бытия. Поэтому в основе гастрономии этого потока — гастрономическая онтологическая база: хлеб (7) и вино (14), неоднократно появляющиеся в текстах как единый парный образ:

*Чтоб кому-то стать вином и хлебом [116];  
Озаряя хлеб и вино [118].*



И даже еще чаще называется основа этих изделий – зерно (7) или конкретный злак (пшеница, рожь, гречиха, рис) и виноград (15). Причем принципиально значима двойная культурная коннотация этих образов. С одной стороны, это основополагающие знаки христианской парадигмы (таинство Евхаристии), очень важной для Чиннова: в этом же онтологическом потоке лирики показателен ряд: *Что я знаю – о жизни, о смерти, о Боге?* [94]. В отдельных стихотворениях образы вина и хлеба непосредственно содержат и библейский контекст (например, в стихотворении *На каменном крыльце чужого дома... бродяга, проливший вино, сравнивается с библейским странником* [I, 141]).

С другой стороны, хлеб и вино (и здесь особенно вино) являются знаками античной культуры – основы европейской цивилизации, опять же, чрезвычайно значимой именно в этой функции для Чиннова. В интервью Дж. Глэду он пояснял, почему название его поэтических сборников составляет всегда одно слово латинского или греческого происхождения:

*Я подчеркивал, так сказать, традицию человеческой культуры, в частности традицию, идущую из античности. Для меня это существенно – отсюда моя верность греко-латинской европейской традиции.<sup>3</sup>*

Примечательно в стихотворении *Ночью в приморском саду...* соединение христианского и античного контекстов в образе чаши вина или яда, связанном и с известным евангельским сюжетом (моление о чаше), и с биографией Сократа, чье имя также названо в тексте:

*Двое подходят к пруду.  
Странно: Христос и Пилат.  
Двое бродяг на ходу  
Спорят: Платон и Сократ.  
Помню, бывало, в бреду:  
В чаше – вино или яд?* [I, 521]

Это же можно отнести и к гастрономическим предпочтениям Чиннова, которые сохраняются на протяжении всего творчества. Характерно, что в лирике появляющиеся в качестве географических метонимий названия кулинарных блюд, как правило, принадлежат средиземноморской кухне, точнее итальянской или греческой (например, названия итальянских марок вин – кьянти, фраскати, асти), или непосредственно связаны с античным сюжетом (виноград и вино в стихотворении *Эгейский ветер, шорох слабый...* [I, 320]). Античную коннотацию имеют и гастрономические реалии «нетрадиционной»

кухни: амброзия и нектар – пища олимпийских богов, цикута – яд, применяющийся прежде всего в античном мире (связан с именем Сократа в первую очередь).

Гастрономические образы активно участвуют и в гротескно-абсурдистском потоке чинновской лирики, в котором усиливается трагическое мироощущение, характерное для Чиннова с первых сборников. В сущности, уже образы цитированного выше стихотворения из *Монолога* достаточно сюрреалистичны, нужен всего один шаг до подчеркнутой, гротескной алогичности. Гротеск в гастрономических образах создается нарушением разного рода сочетаемости:

- несочетаемость ингредиентов, или формы и содержания:

*Смотри – марципановые черепа!* [442];

*Любовь – полуяд, полумед* [334];

*Смесь чепухи и требухи [загробное житье-бытье]* [192];

*(Питаться падалью мечтаний!)* [205];

- несочетаемость блюда/напитка с условиями его употребления:

*Я пью коктейль с ценителями гноя,  
Разбавленный питательным бульоном* [197];

*И нежно запорхают василиски  
Средь васильков, нам предлагая виски,  
И гарпии и фурии из ада  
Нам вынесут по чашке шоколада* [371];

*Я на ночь равнодушно пью  
Цикуту черную мою* [419].

Но самая многочисленная группа, самый распространенный способ создания гротеска – нарушение сочетаемости между субъектом и объектом еды, перевернутость их отношений:

*... овцы сыты, а волки – едят Волгу и сено. <...>  
Перстень проглотил рыбу Царского грека.* [191];

*(И кролик проглотил удава в Виннице)* [389];

*Чтоб сердце училось при жизни / Быть лакомым блюдом червей* [230];

*Жариться жарко в жиру и в жару. <...>  
В кипящем котле сидит Кикапу* [245];

*Да, в Тарара-Бумии нашей – ребят / Жуют без соли убийцы.* [399];

*И козел-хамелеон / Звезды слизывает, прыгая* [427];

*Чтоб лев питался светом звезд* [396].

На этом же строится и нонсенс — игровой, творческий абсурд, противостоящий абсурду окружающего мира (как правило, гротеск и нонсенс в художественном мире Чиннова неразделимы). Ниже перечислены наиболее явные, программные случаи:

- несочетаемость формы и содержания:

*Я недавно коробку сардинок открыл.  
В ней лежал человек и мирно курил [444];*

- несочетаемость контекста:

*Эх! среда меня заела!  
И четверг меня заест [448].*

(благодаря добавлению второго названия дня недели — четверга, в первой строке появляется диффузность семантики слова: словосочетание «среда заела» реализует и переносное значение известного выражения, даже штампа позитивистски ориентированной общественной мысли XIX века<sup>4</sup>, и собственно гастрономическое, хотя и гротескное значение, характеризующее действие дня недели);

- перевернутость ролей еды и едока:

*Кит проглотил Иону. Но в отместку  
Пророк Иона — проглотил кита [II, 46].*

Кроме нонсенса, абсурду противостоит эстетизирующий поток чинновской лирики, выдвигающий в центр поэтическое преображение мира, преображение реалий окружающего мира в произведения искусства, в предметы эстетического любования. Это построение поэтического *полурая* — не абсолютное преодоление трагизма, но отвлечение от него. Чиннов в данном потоке демонстрирует целый ряд таких преобразований *злой коррозии* — в *поэзию* [357], *земных грязных язв* — в *нежные розы* [150]. И гастрономическая парадигма — одна из составляющих этого поэтического полурая. Чиннов может любое самое обыденное, прозаическое блюдо перенести в ряд эстетически прекрасного, возвышенного. Причем характерно, что конструкция обычно отражает механизм поэтического преображения — она двучленна, обыденное и возвышенное являются двумя частями одной сравнительной формулы:

*И луковица — жемчужина,  
Акула в томатном соусе — / Коралл и мрамор, смотри! [218];*

*Остаток дыни / <...> / того же цвета, / как это вечернее небо.  
Рабочий пьет пиво. Бутылка / Цвета морской волны [177];*

... белое мороженое, / похожее / на холодные белые розы [207].

Наблюдается и простое соположение сниженно-бытового и эстетически возвышенного в рамках одной синтаксической конструкции:

*А приходилось [жевать] — мерзлую картошку,  
Изысканного розового цвета,  
Противно-сладковатую. <...> [II, 33].*

Двуучленность этих поэтических формул указывает, кроме того, и на неабсолютность чудесного превращения: бытовое, сниженное значение не исчезает полностью, поэтому мерзлая картошка все равно остается *противно-сладковатой*.

Таким образом, еда ставится в ряд *сияющих пустяков*, очень разветвленной, представленной многими синонимичными номинациями лексико-тематической группы (безделушка, безделка, побрякушка, уютные мелочи, красивый пустячок, грошевый фонарик, стекляшка), указывающей на внешнюю красоту, эстетическую привлекательность, но отсутствие внутреннего глубокого содержания. Отсюда — соединение ряда кулинарных блюд/напитков с рядами обозначений цвета и драгоценных камней, в этом потоке чинновской лирики выполняющими декоративную функцию:

*И кружка пива, по совести, / Топазовая внутри.  
И взяв рыбку копченую, / Что золота золотей [218];  
Горсть виноградин, нежных изумрудин,  
Как светляки, мерцала нам на блюде [288];  
И вино, как рубин, замерцало в бокале [327];  
Ты ела изюм, золотистый, словно янтарь [305].*

Объединяющим элементом указанных двух рядов — обозначений цвета и драгоценных камней — становится самый частотный в лирике цветовой эпитет гастрономических образов — золотистый/золотой<sup>5</sup>:

*золотистый чай [75, 155, 161];  
Кружок лимона солнцем золотым [75];  
леденец золотистой свирелью [145];  
и рюмка рома, / Как золотая лилия, блистает [161];  
Золотое вино [182];  
дольки / мессинских золотистых апельсинов [184];  
рыбку копченую, / Что золота золотей [218];  
большую золотую / Порцию бессмертия [240];  
изюм, золотистый, словно янтарь [305].*

Отсюда же — и любовь к экзотическим блюдам: они становятся объектом поэтического любования или благодаря своему виду (игре красок: акула в томатном соусе — коралл и мрамор), или благодаря необычности звучания, что создает эффект «остранения» (по В. Шкловскому) и заставляет их воспринимать не как еду, а как произведения искусства, как часть музыкальной ткани стиха: *спрут алла маринаре; фраскати; кьянти; минестроне; чоп-суи; гаспачо; вонтон-суп*.

Благодаря эстетизации гастрономические образы действительно становятся произведением искусства, а гастрономия возводится в ранг высокого искусства. В данной связи можно согласиться с акцентами, расставленными М. Крепсом в статье *Поэтика гротеска Игоря Чиннова (Новый журнал, 1990, № 181)*, одной из самых глубоких по осмыслению природы чинновского художественного языка. Исходя из тезиса — *мироздание с позиции эстетствующего медитирующего агностика — вот тематическое ядро поэзии Чиннова*<sup>6</sup> — Крепс называет знаковые для лирики Чиннова тематические ряды, где ярче всего проявилось эстетическое начало: цветочный, звериный, самоцветный, а также включает в них и гастрономический:

*Кстати, о сардинках. В русской поэзии — увы! — давно уже не едят как следует, а если пьют, то всякую гадость. Последний, <...> кто ел в поэзии от души, <...> был, кажется, Державин, ну, может быть, еще Пушкин, если не сам, то его герои. <...> Одно из редких исключений — Чиннов, этот сохранившийся каким-то чудом гурман, настоящий римский жрец — римский, потому что любит этот город и его кулинарию, жрец — как и в исконном значении слова, так и от глагола, выражающего высшую степень приверженности к поглощению пищи.*<sup>7</sup>

Здесь принципиально важно соединение гастрономического и сакрального смыслов, так как «гастрономический текст» Чиннова связан с глубинными закономерностями его поэтического мышления.

Однако подвижность и в то же время единство «гастрономического текста» возможны при определенном условии, все объединяющем. Такой универсалией в художественном мире Чиннова является категория пограничности. Поэт описывает мир на грани бытия и небытия, пограничное состояние человека. Характерно, что и эту универсальную, сущностную особенность раскрывает гастрономический ряд, а именно хронотоп еды. Обращает на себя внимание то, что из всех указанных мест приема пищи ни разу не назван дом. Ключевой хронотоп — *земная забегаловка* [484], представленная целым рядом конкретных воплощений, относящихся к разным эпохам и культурам: кафе (3), кабаk / кабачок (2), ресторан (3), трактир (2),

бар (2), таверна, харчевня. Другой вариант воплощения этого же смысла — описание еды на ходу, на импровизированной, временно приспособленной для еды поверхности:

*На остров Цитеру. Выьем в пути.* [261];

*Остаток дыни / на влажном газетном листе* [177];

*На каменном крыльце чужого дома*

*Бродяга пьяный разложил свой завтрак* [141];

*И в сутолке Латинского квартала* [523].

В этой бездомности, неприкаянности — и яркое проявление особенностей эмигрантского сознания (потеря родины), и отсылка к таким явлениям эмигрантской культуры, как Монпарнас, а через это — и к «кафейному» периоду русской литературы Серебряного века<sup>8</sup>. Однако здесь намечен и вектор преодоления эмигрантской парадигмы: все вышеперечисленные заведения свидетельствуют о легкости перемещений туриста, внешнего наблюдателя. Причем это состояние приобретает абсолютный характер, потому что и в загробном мире нет чувства обретения дома или просто достижения цели, конца земного пути (*небесный закрыт ресторан*) или предлагается эквивалент забегаловки как учреждению такое же временное мероприятие, причем с явно сниженной, масс-культурной коннотацией — вечеринка (*Была вечеринка в аду. <...>* [269]) и пикник (*Пикник в раю! Сия идеечка / Мне по душе! Адье! Пиф-паф!* [381]). Более того, лирический субъект с легкостью передвигается по полюсам сакральной вертикали, что подчеркивает релятивизм каждого из них: вечеринка в аду, пикник в раю — нигде он надолго не задерживается. С такой же легкостью:

*Мы сидели на кольцах Сатурна,*

*Ели поп-корн, болтали ногами.* [II, 63]

Таким образом, «гастрономический текст» Чиннова развивается не по экстенсивной модели, а по интенсивной — гастрономические образы связаны с ключевыми, основополагающими категориями художественного мира поэта и бытия вообще.

### **Сноски и примечания:**

<sup>1</sup> Чиннов И. *Собрание сочинений в двух томах.* Т. 1. Москва, Согласие, 2000 — 2002. — с. 66, 75. Далее цитаты из произведений приводятся по этому изданию с указанием страницы в скобках после цитаты (ссылки на второй том снабжаются номером тома римской цифрой).

- <sup>2</sup> Адамович Г. Поэзия в эмиграции. / *Опыты* № 4, 1955. — с. 54.
- <sup>3</sup> Чиннов И. *Собрание сочинений в двух томах*. Т. 2. Москва, Согласие, 2000 — 2002. — с. 147.
- <sup>4</sup> Так, Н. Добролюбов в статье 1860 года *Благонамеренность и деятельность*, относя это определение к *тургеневской* школе, называет его *старой песней* (Добролюбов Н. *Благонамеренность и деятельность*. Повести и рассказы А. Плещеева. Москва, 1860. Две части. *Добролюбов Н. Собрание сочинений в девяти томах*. Т. 6. Москва—Ленинград, 1963. — с. 204.).
- <sup>5</sup> Безусловно, золотистый и золотой — разные лексемы, и в художественном мире Чиннова они различаются оттенками значений: *золотой*, как правило, связан с онтологическими смыслами, а *золотистый* — с чисто декоративной функцией, но в данном случае важна общая отнесенность обоих определений к золоту.
- <sup>6</sup> Крепс М. Поэтика гротеска Игоря Чиннова. / *Новый журнал* № 181, 1990. — с. 85.
- <sup>7</sup> Там же, с. 95.
- <sup>8</sup> Характерно, что современники также отмечали верность Чиннова этой традиции. Так, например, на этом построен один из отзывов В. Вейдле: *Поэтика его — привычная, петербургско-парижская, в зарубежье всегда преобладавшая, а в России давно отвергнутая и забытая*. <...> Чиннов, нужно думать, — последний по времени поэт, который остается им [требованиям поэтики] верен и вместе с тем оправдывает их по-новому (Вейдле В. О стихах Игоря Чиннова. / *Мосты* № 7, 1961, с. 144.).

## Литература:

- Адамович Г. Поэзия в эмиграции. / *Опыты* № 4, 1955.
- Вейдле В. О стихах Игоря Чиннова. / *Мосты* № 7, 1961.
- Добролюбов Н. *Благонамеренность и деятельность*. Повести и рассказы А. Плещеева. Москва, 1860. Две части. *Добролюбов Н. Собрание сочинений в девяти томах*. Т. 6. Москва—Ленинград, 1963.
- Крепс М. Поэтика гротеска Игоря Чиннова. / *Новый журнал* № 181, 1990.
- Чиннов И. *Собрание сочинений в двух томах*. Москва, Согласие, 2000 — 2002.

Аркадий Неминуший

## ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ КОД В РОМАНЕ И. А. ГОНЧАРОВА *ОБЛОМОВ*

Summary

### Gastronomic Code in I. Goncharov's Novel *Oblomov*

Gastronomic code in the novel by I. Goncharov *Oblomov* occupies a very important place among other components of the artistic world. One of its major functions is marking the national specificity. Goncharov demonstrates this peculiarity within the framework of the opposition "German – Russian". The former variant is realized in the minimalism and regularity of taking food, the latter – in the miraculous excess and spontaneity of feasts. Besides, the author focuses not so much on negating the "alien" but on apology of "one's own".

Another, no less significant function is the characteristics of the psychological state of mind and, in a wider sense, the inner world of the protagonist. Varied and delicious food for Oblomov is one of the means of reaching harmony in relations with the world and oneself. Apart from that, feast becomes for a character a compulsory element of idyll that appears in Oblomov's dream and his visions of the future. On the other hand, the incongruity of dream and reality, including the level of the gastronomic code, leads to the personal drama of the protagonist.

\*

Среди основополагающих компонентов, воссоздающих модель мира в литературном тексте, не последнее место зачастую принадлежит и ряду еды. Степень его присутствия, качественные и количественные параметры гастрономических знаков, их введение в определенные ритуалы и т.п. нередко становятся одним из средств характеристики изображенного автором социума, уровня культуры той или иной эпохи, а также персонажей, которые вовлекаются в разного рода отношения с *кулинарным антуражем* (термин В. В. Похлебкина)<sup>1</sup>, демонстрируя при этом разнообразные ценностные ориентиры.

Так или иначе, описанное в литературном дискурсе приготовление и употребление пищи может иметь, к примеру, сакральный и ритуальный, символический характер, регламентировать отношения в аспекте коммуникации между персонажами, выступать в качестве социального маркера, наконец, демонстрировать особенности телесных практик человека вообще.

Разумеется, обозначенные параметры обнаруживают свою специфику еще и в зависимости от того, к какой эпохе принадлежит кон-



кретный текст и какая эстетическая программа реализована в нем автором.

Прозу И. А. Гончарова, включая его роман *Обломов* (1859) чаще всего относят к феномену реализма, хотя почти всегда с существенными оговорками. Исследователи обнаруживают, к примеру, достаточно сложные ассоциации с романтической традицией<sup>2</sup>, не без оснований указывают на присутствие эстетических компонентов бидермайера и литературной идиллии<sup>3</sup>, выделяют, наконец, мифологические структуры<sup>4</sup>. Кроме того, отмечается, что особое влияние на структуру повествования в романе имела еще и гоголевская поэтика<sup>5</sup>. Данная специфика организации повествования в текстах Гончарова, безусловно, влияет на особенности воссоздания сюжета, системы персонажей и той части художественного мира, которая реализована в гас-трономическом коде.

Упомянутый код, естественно, не остался вне поля зрения гончароведов, в том числе, современных. Так, скажем, Н. А. Гузь в диссертации, посвященной исследованию особенностей художественной системы романов Гончарова, утверждает, что *мотив еды, варьируясь в своих функциях и смыслах, проходит через всю трилогию писателя*<sup>6</sup>. Вместе с тем, по справедливому замечанию еще одного из ученых, принципиальная для понимания авторской позиции Гончарова «гастрономическая» образность в его прозе вообще и романе *Обломов* в частности изучена на сегодняшний день недостаточно<sup>7</sup>.

С учетом этого можно попытаться выделить несколько функций мотива еды в гончаровском романе, которые представляются в меньшей степени осмысленными литературоведением.

Одна из них — маркировка национальной специфики. Не случайно кулинарная тема впервые вводится в текст репликой слуги Обломова — Захара, который в ответ на упреки хозяина по поводу нечистоты в квартире и упоминания об идеальном порядке в жилище соседа-немца не без иронии изрекает: *А где немцы сору возьмут. <...> Вы поглядите-ко, как они живут! Вся семья целую неделю кость гложет. <...> Захар даже сквозь зубы плюнул, рассуждая о таком скаредном житье*.<sup>8</sup>

При этом он демонстрирует не только собственную точку зрения, в его рассуждении присутствует и некое коллективное, «хоровое» мнение обломовцев, которые, например, провожая еще мальчика Илью Ильича на занятия к управляющему имением Штольцу, авторитетно констатируют: — *Там не развешься <...> обедать-то дадут супу, да жаркого, да картофелю, к чаю масла, а ужинать-то морген фри — нос утри* (142).

Закономерным в этой связи представляется то, что среди характерологических признаков друга Обломова полунемца Андрея Штольца «кулинарный антураж» занимает более чем скромное место.

Альтернативой упомянутому минимализму становится воссозданное в тексте русское гастрономическое изобилие. Важно отметить при этом, что какого-то системного, регулярного противопоставления «своего» и «чужого» кулинарного кода Гончаров не выстраивает, он по большей части ограничивается презентацией и апологией «своего». Заметим в этой связи, что, хотя мотив еды заявлен в романе как сквозной, наиболее развернутый вариант упомянутого изобилия представлен в главе *Сон Обломова*, а также в заключительной части романа, где воссоздается уклад жизни главного героя в домике вдовы Пшеницыной на Выборгской стороне.

Правда, нельзя забывать о том, что в первом случае автор изображает как бы псевдореальность (сон — не есть действительность), поэтому жизнеподобные ограничители утрачивают здесь свою актуальность. При всей сложности и многозначности общего уклада существования в имении, явленном во сне главного героя как некий райский уголок, определенная доминанта обозначена изначально: *Забота о пище была первая и главная жизненная забота в Обломовке* (114).

И на самом деле, теснота изображенного «пищевого ряда» с одной стороны может быть воспринята как сказочно-мифологическая гипертрофированность. Еда в Обломовке существует и как потенциальные блюда (телята, индейки и цыплята, гуси, запасы варений и солений и т.п.), и как собственно пища, способная удовлетворить своим количеством и качеством самых изысканных гурманов.

Не в пример немецкой гастрономической функциональности даже повседневные обеды, ужины и чаепития русского обломовского формата вмещают запредельное количество яств, процесс приготовления которых напоминает поведение трудолюбивых муравьев. В итоге на столе появляются, к примеру, суп с потрохами, лапша или желудок, рубцы, красная или белая подливка к соусу. Их дополняют брусничная и грушевая вода, квас и, разумеется, чай с булочками и крендельками, варенье и пастила, иноземный кофе, как неизбежная дань кулинарной традиции эпохи, а также другие *сухие и мокрые лакомства*. В этом впечатляющем ряду не вызывает удивления и даже не воспринимается как гипербола «фирменное блюдо» обломовской кухни — исполинский пирог, *который сами господа ели еще и на другой день; на третий и четвертый день остатки поступали в девичью; пирог*

*доживал до пятницы, так что один совсем черствый конец, без всякой начинки, доставался в виде особой милости Антину... (115)*

Разворачивая в беседе со Штольцем представление о своем идеале жизни, Обломов не только воссоздает поэтическую картину русского усадебного раздолья, но и включает в нее упоминания о разнообразных кушаньях: чае с сухарями и сливками, свежем масле, лапше и гусе, крошке, окороке. Извлекая из воображения «готовые, давно уже нарисованные им картины», Илья Ильич повествует «с одушевлением»:

*Посмотреть персики, виноград, <...> то прислали ананас в подарок или у самого в парнике созрел чудовищный арбуз — пошлешь доброму приятелю к завтрашнему обеду и сам туда отправишься... (185).*

Очевидно, имея это в виду, Е. В. Краснова вслед за известным литературным критиком XIX века А. В. Дружининым увидела в таком принципе демонстрации гастрономического (и вообще предметного) кода фламандские ассоциации. Исследовательница пишет о том, что, благодаря пластически-изобразительной природе гончаровского слова, оно стимулирует *изобразительный повествовательный принцип, через осуществление которого в романе возникает исполненная фламандского духа материально-вещественная картина мира. И, следовательно, как и на фламандских натюрмортах, в романе Гончарова о мире рассказывают вещи, заключенные в адекватные словообразы*<sup>9</sup>.

С данным утверждением можно согласиться только отчасти. Плотность и насыщенность «словесных натюрмортов» в романе *Обломов* действительно соотносимы с композиционной нагруженностью живописных работ фламандских художников. Есть, однако, существенное отличие: Гончаров ограничивается номинацией, изредка упоминая запахи, и практически никогда не воспроизводит цветовую гамму обломовских трапез, они никоим образом не *пир для глаза*, как у фламандцев. Автор отдает предпочтение воссозданию тех эмоций, которые возникают у персонажей в связи с насыщением и, добавим, вкусовым наслаждением всем тем богатством, которым они обладают. Это в значительной степени нейтрализует примитивно утробный, однозначно плотский характер отношения к еде обитателей обломовского мира.

В силу того, что меню Обломова, начиная с раннего детства, строится как многосоставное, предполагающее кроме обилия еще и утонченные кулинарные нюансы, можно думать, что между подобной телесной практикой и внутренним миром персонажа возникает не прямая, но вполне очевидная связь.

Данная особенность порождает еще одну функцию гастрономического кода в романе — он становится средством презентации психологического состояния персонажа, его внутреннего мира.

Так, скажем, жизнь Ильи Ильича в петербургской квартире на Гороховой во многом строится как попытка подражания обломовским традициям, в том числе и на уровне кулинарных предпочтений. О количестве поглощаемой еды свидетельствуют, в частности, счета от мясника, зеленщика и молочника, которые приводят главного героя в ужас. Однако ни одного развернутого описания трапезы Обломова в этой части романа нет. Более того, здесь появляется некая гастрономическая ущербность: так, скажем, почти невозможно представить себе поздний завтрак в Обломовке, состоящий из куска сыра, бокала мадеры, вчерашней ветчины и булки, предварительно оброненной неуклюжим Захаром на пол. Возможно, еще и по этой причине Илья Ильич в первых главах романа пребывает в состоянии перманентного раздражения и даже уныния, вступая в перебранки с Захаром и пикируясь с посещающими его гостями.

Апофеоз же гастрономического минимализма приходится на время любовных коллизий, романа главного героя с Ольгой Ильинской. Лишенный душевного равновесия, переживающий увлечение, очарование и страсть, которая трансформируется в неврастеническое поведение, Илья Ильич как бы выпадает из гастрономического поля. Мотив еды, по сути дела, исчезает, автор ограничивается скухими ремарками типа: *Он плохо спал, мало ел, рассеянно и угрюмо глядел на все* (339); *Он не заметил, что Захар подал ему совсем холодный обед* (348).

И напротив, перемещение в домик на Выборгской стороне постепенно реанимирует для Обломова его мечту-идиллию, хотя в заметно усеченном и приземленном варианте. В этом пространстве устанавливается размеренный уклад жизни, нерегламентированный сон и обильные, разнообразные трапезы. Агафья Матвеевна Пшеницына потчует Илью Ильича пирогами, которые, по мнению все того же Захара, не уступают знаменитым обломовским, неустанно готовит ватрушки, телятину первого сорта, осетрину и лососину, белых рябчиков и т.д. и т.п. Дополняют кулинарное изобилие разнообразные напитки, правда, среди них появляется как очевидный знак снижения и приземленности водка, настоенная на смородине. Эти гастрономические маркеры могут быть интерпретированы еще и как цена обретаемой героем внутренней гармонии и умиротворения. Временное оскудение трапез в результате интриг недоброжелателей хотя и повергает героя в уныние, но в конечном итоге преодолевается.

Значим в данном контексте и еще один аспект. Отношения Обломова с Ольгой Ильинской строятся по очевидно романтической модели — с экзальтацией, томлением, бурными сценами выяснения отношений. Вместе с тем собственно эротический компонент представлен в них минимально, он реализуется в платонической версии.

Вдова Пшеницына, напротив, отличается признаками осязаемой телесности: в ее портрете, с явной отсылкой к восприятию Обломова, отмечаются высокая крепкая грудь, полная шея, почти всегда обнаженные круглые локти. В каком-то смысле это женщина-лакомство, одно из блюд, которыми наслаждается Обломов. Как свидетельствует повествователь: *Он сближался с Агафьей Матвеевной — как будто подвигался к огню, от которого становится все теплее и теплее...* (399). Эта теплота встраивается в смысловой ряд: кухня, огонь, еда, любовь и забота, что в конечном итоге приносит плоды — после Обломова остается его сын.

Подводя итог, можно констатировать, что гастрономический код в романе Гончарова, сохраняя признаки реалистической поэтики, транслирует отнюдь не только бытовые, но и надбытовые, бытийные смыслы.

### Сноски и примечания:

- <sup>1</sup> Похлебкин В. В. *Кушать подано! Репертуар кушаний и напитков в русской классической драматургии с конца XVIII до начала XX столетия*. Москва, Актер. Режиссер. Театр, 1993. — с. 23.
- <sup>2</sup> Краснощекова Е. А. *Иван Александрович Гончаров: Мир творчества*. Санкт-Петербург, Пушкинский фонд, 1997. — с. 18.
- <sup>3</sup> См. об этом: Ляпушкина Е. И. *Русская идиллия XIX века и роман И. А. Гончарова «Обломов»*. Санкт-Петербург, СПбГУ, 1996; Вершинина Н. Л. О роли «идиллического компонента» в «Обыкновенной истории» И. А. Гончарова. *И. А. Гончаров: Материалы Международной конференции, посвященной 185-летию со дня рождения И. А. Гончарова*. Ульяновск, 1998. — с. 65–74.
- <sup>4</sup> Ляпушкина Е. И. Миф в художественной структуре «Сна Обломова». *Имя — сюжет — миф*. Санкт-Петербург, СПбГУ, 1996. — с. 100–115.
- <sup>5</sup> Штильман С. Л. «Книга отражений». Обломов: (Гоголевские мотивы в романе И. А. Гончарова). / *Русская словесность* № 3, 2002. — с. 28–33.
- <sup>6</sup> Гузь Н. А. Художественная система романов И. А. Гончарова. *Автореф. дис. <...> док. филол. наук*. Москва, 2001. — с. 9.
- <sup>7</sup> Ларин С. А. Семантическая структура романа «Обломов» в контексте творчества И. А. Гончарова. *Автореф. дис. <...> канд. филол. наук*. Воронеж, 2008. — с. 4.

- <sup>8</sup> Гончаров И. А. *Собрание сочинений в 6-ти томах*. Том 4. Москва, Правда, 1972. — с. 14. (Далее цитаты приводятся по данному изданию с указанием номера страницы в скобках за текстом).
- <sup>9</sup> Краснова Е. В. Специфика повествовательной структуры романа И. А. Гончарова «Обломов». *Автореф. дис. <...> канд. филол. наук*. Псков, 2003. — с. 34.

## Литература:

- Вершинина Н. Л. О роли «идиллического компонента» в «Обыкновенной истории» И. А. Гончарова. *И. А. Гончаров: Материалы Международной конференции, посвященной 185-летию со дня рождения И. А. Гончарова*. Ульяновск, 1998.
- Гончаров И. А. *Собрание сочинений в 6-ти томах*. Том 4. Москва, Правда, 1972.
- Гузь Н. А. Художественная система романов И. А. Гончарова. *Автореф. дис. <...> док. филол. наук*. Москва, 2001.
- Краснова Е. В. Специфика повествовательной структуры романа И. А. Гончарова «Обломов». *Автореф. дис. <...> канд. филол. наук*. Псков, 2003.
- Краснощекова Е. А. *Иван Александрович Гончаров: Мир творчества*. Санкт-Петербург, Пушкинский фонд, 1997.
- Ларин С. А. Семантическая структура романа «Обломов» в контексте творчества И. А. Гончарова. *Автореф. дис. <...> канд. филол. наук*. Воронеж, 2008.
- Ляпушкина Е. И. *Русская идиллия XIX века и роман И. А. Гончарова «Обломов»*. Санкт-Петербург, СПбГУ, 1996.
- Ляпушкина Е. И. Миф в художественной структуре «Сна Обломова». *Имя — сюжет — миф*. Санкт-Петербург, СПбГУ, 1996.
- Похлебкин В. В. *Кушать подано! Репертуар кушаний и напитков в русской классической драматургии с конца XVIII до начала XX столетия*. Москва, Актер. Режиссер. Театр, 1993.
- Штильман С. Л. «Книга отражений». Обломов: (Гоголевские мотивы в романе И. А. Гончарова). / *Русская словесность* № 3, 2002.

Ingrīda Kupšāne

VALENTĪNA JAKOBSONA *TREJĀDO BROKASTU*  
ĒDIENKARTE

Summary

Valentīns Jakobsons' Menu of Three Kinds of Breakfast

At the end of the 1970s the first stories by V. Jakobsons were published in press. The writer's short prose fiction is collected in three collections: *Brokastis zaļumos* (*Breakfast in nature*) (1986), *Brokastis ziemeļos* (*Breakfast in the north*) (1992), *Brokastis pusnaktī* (*Breakfast at midnight*) (1995). In 2006 the book *Trejādas brokastis* (*Three kinds of breakfast*) was published that contains stories from all the above-mentioned collections.

It may be supposed that the title story of the first collection, *Brokastis zaļumos* (1983) is to be positioned as a programmatic, basic text that becomes a stimulus for this model of a triad, variations on breakfast and to a certain extent in the context of the writer's literary activities. The triad activated in this prose work is transformed in the writer's future work into a specific frame where all of his stories are included in a united system, subjecting separate, closed and independently functioning components to a common task or idea.

V. Jakobsons' literary breakfast games start with 'sketching' in the first collection and an open, emotionally tense, dramatically heightened but simultaneously distanced ironic narrative of the Siberian breakfast menu in the second and third collections. The stories from the first book that model the chronotope of the Soviet Latvia were created in the late 1970s – early 1980s, in a period when the author did not have an opportunity of speaking directly about what he finds essential, what he had experienced before the soviet times, i.e. the 'northern experience'. Therefore his first prose collection may be treated as a prelude followed by conceptually more fundamental texts, culminating in the third collection in stark tragedy.

\*

Valentīna Jakobsona (Jakobsons, 1922–2005)<sup>1</sup> dzīves rīts aizsākas rāmi labklājīgā, inteliģentā ģimenē. Tēvs Herberts – pulkvedis, Latvijas Kara tiesas priekšsēdētājs (1924–1940), kam tuva mākslas pasaule. V. Jakobsona bērnu dienās viņu mājās viesojas Niklāvs Strunke, Jānis Tīdemanis, Aleksandrs Čaks. Tiek apmeklēts Franču licejs, kurā latviešu valodas un vēstures skolotāja ir rakstniece Angelika Gailīte, klasesbiedru vidū – Edvarta Virzas un Elzas Stērstes meita Amarillis. Salīdzinoši rimtais dzīves plūdums varmācīgi tiek pārrauts 1941. gada 14. jūnijā. Ģimīni deportē. Tēvu nošauj 1942. gada janvārī Soļikamskas nometnē. Dēls izsū-

tījumā (sākotnēji Novosibirskas un Tomskas apgabalā, pēc tam – Noriļskā) pavada 14 gadus. Pēc atgriešanās Latvijā ar Jāņa Žīgura atbalstu uzsāk darbu Leļļu teātrī, vēlāk – ilgus gadus sadarbojas ar Arnoldu Burovu, veidojot izcilus leļļu kino darbus (filmu direktors (1966–1982), kinoscenāriju autors).

70. gadu beigās periodikā tiek publicēti pirmie Valentīna Jakobsona stāsti. Rakstnieka īsproza apkopota trijos krājumos: *Brokastis zaļumos* (1986), *Brokastis Ziemeļos* (1992), *Brokastis pusnaktī* (1995; luga ar tādu pašu nosaukumu – 1999). Savukārt 2006. gadā izdevniecībā *Pētergailis* laista klajā grāmata, kurā ietverti stāsti no visiem iepriekš minētajiem krājumiem.

Rakstot ievadvārdus pirmajam stāstu izdevumam, A. Jakubāns atzīmē:

*Ar brokastīm vispār ir tā. Plēgurs brokastis nemaz neēd: visu iepriekšējo nakti nopriecājis, neko prātīgu nevar ieēst. Jauna klirīga skaistule brokastīs tikai tā paknibinās, jo tai nemitīgi jādomā par savu figūru. Mūžīgā steigā neko padarīt nespējīgs cilvēciņš vispār nezina, ko brokastīs lai ieēd. Tikai smaga darba strādnieki ēd pamatīgas un nopietnas brokastis, jo tie labi apzinās, cik daudz un cik smagi visu dienu būs jāstrādā.<sup>2</sup>*

Pēc vērtētāja domām, V. Jakobsona stāsti ir smaga darba strādnieka brokastis, kas daudzos lasītājos raisa apetīti un vēlmi kopā ar autoru arī pusdienot. Tomēr prozaiķis nepiedāvā pusdienas un vakariņas, bet gan vēl otrās un trešās brokastis.

Var izteikt pieņēmumu, ka pamatteksts, kas kļūst par stimulu šādas triādes modelim, variācijām par brokastīm un zināmā mērā rakstnieka literārās darbības kontekstā pozicionējams kā programmatisks, ir pirmā krājuma titulstāsts *Brokastis zaļumos* (1983). Šajā prozas darbā aktualizētā trejādība tālākā daiļrades izvērsumā pārtop savveida rāmī, kurā visi autora stāsti iekonturēti vienotā sistēmā, pakļaujot atsevišķus, noslēgtus un patstāvīgi funkcionējošus komponentus kopīgam virsuzdevumam jeb idejai.

Stāstā *Brokastis zaļumos*, kura sižetiskā darbība lokalizējama padomju gados, vēstīts par vecpuiši Frīdi (pilnā vārdā – Alfrēds Miļlais), kurš strādā kantorī. Kādu dienu šefs Maigonis Ziedonovičs (visnotaļ kolorīta padomju funkcionāra figūra) ieaicina viņu savā kabinetā un saka:

*Rīt laižam ārā pie dabas krūts. Mēneša plāns izpildīts, un tu to esi izvīlcis un nostrādājis uz otliņo. Visi prātīgi cilvēki jau sen dzīvo pa ūdeņiem, vai mēs esam nolādēti sust šitajā žarā? Rīt braucam plenērā, poņal? Brokastis zaļumos! [...] Rīt deviņos noļ noļ pie skvēriņa. [...] bet bez dāmas nerādies, poņal? Neizjauc kompozīciju! Nu, zbogom!<sup>3</sup>*



Pārņācis mājās, Frīdis sāk meklēt „bildi” un savā „dārgumu krātuvē” atrod veselas trīs *Brokastis zaļumos*, ko radījuši P. Sezāns (*Le d jeuner sur l'herbe*; 1869–1870), K. Monē (*Le déjeuner sur l'herbe*; 1865–1866) un E. Manē (*Le déjeuner sur l'herbe*; 1863). Jau šajā apvērstaajā secībā (Alfrēds gleznas aplūko, sākot ar vēlāk tapušo un noslēdzot ar to, kas hronoloģiski bijusi pirmā un impulsējusi pārējās) vērojama autora spēlēšanās, kas gan nav pašmērķis, bet apzināti izmantots paņēmieni, mākslinieciskās pasaules modelēšanas princips.

Miļlais skata gleznotās brokastis:

*Pirmais pa rokai pagādās Sezanns: apmetušies pļaviņā, kāds pusducis cilvēku ne ēd, ne dzer, ne priecājas. Katrs ir aizņēmis ar savām domām, katrs skatās uz savu pusi. Vai tur kāds strīds vai greizsirdība vainīga, bet brokastis izskatās pajukušas. Pat mazais šunelis, kas zaļumniekiem attecējis līdzī, slej purnu pret debesīm un gaudo aiz lielas skumības. „Ak tu mana vasariņa,” domā Frīdis un aizpīpē cigareti, „ja šitā iet pa zaļumiem, tad gan tādām izbraukumam nav lielas jēgas, tad labāk tuptē kantori pie rakstāmgalda”. Nākamā ir Monē bilde. Tam to brokastotāju ir vesels ducis. Tie rādās gana ēduši un izskatās viņa un saules izsildīti un nogurdināti. Kā lai tur neiztvīkst, ja pašā dienvidū visi ir iepogājušies drānās līdz pat gāmuram. [...] Arī šunelis, tāds pats kā Sezannam, ir iztvīcis un neko nekāro. Frīdis nogroza galvu. Viņam šī sabiedrība ir par lielu un smalku. [...]*

*Tad pienāk kārta Manē gleznai, un tur ir ko paskatīties, tur ir ko redzēt. Vieta brokastīm izraudzīta labu labā – zaļu koku pavēnī, pašā ūdens malā. Zaļumos brokasto divi pāri, cik redzams un noprotams, atīrušies laivā uz vientulīgu vietu. Vienā krekliņā iebridusi ūdenī, kāda melnmataina sieviete mazgā kājas. Otra, rudmate, šķiet, jau izplūncājusies. Tā sēž saulītē un žāvē miesu. Pavisam plika. Rožaina. Bez nevienas lupatiņas. Bez lapiņas. Cieši blakus diviem vīriešiem. Vīrieši gan ir apģērbti. [...] Sēž trijātā un tērzē. [...] Frīdis tūlīt pārtoņ par vienu no tiem diviem [...] un krāsaini iztēlojas brokastu turpinājumu.<sup>4</sup>*

Lai gan vēstījumā brokastu situācijas formālie parametri sakrīt ar E. Manē gleznā rodamajiem, proti, klusa vietiņa pie ūdeņiem (meža ieskauds nams Pelašķupītes krastā), ir divi pāri (Maigonis Ziedonovičs ar sievu un Frīdis ar sekretāri Sintiju), kā arī no K. Monē un P. Sezāna vēl suns piedevām (priekšnieka buldogs Flobērs), vecpuiša izsapņotās brokastis Manē stilā uzsvērti kontrastē ar šefa iecerēm un norisēm lauku mājā. Tās pat īsti nav brokastis, jo Frīdis un Sintija visu dienu pavada, labiekārtojot Maigoņa Ziedonoviča *bungalo*<sup>5</sup>, un pie galda viesi tiek tikai vakarā. Turklāt brokastis zaļumos Frīda dzimtajā pusē finišē ar kantorista sacelšanos pret savu „kungu” un padotā destruktīvu darbību, kā arī Miļā

reflektēšanu autoostā par vientulību un savu krāsaino dvēseli, kas palikusi nepamanīta.

V. Jakobsons karnevāliski apvērš E. Manē gleznā piedāvāto situāciju, kariķējot tās dalībniekus un viņu rīcību. Tādējādi sadzīviski triviālā sižetā tiek iekodēti blīvāki semantiskie slāņi, kas ieskicē autora attieksmi pret laiku, tā iespaidu uz cilvēku, paverot plašas vispārinājuma iespējas. Var teikt, ka šajā darbā elegantā vienkāršībā manifestēts viens no rakstnieka prozas pamatprincipiem – smalka ironija, kas caurauž visus teksta līmeņus, un kontrasts kā paņēmiens, kas nodrošina verbāli paustā spēcīgu rezonēšanu lasītāja apziņā.

V. Jakobsona literāro brokastu spēles sākas ar, rakstnieka leksiku izmantojot, „bildienu” par brokastīm pirmajā īsprozas krājumā un atklātu, emocionāli nospriegotu, dramatiski sakāpinātu, bet vienlaikus distancēti ironisku vēstījumu par Sibīrijas brokastu ēdienkarti otrajā un trešajā krājumā. Te atkal jāpiemin iepriekš aktualizētā apvērstā secība. Pirmajā grāmatā ietvertie stāsti, kuros modelēta padomju Latvijas laiktelpa, tapuši 70. gadu otrajā pusē – 80. gadu sākumā, periodā, kad autoram vēl nebija iespējas tieši runāt par viņam būtiskāko, to, kas hronoloģiski izdzīvots pirms padomju laika norisēm, proti, „Ziemeļu pieredzi”. Tāpēc pirmais prozas krājums varētu tikt uztverts kā prelūdijs, kurai seko konceptuāli fundamentālāki teksti, trešajā krājumā kulminējot atkailinātā traģismā.

Pievēršoties ēdienkartei un ēdiena semantiskajam laukam V. Jakobsona *trejādajās brokastīs*, jāatzīmē, ka pirmajā stāstu krājumā *Brokastis zaļumos* šajā kontekstā viena no dominantēm ir vientulības motīvs. Ēdiena gatavošana, tā patērēšanas paradumi akcentē prozas cilvēka atšķirtību. Autors izspēlē dažādus vientulības variantus, aptverot visas cilvēka dzīves fāzes no bērnības līdz sirmam vecumam. Piemēram, stāstā *Dzimšanas diena* vēstījums veidots no maza puisēna skatupunkta, kuram svinības pārtop aizliegumu, garlaicīgu viesu un skumjas vienatnības dienā. Māte dzīvo savā valstībā, tas ir, virtuvē, kurā dēlēnam ieeja liegta:

*Baiba sēž pie gara, balta galda. [...] Bļodās, podos, traukos un trauciņos krāsas ņirb kā puķudobē. Tur ir sarkani tomāti sudraba žeļejā, ir citrondzeltenī citroni un ir tumši dzeltenī ķirbja gabaliņi ar melnām krustnagliņu acīm. Tur ir zaļumu zaļumi, ir burkānu oranžums un vārītu biešu melnīgsnējais mēļums.<sup>6</sup>*

Svētku mielasta laikā visi iedzer uz zēna veselību, bet veselības viņam nav nekādas, jo neatnāk tik gaidītā Vijolīte, līdz ar to pat gardie nēģi tiek ēsti *ar gariem zobiem*<sup>7</sup>.

Stāstā *Laimes bērns* savukārt viena ir māte, kuru neatzīst pašas meita. Tāpēc māte pieaugušo atvasi apciemo reti, bet savu milestību apliecina, sūtot tai pašas izaudzēto un gatavoto:

*Ar gaišumu acīs un padurēm sānos viņa atkal meimuro pa savu saimniecību, rok, rušīna, stāda un ravē. Moži un izturīgi. Baro vistas un ruksēnus, gainā strazdus, vāra, sautē, sāla, cukuro un kaltē. Mans pieliekamais ir ar ēdienu piebāzts līdz sliekšnim. Kādā jaukā dienā es izbraukšu cauri grīdai ar visiem saviem podiem, ķociem, cibām un ķerbelēm.<sup>8</sup>*

Prozas darbā *Esi nopietns, Johanson!* vientulība tiek ieskicēta caur tējas vārīšanu, stāstā *Ceļš* tā tiek pārvarēta ar pīrāgu cepšanu, darbību, kas reprezentē rutinētu ikdienu.

Krājumā *Brokastis zaļumos* ēdiens un arī dzērieni ir blīvi pārstāvēti. Faktiski visas portretētās sievietes ir virtuozas pavāres, retumis gatavo arī vīrieši (biežāk gan ne no laba prāta). Tiek gatavoti vistas cepeši, dažnedažādi uzkožamie, tiek ceptas reņģes, kliņģeri un pīrāgi. Tiek dzerta kafija, tēja un konjaks. Asi kontrastējošs pretmets ir ēdienkarte, kas rodama otrajā un trešajā stāstu grāmatā. Kā teic G. Berelis: *Gan ziemeļu, gan pusnaktis ēdienkarti var aprakstīt īsi un precīzi: Sibīrija ar piedevām.<sup>9</sup>*

*Brokastis Ziemeļos* vēsta par izsūtītajiem Noriļskas soda nometnē, *Brokastīs pusnaktī* galvenokārt darbība notiek *aiz trejdeviņiem novadiem, tālā Sibīrijas purvainē, mūžameža viducī, saltās upes Vasjuganas stāvā krastā<sup>10</sup>*, kur atrodas Jautrais ciems (Posjolok Vesjolij). 1941. gada vasarā tajā nometināti vairāki desmiti izsūtīto no Latvijas un Bukovinas. Viņu iztika: sniegūdēns un purva rāva, kāpostlapu susla, balandu vira, pa kādam kartupeļim, sauja miltu vai putraimu, liputriņa (ūdenī vārīti milti).

G. Berelis, rakstot par trešajām brokastīm, pauž: *Brokastis – tas šoreiz ir arī gluži vai „eksistenciāls” jēdziens – tai nozīmē, ka esamība Jautrajā ciemā saistās tikai un vienīgi ar ēdienu, kura, protams, nav (Sartra aprakstītie eksistenciālie strupceļi, salīdzinājumā ar Jākobsona absolūto bezizeju, liekas bērna spēlēšanās).*<sup>11</sup> Badā mirst Elizabetes kundze stāstā *Pašā kartupeļu ziedā*, Evraīms Blūms *Barakā*, Nīdermeijeru ģimene stāstā *Nestrādājamā diena*; vienīgi ar ēšanu saistītas visas protagonistas domas ceļojumā, kas aprakstīts darbā *Kumeliņus sajūguši*. Savukārt titultekstā problēma „zagt vai badoties”, saprotams, tiek atrisināta par labu zagšanai, kaut arī pat par dažu kartupeļu piesavināšanos draud etaps.

Ēdiens, precīzāk, tā neesamība uzrāda „mazā cilvēka” absolūto bezspēcību un trimdnieka situācijas absurdumu. Izsūtīto likteņu portretējumā V. Jakobsonam ir izdevies rast ļoti precīzu, uz naža asmens balansējošu izklāsta tonalitāti. Nedaudz atsvešināti ironiskā manierē konfrontējot

baigo īstenību un gandrīz vai sadzīvīsku „dzīves bilžu” intonācijās ieturētu aprakstu (G. Berelis), tiek panākta skaudra notiekošā bezjēdzīguma apjauta.

Cilvēkam, kas varas iegribu dēļ izrauts no mājām, nošķirts no ģimenes un nolemts nāvei, lielākā laime ir saņemt kaut vai niecīgu maizes devu un karsta ūdens malku. V. Jakobsona trimdinieks Ziemassvētku rītā bauda dievišķu maltīti:

*Mūsu dienišķo maizi dod mums šodien! Savu maizes gabaliņu ieslodzītais saņem ar viegliem pirkstiem. Viņš to apmīlo ar acu skatu un aplāsta ar pirkstu galiem. Viņš nemitas to apbrīnot, nemitas to apostīt, nemitas piedurt mēli tumšai kārdinošai garozai. Vēl un vēlreiz viņš dziļi ieelpo pasaules brīnišķīgāko smaržu. Maizes smaržu. [...] Pieredzējis ieslodzītais vienu kumosu ēd, otru pietauņa. Dienišķās maizes deva ir jāsadala, lai kāds rīciens tiek pusdienām, lai gabaliņš atlicinās vakaram. Vienīgi stiprs gars to jaudā panākt, tikai stingra roka spēj alkatīgajām acīm un badīgajai mutei atraut maizi.<sup>12</sup>*

Ziemeļu skarbums lasītāja apziņā ietiecas jo svelošāk, kad autors izmanto kontrasta paņēmieni, pretnostatot trimdinieka esamību tagad un agrāk, operējot ar ēdiena kategoriju. Kā spilgtu piemēru var minēt stāstu *Stikli*. Tajā vēstīts par vecu vīru Leibu Šusteru, kurš „iepriekšējā dzīvē” ir bijis pazīstams maizcepis ar savu maiznīcu un maizes veikaliņu. Izsūtīts kopā ar sievu un diviem dēliem. Dzīvo būdelē, kuras ceturto daļu aizņem maizes krāsns – tajā maize gan netiek cepta. Leiba atceras, kā reiz cepis sviesta veģus, smalkas maizītes un cilīgas karašas, atminas maizes pilnos plauktus savā veikaliņā, laiku, kad maizi varējis ēst tik, cik vēlas un kad vien vēlas. Bet tagad: *Man hat mich in den Dreck getreten*.<sup>13</sup> Šusters ir gatavs palikt bez acu gaismas, gatavs zemoties, lai no bagātāka galda tiktu atvēlēts kaut mazumiņš, ar ko vilkt dzīvību. Kādreiz turīgais maiznieks nosalst atceļā uz savu būdu, steidzot aiznest tuviniekiem maizes kukulīti.

Labāks ēdiens pienākas „labākiem” cilvēkiem, proti, izsūtīto uzraugiem, varas ielikteņiem. Arteļa priekšsēdētājs Dzjuba vakariņās mīlojas ar ceptiem kartupeļiem, jēra gaļu, skābētiem kāpostiem un sālītām sēnēm. Protams, tiek iedzerts arī šņabis. Te var piebilst, ka V. Jakobsons nevirās izsmiet padomju varas „dzīvinošo” iespaidu uz vietējām tautām, piemēram:

*Padomju varasvīri ostjaku vairākumu ir sapulcinājuši mazos ciematos, kur viņi top mākslīgi pietuvināti progresam un civilizācijai. Šņabim, tabakai un veneriskām slimībām.<sup>14</sup>*

Laiks vieš korekcijas Ziemeļu brokastu ēdienkartē. Ironiskā stāstāskicē *Tēvzeme ir briesmās* autors no padomju varas pārstāvja pozīcijas vēsta par „ačgārnībām” izsūtījumā pēc Staļina nāves. Bijušajā izolatorā

tiek ierīkots veikaliņš, kurā ieslodzītie par savu naudu var iegādāties rožu ievārijumu un smalkus papirosus. Maizi drikstot pirkt, cik grib. Vecā barakā tiek iekārtota bibliotēka. Ieslodzītie spēlē galda tenisu. *Dziļo tikumu pagrimumu prāts nespēj aptvert.*<sup>15</sup>

Šajā kontekstā ir vietā atzīmēt B. Tabūna vēroto par V. Jakobsona stāstiem. Viņš norāda, ka šajos darbos *kā pretspars baiļu filozofijai un oficiālajiem meliem un varmācībai tiek izvirzīts ironisks nosodījums, paradoksu valoda un pretoties spējīga saprāta balss [..]*<sup>16</sup>.

Apkopojot iztīrītos aspektus, var teikt, ka brokastu situācija kā universāls kultūras koncepts rod variatīvi daudzpusīgu iemiesojumu dažādos mākslas veidos un žanros, gūstot papildu semantiskās aploces un funkcionālo pielietojumu konkrēta vēsturiskā perioda un kultūras tipa kontekstā, kā arī autora (gleznotāja, literāta) modelētās pasaules ainu ietvaros. V. Jakobsona daiļradē tas izmantots, gan īpašā manierē atklājot privātos, tautas un valsts likteņus, gan situācijas izvērsumā iekodējot atklāti nepasakāmo, kas nojaušams, nolasāms zemtekstā. Brokastu situācija kļūst arī par strukturējošo principu, uz kura bāzējas rakstnieka proza kā vienots veselums.

## Atsauces un piezīmes:

- <sup>1</sup> Publikācijā literāta uzvārds tiek rakstīts bez garumzīmes, proti, V. Jakobsons, akceptējot akadēmiskajā izdevumā *Latviešu literatūras vēsture. 3. sējums. 1940–1941; 1945–1999*. Rīga, Zvaigzne ABC, 2001. izmantoto atveidojumu. Skat. arī: *Latviešu rakstniecība biogrāfijās*. Rīga, Zinātne, 2003. – 248. lpp.
- <sup>2</sup> Jakubāns A. Par Valentīna Jakobsona brokastošanu. *Jakobsons V. Brokastis zaļumos*. Rīga, Liesma, 1986. – 4. lpp.
- <sup>3</sup> Jakobsons V. *Brokastis zaļumos: stāsti*. Rīga, Liesma, 1986. – 68. lpp.
- <sup>4</sup> Turpat, 69.–70. lpp.
- <sup>5</sup> Turpat, 73. lpp.
- <sup>6</sup> Jakobsons V. *Trejādas brokastis: stāsti*. Rīga, Pētergailis, 2006. – 11.–12. lpp.
- <sup>7</sup> Turpat, 14. lpp.
- <sup>8</sup> Turpat, 37. lpp.
- <sup>9</sup> Berelis G. Brokastis numur trīs. / *Diena* 1996. gada 11. janvārī.
- <sup>10</sup> Jakobsons V. *Trejādas brokastis: stāsti*. Rīga, Pētergailis, 2006. – 214. lpp.
- <sup>11</sup> Berelis G. Brokastis numur trīs. / *Diena* 1996. gada 11. janvārī.
- <sup>12</sup> Jakobsons V. *Trejādas brokastis: stāsti*. Rīga, Pētergailis, 2006. – 144.–145. lpp.
- <sup>13</sup> Turpat, 261. lpp. (*Man hat mich in den Dreck getreten* (vācu val.) – mani ir ieminuši mēslos.)
- <sup>14</sup> Turpat, 278. lpp.
- <sup>15</sup> Turpat, 183. lpp.
- <sup>16</sup> Tabūns B. Ziemeļu balāde. / *Literatūra un Māksla* 1992. gada 27. novembrī.

## Literatūra:

- Berelis G. Brokastis numur trīs. / *Diena* 1996. gada 11. janvārī.  
Jakobsons V. *Brokastis pusnaktī*. Rīga, Preses nams, 1995.  
Jakobsons V. *Brokastis Ziemeļos: stāsti*. Rīga, Liesma, 1992.  
Jakobsons V. *Brokastis zaļumos: stāsti*. Rīga, Liesma, 1986.  
Jakobsons V. *Trejādas brokastis: stāsti*. Rīga, Pētergailis, 2006.  
Tabūns B. Ziemeļu balāde. / *Literatūra un Māksla* 1992. gada 27. novembrī.

Iveta Narodovska

## GASTRONOMISKAIS KODS LATVIEŠU UN KRIEVU SIEVIEŠU POSTREĀLISTISKAJĀ PROZĀ

Summary

### Gastronomic Code in the Latvian and Russian Female Post-Realistic Prose

The gastronomic code in the comparative aspect and its functions in the Latvian and Russian female post-realistic prose are examined in the article. The following works are used as the material: a story *Vremyanoch* (*Night Time*, 1992) by Ludmila Pertushevskaya, the stories *Genele-sumochnica* (1993) and *Sonechka* (1992) by Ludmila Ulickaya, the stories *Stum Stum* and *Mana izdomātā dzīve* (*My Fabled Life*, 2004) by Andra Neiburga, and the novel *Jaunavas mācība* (*Virgin's Teaching*, 2001) by Nora Ikstena. The mentioned foods are simple and day-to-day, mostly the daily bread, in the female post-realistic texts. The foods that are repeatedly mentioned include bread, potatoes, meat, milk, porridge, sweets. The works of L. Petrushevskaya and L. Ulickaya mostly describe the city life, while the texts of N. Ikstena and A. Neiburga reflect the country life as well, therefore, the mentioned foods include bacon and mushrooms. The characters in the texts of the Russian writers mostly drink tea, while the characters of the Latvian prose texts – coffee. The gastronomic code in the female prose is one of ways to bring the eroticism and aesthetics into the text. The foods (together with the description of the environment and space inhabited by a character) in the female prose texts become a bright illustration, related to the existential direction of the post-realistic literature, of the social and material status of a character.

\*

Sieviešu tekstiem, kas pārsvarā atspoguļo sievietes pasauli, daudz lielākā mērā ir raksturīga kulinārijas tēma nekā vīriešu rakstītajiem tekstiem. Bieži darbu struktūrā tiek iekļautas arī ēdienu receptes. Kā piemēru var minēt Laimas Muktupāvelas romānu *Šampinjonu Derība* (2002), kur katras nodaļas beigās tiek dota recepte ēdienam, kuru var pagatavot no šampinjoniem.

Šajā rakstā salīdzinošā aspektā tiks aplūkoti spilgtāko krievu un latviešu postreālisma literatūras pārstāvju Ludmilas Petruševskas, Ludmilas Uļickas, Andras Neiburgas un Noras Ikstenas teksti.

Ludmilas Petruševskas garstāsta *Laiks nakts* (*Время ночь*, 1992) vēstījums ir reālistiski aktuāls. Tas ir stāsts par istu nabadzību, kad dzīve norit *normālas galējas nabadzības situācijā* (M. Ļipoveckis) un kad par galveno notikumu kļūst ēdiens:

- garstāsta galvenā varone – nabadzīga, vientuļa dzejniece Anna Andrianovna nemitīgi akcentē sava vārda mistisko saikni ar viņas literāro *gandrīz vai vārdamāsu* Annu Andrejevnu Ahmatovu<sup>1</sup>, savu meitu, kura, būdama stāvoklī, apēd, dzejniecesprāt, lieku gabalu, domās nosauc par Haizivi Rijēju Hitleri (*Акула Глотовна Гитлер*)<sup>2</sup>;
- ja mājās nav ko ēst, Anna Andrianovna ēdiena sirojumos dodas pie saviem draugiem un paziņām, galvenokārt lai pabarotu mazdēlu:

*Я пью их чай только со своим принесенным хлебом, отщипываю из пакета невольню, ибо муки голода за чужим столом невыносимы. Тима же налег на сухарики и спрашивает, а можно с маслицем (на столе забыта масленка)*<sup>3</sup>;

- uzstājoties bērnu nometnē, Anna Andrianovna izmanto iespēju un, nevienam nemanot, ieliek somā dažas sviestmaizes un karameles, kā arī izlūdzas māksliniecei, kura veido lelles no dārzeniņiem, kartupeļu lelli, lai it kā vēlāk atkārtoti parādītu pasaciņu mazdēlam, lai gan patiesībā tas būs vakariņām, kuras „savā pārpilnībā” tiek pielīdzinātas dzīrēm.<sup>4</sup>

Ēdiens, kam L. Petruševskas darbā veltīts daudz uzmanības, ir ikdienišķs, vienkāršs, piemēram, savas meitas kāzās galvenā varone kā cienastu uz galda uzliek vinegretu, makaronus ar gaļu un pīrāgu ar žāvētiem augļiem – pārsvarā tā ir dienišķā maize: *больше всего люблю неудержимо, неудержимо люблю хлеб*, saka dzejniece Anna Andrianovna.

L. Petruševskas reālisms krievu literatūrzinātnē tiek apzīmēts kā *melnais, nežēlīgais, skarbaiss*<sup>6</sup> un attiecināts uz *Guignol* prozu<sup>7</sup>, kurai raksturīgs skarbi reālistisks vēstījums. *Guignol* proza (*Guignol* – franču leļļu teātra personāžs, līdzīgi kā krievu Petruška) ir piesātināta naturālistiskām ainām un skarbi reālistiskiem aprakstiem, kas vērojams arī ēdiena aprakstos:

*я голодая перед приездом из колонии моего единственного любимого сына, <...> кипятила себе воду в кастрюле, пустую чистую воду, и ела чай с хлебом на ужин, завтрак и обед, тюремную еду. Раз он там так, я здесь тоже так.*<sup>8</sup>

L. Petruševskas garstāstā izteiktā doma *cilvēki, jūs esat līdzīgi kukaiņiem*<sup>9</sup> mūsdienu krievu literatūrā ieguvusi jaunas ideoloģijas nozīmi, kuru apzīmē ar terminu ‘darvinisms’<sup>10</sup>. Šīs dzīves ideoloģijas pamatā ir cilvēka bioloģiskā daba – cilvēks tiek traktēts kā dzīvnieks, kas grib piemēroties apkārtējās vides skarbaiem apstākļiem un pielāgot tiem savus pēcnācējus.<sup>11</sup> Tāpēc cilvēks L. Petruševskas darbā bieži tiek saistīts ar dzīvnieku, šis princips atspoguļojas arī ēšanas procesa aprakstos:



<...> хочешь конфетку? Он съел как собака, гам! И посмотрел еще; Тимочку покормила, посыпала сахаром кусок хлебушка и дала остывший чай, он любит, весь обсыпался и причавкивал, как хрюшка.<sup>12</sup>

Runājot par ēšanu, tekstā bieži tiek lietoti vārdi *выжрать, пожирать*.

Otras krievu postreālisma literatūras pārstāves Ludmilas Uļickas stāstā *Ғенеле – сoтнице (Генеле – сумочница)*, kas publicēts krājumā *Nabaga radi (Бедные родственники, 1993)*, arī atspoguļota nabadzība, taču tai ir gaiša nokrāsa. Neraugoties uz naudas trūkumu, Ғенеle stingri seko savam dzīves principam – pirkt pašu labāko. Reizi divās dienās dodas uz maiznīcu (*Филлиповская булочная*), kur pērk pasaulē labāko baltmaizi (*калач*). Pēc tam veikalā *Jeļisejevskij* iegādājas simts gramus Šveices siera. Lai gan Ғенеlei bija radušās aizdomas, ka pasaulē ir arī labāki sieri, taču Krievijā labākā bija tieši šī siera šķirne. Pārējais ikdienas ēdiens ir griķu un prosas putra, kurai viņa pievieno tirgū pirktu augu eļļu (*постное масло*). Jāatzīmē, ka rakstnieces izmantotais vārdu salikums *постное масло* rada nepieciešamās asociācijas – krievu valodā vārda *постный* nozīmes ir ‘gavēņa’, ‘liess’, ‘netreksns’. Lidzīgs šī vārda semantikas apspēlējums ir atrodams arī L. Petruševskas darbā, kur galvenās varones nabadzība pretstatīta paņīnu un draugu pārticībai.<sup>13</sup>

L. Uļickas darbos ēdiens bieži tiek saistīts ar reliģijas aspektu – vienreiz gadā, Lieldienās, Ғенеle veic vienu un to pašu rituālu: Centrāltirgū pie vienacaina ebreja nopērk vistu, izvēloties to kā līgavu savam vienīgajam dēlam; dodas uz Malahovku pie miesnieka – resna ebreja, kurš nokauj vistu, ievērojot senču tradīcijas. No vienas vistas Ғенеle iemanās pagatavot neskaitāmus ēdienus:

*Вся сложная вера предков, многочисленные ограничения и запреты, потерявшие за тысячелетия их некогда рациональный смысл, была связана у Генеле с этой безмозглой чистенькой птицей, олицетворяющей собой пасхального агнца. <...> Начиналась суетливая кулинария. Одна единственная курица в её умудренных руках превращалась во множество яств: бульон с клёцками, из мацы под названием «кнейдлех», и фаршированную шейку, и куриные кнели, и паштет из печени, и даже заливное.<sup>14</sup>*

Atšķirībā no L. Petruševskas garstāsta L. Uļickas darbos aprakstītais ēdiens ir izsmalcinātāks, bieži tā ir ebreju virtuve, kulinārija – ēdiena gatavošana un saimniekošana – nereti saistīta ar senču tradīcijām. Prasmīga saimniece ir tā, kas māk izdevīgi iepirkties un labi organizēt sadzīvi.<sup>15</sup>

L. Uļickas postreālistiskajos tekstos gastronomiskais kods ir viens no teksta erotizācijas un estetizācijas elementiem – stāsta *Соңе́чка* (1992)

epizodē, kurā aprakstīta jaunās Jasjas un padzīvojuša mākslinieka, Soņečkas vīra, Roberta Viktoroviča romāns, akcentēti baltās krāsas dzīvie un nedzīvie toņi. Viens no galvenajiem ainas apraksta elementiem ir cūkurs:

*Горячим и странно безмолвным был их роман. Обычно она приходила, садилась в раз и навсегда избранное кресло и распускала волосы. Он ставил чайник на плитку, заваривал крепкий чай, распускал в белой эмалированной кружке **пять кусков сахара**.. и ставил перед ней **белую фарфоровую сахарницу**, потому что пила не только внакладку. Но и вприкуску. Он смотрел на нее долго-долго, пока она медленно пила свой **сироп**, а он всегда вдумывался в ее белизну, которая ярче радуги сияла перед ним на фоне матовой побелки пустой стены. И блеск эмали кухонной кружки в ее розовой, но все же белой руке, и **куски крупного колотого сахара** в кристаллических изломах, и белесое небо за окном — все это хроматической гаммой мудро восходило к ее **яично-белому** личику, которое было чудо белого, теплого и живого, и лицо это было основным тоном, из которого все производилось, росло, играло и пело о тайне белого мертвого и белого живого.<sup>16</sup>*

Andras Neiburgas stāstā *Stum stum* (2004), kas uzskatāms par spilgtu postreālisma literatūras paraugu, aprakstītais ēdiens ir ikdienišķs un vienkāršs – putra ar zapti, piens, sviests, putraini. Taču līdzās ir arī izmeklēts un *smalks* ēdiens. A. Neiburga savos darbos bieži rada kontrastu starp reālo un izdomāto dzīvi, kur viņas varones bieži kavējas savās fantāzijās, lai paslēptos no reālās dzīves, kas ir smaga un kurā galvenais ir izdzīvot, nevis dzīvot: *Par rijamo domāju*<sup>17</sup> – saka *Stum stum* galvenā varone Andra. Kad Andra ar ķerru dodas uz autoveikalu, lai iegādātos ikdienai nepieciešamos produktus: *Konservi. Speķis. Makaroni. Milti. Maize – ķieģelītis. Pieni gab. Margarīns*<sup>18</sup>, viņa nopērk arī šampanieša pudeli, lai savu vienmuļo un pelēko dzīvi padarītu nedaudz krāsaināku. Atpakaļceļā, stumjot ķerru un dzerot šampanieti, Andra uzbur iedomātu ainu, kas atgādina kādā mākslas filmā noskatītu epizodi:

*Šampis labs, salds. Tur, kur ceļš atkal ved augšā krastā, jau gadiem guļ milzīga koka spēle. [...] Studiju gados es, muļķe tāda, biju sasapņojusies, ka reiz atvedīšu šurp kursa biedrus. [...] Pikniks, tā sakot. Kā pie smalkiem ļaudīm. Un tad spoli izmantos kā galdū. [...] Tur derēja šampanietis un lašmaizītes, sulīgas sarkanas zemenes, zilimelnas kazenes, skaistas melnmatainas sievietes baltās kleitās, ar ķiršogu auskariem ausīs, baltu kaiju balsis, dzeltenī pūķi debesīs, viļņu šalkoņa. Un sarunas par dzeju un literatūru. [...] Ha, kino laikam biju pārskatījusies. [...] šampis padara sentimentālu, vajadzēja ņemt vinčuku.<sup>19</sup>*

Jāatzīmē, ka šai epizodē gastronomiskais kods tiek izmantots arī aksešu aprakstā (ķiršogu auskari). Tāpat kā L. Uļickas darbos, arī A. Neiburgas tekstos kulinārais kods ir teksta estetizācijas un erotizācijas elements, kas galvenokārt parādās varones izdomātās, nereālās dzīves aprakstā (stāsts *Mana izdomātā dzīve*)<sup>20</sup>.

Daudz uzmanības ēdienam ir veltīts Noras Ikstenas romānā *Jaunavas mācība* (2001). Raksturīgi postreālisma tekstiem, arī šeit dominē ikdienas ēdiens: kartupeļi, cīsiņi, šķovēti kāposti, maize, ar speķi un ar sīpoliem saceptas sēnes. Kulinārais kods romānā ir rīks, ar kura palīdzību tiek parādīts ass kontrasts starp nabadzīgu un pārtikušu dzīvi:

*No Odzianas melnā ķēka viņa ielēks Rīgas smalkajā divānā. [...] Viņa katru dienu knakstīsies pie Lamstera lūstošā galda. Brūns piena sivēns, zoss, teļa aknas, suflē-muflē, buberts-huberts, frikasē-parodē. [...] Viņa vairs nebūs no badīgajiem Kaļvu bērniem, kuri rudenos mežus nokopa pa tiro un Alogā izķēra zivis.*<sup>21</sup>

Līdzīgi citiem sieviešu tekstiem, arī šeit gastronomiskais kods ir teksta erotizācijas<sup>22</sup> un estetizācijas elements: *Ķocis ar zivju ikriem – oranžiem un caurspīdīgiem kā mandarīna asaras –, tumšsarkans viens, kura krāsu vakara saule dara sāpīgi tīru.*<sup>23</sup> Zīmīgi, ka viens gastronomiskais tēls – zivju ikri – tiek paspilgtināts ar citu – mandarīna asaras. Kulinārijas kods romānā bagātīgi tiek izmantots atkārtojuma figūrās: *vēl viēges koks ziedēs, vēl viņa kokam būs ogas un eļļas kokam eļļa, vēl būs melnā maizīte un sāls, [...] vēl mīlestības āboli būs saldi, [...] vēl mandeļu koki ziedēs*<sup>24</sup>, kā arī metaforu radišanā: *Mežs uz visām četrām debess pusēm, sliežu taisnais grieziens zemes apaļajā kukulī; Asnāte kožas īstenības klona maizē.*<sup>25</sup>

Ēdiens, kas atkārtojas visos analizētajos krievu un latviešu sieviešu postreālistiskajos tekstos, ir maize, kartupeļi, gaļa, piens, putra, konfektes. Atšķirībā no L. Petruševskas un L. Uļickas darbiem, kur pārsvarā tiek atainota pilsētas dzīve, N. Ikstenas un A. Neiburgas tekstos ir atspoguļota arī lauku vide, tāpēc kā viens no ikdienas ēdieniem ir minēts arī speķis un sēnes. Krievu rakstnieču darbos galvenokārt tiek dzerta tēja, latviešu darbos – kafija.

Analizētajos darbos bagātīgi lietoti frazeoloģismi par kulinārijas tēmu:

- *Андрей ел мою селедку, мою картошку, мой черный хлеб, пил мой чай, придя из колонии, опять, как раньше, ел мой мозг, и пил мою кровь, весь слепленный из моей пищи*<sup>26</sup>;
- *Долго и ошеломленно стоял он перед шкафом, склонив голову набок с голодным и изумленным лицом ребёнка, увидившего блюдо пирожных*<sup>27</sup>;
- *Nu es tāda esmu sanākusi – ne cepta ne vārīta, ne zivs, ne gaļa.*<sup>28</sup>

Ēdiens līdzās vides un varoņa dzīvojamās telpas aprakstam sievietes postreālistiskās prozas tekstos kļūst par spilgtu personāža sociālā un materiālā stāvokļa ilustrētāju, kas ir saistīts ar postreālisma literatūras eksistenciālo ievirzi.

## Atsauces un piezīmes:

- <sup>1</sup> Я поэт. Некоторые любят слово «поэтесса», но смотрите, что нам говорит Марина или та же Анна, с которой мы почти что мистические тѣзки, несколько букв разницы: она Анна Андреевна, а я тоже, но Андриановна. Петрушевская Л. С. *Время ночь. Петрушевская Л. С. Собрание сочинений. В 5 т. Т. 1. Проза.* Харьков, Фомо; Москва, ТКО «АСТ», 1996. — с. 315.
- <sup>2</sup> Турпат, с. 387.
- <sup>3</sup> Турпат, с. 312.
- <sup>4</sup> Турпат, с. 376.
- <sup>5</sup> Турпат, с. 375.
- <sup>6</sup> Лейдерман Н., Липовецкий М. Жизнь после смерти, или Новые сведения о реализме. / *Новый мир* № 7, 1993. — с. 233–252.
- <sup>7</sup> Шром Н. *Литература современной России. 1987–2003. Учебное пособие.* Москва, Абразив; Рига, Retorika A, 2005. — с. 128, 203.
- <sup>8</sup> Петрушевская Л. С. *Время ночь. Петрушевская Л. С. Собрание сочинений. В 5 т. Т. 1. Проза.* Харьков, Фомо; Москва, ТКО «АСТ», 1996. — с. 332.
- <sup>9</sup> Турпат, с. 375.
- <sup>10</sup> Шром Н. *Литература современной России. 1987–2003. Учебное пособие.* Москва, Абразив; Рига, Retorika A, 2005. — с. 128.
- <sup>11</sup> Турпат.
- <sup>12</sup> Петрушевская Л. С. *Время ночь. Петрушевская Л. С. Собрание сочинений. В 5 т. Т. 1. Проза.* Харьков, Фомо; Москва, ТКО «АСТ», 1996. — с. 372–373.
- <sup>13</sup> Garstāsta sākumā atzīmēta Annas Andrianovnas draugu un paziņu pārticība, izmantoti vārdi *масло, масляный, маслёнка, сливочный: они все уже выплывали из кухни с масляными ртами, облизываясь; Тима же налег на сухарики и спрашивает, а можно с маслом (на столе забыта масленка); хорошие сливочные сухари.* Петрушевская Л. С. *Время ночь. Петрушевская Л. С. Собрание сочинений. В 5 т. Т. 1. Проза.* Харьков, Фомо; Москва, ТКО «АСТ», 1996. — с. 311–312. Nedaudzās lappuses vēlāk L. Petruševska akcentē stāsta varones nabadzību, vienā rindkopā vairākas reizes atkārtojot vārdu savienojumu *постное масло: когда он нагнулся поцеловать мне мою пахнущую постным маслом руку: я потом специально её поцеловала, действительно, постное масло; постное масло, полуфабрикат исчезнувших и недоступных кремов.* Турпат, с. 319.
- <sup>14</sup> Улицкая Л. *Сонечка. Повести. Рассказы.* Москва, Экспо, 2006. — с. 226.
- <sup>15</sup> Stāstā *Genele – somniece* aprakstīta epizode, kurā Genele māca savai radniecīei, kā izdevīgi iepirkties tirgū. Stāstā *Soņečka* Roberts Viktorovičs, vērojot savas sievas saimniekošanas prasmi – *skaisto mājas daiļradi*, atzīmē: *Мудр, мудр*

- мир муравья...* Улицкая Л. *Сонечка: Повесть*. Москва, ЭКСМО-Пресс, 2001. – с. 77.
- <sup>16</sup> Turpat, с. 97–98.
- <sup>17</sup> Neiburga A. *Stum stum. Stāsti*. Rīga, Valters un Rapa, 2004. – 10. lpp.
- <sup>18</sup> Turpat, 18. lpp.
- <sup>19</sup> Turpat, 18.–19. lpp.
- <sup>20</sup> *Ak, verandas mozaīku pasaule [...] ledenes monopansjē, limonāde „Buratino”, aveņu ievārijums un lapsenes. Saldi mēs esam un lipīgi kā pārgatavojušās olplūmes augusta nogalē, sveķaini sūru medu mēs sūcam viens no otra*. Turpat, 163. lpp.
- <sup>21</sup> Ikstena N. *Jaunavas mācība*. Rīga, Atēna, 2001. – 32. lpp.
- <sup>22</sup> *Reinholds smaržo pēc grauzdēta cukura [...] pēc mārrutkiem, Jukija smaržo pēc šokolādes, viņi abi kopā smaržo pēc viena un tā paša Lielvācijas liķiera. Palagi, kuros viņi milējas, smaržo pēc ogļu gludekļa. Guļamistaba smaržo pēc krāsni septiem kartupeļiem*. Turpat, 104. lpp.
- <sup>23</sup> Turpat, 129. lpp.
- <sup>24</sup> Turpat, 114. lpp.
- <sup>25</sup> Turpat, 14., 62. lpp.
- <sup>26</sup> Петрушевская Л. С. *Время ночь. Петрушевская Л. С. Собрание сочинений. В 5 т. Т. 1. Проза*. Харьков, Фомо; Москва, ТКО «АСТ», 1996. – с. 351.
- <sup>27</sup> Улицкая Л. *Сонечка: Повесть*. Москва, ЭКСМО-Пресс, 2001. – с. 11.
- <sup>28</sup> Neiburga A. *Stum stum. Stāsti*. Rīga, Valters un Rapa, 2004. – 15. lpp.

## Literatūra:

- Ikstena N. *Jaunavas mācība*. Rīga, Atēna, 2001.
- Muktupāvela L. *Šampinjonu Derība: melnie balti ķeltos*. Rīga, Daugava, 2002.
- Neiburga A. *Stum stum. Stāsti*. Rīga, Valters un Rapa, 2004.
- Лейдерман Н., Липовецкий М. *Жизнь после смерти, или Новые сведения о реализме*. / *Новый мир* № 7, 1993.
- Петрушевская Л. С. *Время ночь. Петрушевская Л. С. Собрание сочинений. В 5 т. Т. 1. Проза*. Харьков, Фомо; Москва, ТКО «АСТ», 1996.
- Улицкая Л. *Сонечка. Повести. Рассказы*. Москва, Экспо, 2006.
- Шром Н. *Литература современной России. 1987–2003. Учебное пособие*. Москва, Абразив; Рига, Retorika A, 2005.

Sandra Okuņeva

## GARDĀS VĒRTĪBAS: ĒDIENI MĀRAS ZĀLĪTES GRĀMATĀS BĒRNIEM

### Summary

#### The Delicious Values: Meals in Māra Zālīte' Books for Children

The article deals with the children books of the Latvian writer and poet Māra Zālīte – the collection of poems *Deviņpuikuspēks* (*Nine-boys power*, 1985) and story *Tango un Tūtiņa ciemos* (*Tango's and Tūtiņa's visit*, 2011). The analysis of these texts is realized from point of view of cultural studies and the structural-semiotic perspective. The article sketches M. Zālīte's contribution to children's literature, gives the statistics of food, and analyses food as value. By accepting food as a cultural phenomenon there are described the functions of food and its emotional and social values that are important to the poet. Ice cream as the forbidden fruit and sign for adventures, meatballs as a symbol to show belonging to a family, changing of the meaning of sausage character, etc.

\*

Dzejniece Māra Zālīte – viena no centrālajām figūrām mūsdienu latviešu kultūrā – savā literārajā un sabiedriskajā darbībā vienmēr akcentējusi vispārcilvēciskās un garīgās vērtības:

*Kultūras cilvēkiem ir sava funkcija sabiedrībā – kultūras vērtību radīšana. Kultūra rada jēgu materiālajai būvei. [...] Nesaprotu. Kā var būt, ka pseidovērtības tik spēcīgi ietekmē? [...] Es vēlētos, lai (ideoloģija būtu) saistīta ar Latviju, dzimteni, latvietību kā vērtību. [...] Mūsu domu intensitāte, mūsu garīgais lauks, tiekšanās uz labo – tam ir nozīme.<sup>1</sup>*

Personības brīvība un atbildība, Dzimtene, latvietība, garīgums un godīgums, ģimene un cieņpilnas savstarpējās attiecības u. c. vērtības izceltas arī biogrāfiskajā grāmatā *Zīdārpiņu musināšana*<sup>2</sup>, tās atšķirīgos kontekstos atkal un atkal dzejniece atgādinājusi dažādās pēdējo gadu intervijās<sup>3</sup>, kā svarīgas minot arī tādas vērtības kā *vitalitāte*, *humors un cilvēciskās kvalitātes*<sup>4</sup>.

Raksta **uzdevums** ir konstatēt ēdiena kā sadzīves kultūras fenomena klātesamību M. Zālītes grāmatās bērniem un, respektējot kultūras studiju un strukturāli semiotiskās analīzes skatījumu uz literatūru, raksturot, kā ēdienu tēlos iemiesotas dzejniecei nozīmīgas emocionālās un sociālās vērtības.

## M. Zālīte – bērnu grāmatu autore

M. Zālītes daiļradē mērķtiecīgi bērnu auditorijai (pirmsskolas un jaunākā skolas vecuma lasītājiem) adresētas divas grāmatas, kuru izdošanas starplaiks ir gandrīz 30 gadi. Tās ir: dzejoļu grāmata *Deviņpuikuspēks*<sup>5</sup> (1985) un pasaka (M. Zālītes dotajā apzīmējumā – stāsts) *Tango un Tūtiņa ciemos*<sup>6</sup> (2011). Neraugoties uz to, ka grāmatu skaits ir niecīgs, M. Zālītes darbība bērnu literatūrā vairāk uzskatāma par likumsakarību, nevis nejaušību. Arī pati dzejniece un dramaturģe, dažādu balvu un prēmiju laureāte, titula *Sieviete Latvija* nesēja, kopš *Atmodas laika viena no lielākajām valsts kultūras dzīves autoritātēm*<sup>7</sup> M. Zālīte norāda: *Neaizmirsīsim arī dramatiskos darbus – „Leļļu operu”, „Putnu operu”, ko rāda vēl tagad; galu galā arī „Meža gulbjus” un „Neglīto pilēnu”, kas bija iestudēts Liepājas teātrī.*<sup>8</sup> Tagad šo darbu lokam var piepulcināt arī bērniības atmiņu vēstījumu romānā *Pieci pirksti*<sup>9</sup>.

Minējumam, ka rosinājumi rakstīt bērnu auditorijai ir saistāmi ar M. Zālītes personīgo dzīvi, ir pamats, jo dzejas krājums tapis, augot pašas bērniem<sup>10</sup>, bet pasaka – ietekmējoties no mazbērniem:

*Cik labi, ka cilvēkam ir bērni un mazbērni. Viņi palīdz atcerēties. [...] Manam vecākajam mazbērnam ir jau desmit gadu, un viņš ir devis daudz impulsu visādiem izteicieniem, gudrībām citiem darbiem. Protams, ka bērnu klātbūtne ļauj arī sevī pašā to bērnu saglabāt. [...] Viņš mani joprojām ir ļoti dzīvs. Tas bērns radošam cilvēkam ir kā mūžīgs iedvesmas avots, jo arī rakstīt – tā savā ziņā ir spēlēšanās.*<sup>11</sup>

Līdzās bērnišķā gara saglabāšanai kā svarīgus faktoros autore min arī vēlmi radīt labu grāmatu bērniem, kā arī iespēju distancēties no problēmām:

*Man šķiet, paralēli CartoonNetwork vajadzīga arī normāla bērnu literatūra. Kaut gan – nezīnu, kāda literatūra vajadzīga. Varu pateikt tikai, kāpēc es rakstu. Ne jau tāpēc, ka būtu konstatējusi – bērniem vajadzīgs tas un tas... Nē, man bija vajadzīgs. Es dvēseliski atpūtos. Tā ir smelšana no tīriem avotiem, veldzēšanās.*<sup>12</sup>

M. Zālītes gadījumā distancēšanās no problēmām nenozīmē ideju neesamību vai mazvērtīgumu, abas grāmatas bērniem ir spilgtas sava laika parādības latviešu bērnu kultūrā. Dzejoļu krājums *Deviņpuikuspēks* kā pasaules iepazīšana ikdienišķās un brīnumainās situācijās pirmsskolas vecuma bērna acīm kļuvis par 20. gs. latviešu bērnu dzejas klasiku, dzejoļi ir iekļauti mācību grāmatās, tiek deklamēti, komponēti u. tml. Par literāro pasaku *Tango un Tūtiņa ciemos – grāmata, kas dzīvos raksturos, komiski naivi nopietnās ceļojuma situācijās un asprātīgos valodas piedzīvojumos*

veido bērna sapratni par būtiskām vērtībām – pasaules iepazīšanu, draudzību, mīlestību, piederību ģimenei, mājām un valodai<sup>13</sup> – Māra Zālīte saņēmusi Jāņa Baltvilka balvu (2012).

### Ēdieni M. Zālītes grāmatās bērniem: statistika

Abās grāmatās pavisam minēti 35<sup>14</sup> dažādi ēdieni vai ar ēdienu saistītas reālijas. No tām: 1 ēdienreize – brokastīnas (DPS, 27)<sup>15</sup>, 3 vispārīgi formulējumi, lai apzīmētu ēdienu grupas – saldumi (DPS, 9), labumiņi (TTC, 5, 57), ciemakukulis (TTC, 5), 5 dažādas ogas – ķirši (DPS, 9), zemenes, avenes, kazenes, lācenes (DPS, 11) un 1 sēne – lāčpurni (DPS, 11). Lai arī ikdienas ēdienu nomināciju (pavisam 8) ir relatīvi daudz, to apzīmējumu lietojuma intensitāte ir atšķirīga. Tikai vienu vai pāris reizes nosaukti tādi ikdienišķi vienkārši ēdieni kā sviests, biezpiens, siers, maize (arī rīka), zirņi (DPS), reņģes (TTC). Zīmīgi, ka no konstatētajiem ikdienas ēdieniem *desa* (17 reizes) un *kotletes* (27 reizes) visbiežāk minētas pasakas tekstā (TTC). Saldumu tēli M. Zālītes bērnu grāmatās sastopami nedaudz retāk (pavisam 6): *saldējums*, *ledenēs*, *šokolāde*, *marmelāde*, *medus*, *limonāde*, tomēr zīmīgs ir atsevišķu salduma apzīmējumu lietojuma biežums. *Šokolāde* kā našķis dzejā minēts biežāk (5 reizes) (DPS, 9, 18, 22), bet tikai vienu<sup>16</sup> (TTC, 20) – līdzīgi kā *limonāde* (TTC, 33) – prozā. Pretējs ir *saldējuma* tēla izmantojums: dzejā minēts 1 (DPS, 9), bet pasakā – 25 reizes (TTC). Ne-ēdiens – *košļenes* (našķis, kas nav ēdiens, tomēr pieder pie bērnu kārumiem) minēts 1 reizi (DPS, 4), tāpat – 1 neesošs gardums – *putna piens* dzejoli (DPS, 27). Pasakā minēti ar ēdienu saistīti 3 trauki – *pudele*, *bloda*, *terīne*. No tiem 2 reizes tie ir metonīmiski tēli: alkohola apzīmējums aizstāts ar vārdkopām *cilāja pudeli* (TTC, 36), *pudele gāja uz beigām* vai *pudele jau ir tukša* (TTC, 37), kotlešu lielā apjoma raksturošanai lietots trauka nosaukums: – *Neskaties nu tik žēlīgām actiņām! Mēs varam izcept vēl vienu blodu*. – *Tikpat milzīgu?* (TTC, 35). M. Zālītes bērnu grāmatām raksturīgajā dzīvnieku pasaules tēlojumā iederīga ir arī dažādu dzīvnieku barība (pavisam 6) – vīstīņas knābā *gļiemežvākus* un *graudiņus* (TTC, 52, 57), par Bigauņciema klaidoņa runča kārumu kļūst *svaiga reņģīte* (TTC, 24), varde brauc uz Rīgas tirgu nopirkt kurkulēnam *svaigas mušas* (DPS, 13), vilka barība ir *jēri* (DPS, 12), lācim vajadzīgas *lāčauzas* (DPS, 11).

### Ēdienu tēlu funkcijas un semantika

Ēdienu tēliem M. Zālītes bērnu grāmatās ir atšķirīgas funkcijas. Ēdiens var kalpot par kādas reālijas īpašības **raksturojuma komponentu**. Piemēram, Kauguros Tango satiktie vecīši, atceroties savu sunīti, tā ārējo pa-



zīmju spilgtākai izcelšanai lieto salīdzinājumu: *Taksītis bija brūns kā šokolāde* (TTC, 20). Nereti M. Zālīte radījusi spilgtus **metaforiskus ēdienu tēlus**. Spilgts piemērs ir sviestmaizes tēls dzejolī *Plikā maize* (DPS, 10), kur notēlota sadzīviska ikdienas situācija, gatavojot sviestmaizi, kas būtu bagātāka uzturvielām, garšīgāka un arī – skaistāka. Sviestmaizes sastāvdaļas pielīdzinātas apģērba daļām, radot kopēju personificētu maizes šķēles tēlu:

*Mamma virtuvē ģērbj maizi. // Sviesta svārki, / siera kreklis, / koša desas cepurīte. // Kas par labi ģērbtu riku! // Bet es gribu maizi pliku!*

**Ēdiens kā pasaules izzināšanas instruments** bērna pieredzes formēšanā ir īpaši svarīgs, jo līdzās redzei, dzirdei, ožai un taustei garšas maņa ir viena no cilvēka, sevišķi dzīves pirmsākumos, svarīgākajām pasaules uztveres formām.<sup>17</sup> Šāda ēdienu tēlu funkcija konstatējama M. Zālītes dzejā bērniem. Medus ceļš no zieda līdz cilvēka galdam jautājumu-atbilžu dialogā tiek izstāstīts dzejolī *Ziediņš, medus, bite un tu* (DPS, 26), apjausma par zirņiem kā smagu barību iegūstama skaitāmā panta ritmā zirņa un bērna dialogā dzejolī *Dots pret dotu* (DPS, 24). Dabas procesu izzināšana, kas sakņojas bērna vārddarināšanas loģikā, neierobežotajā iztēlē un spēles priekā, atklāta dzejolī *Kas ziemā par ko pārvēršas* (DPS, 22). Te nosaukti pieci lietvārdu pāri, kas raksturo kādu reāliju izejas pozīcijā un sala radīto pārvērtību rezultātā: *Ūdensrozes – ledusrozēs. / Ūdenskrāsas – leduskrāsās. / Ūdenspolo – hokejā. / Ūdensgabali – ledusgabalos*. Šī pati loģika un fantāzijas brīvība attiecināta arī uz ēdiena iztēlotajām pārvērtībām ziemā: *Šokolāde – ledenēs*.

Tomēr visspilgtāk M. Zālītes darbos bērniem tiek atklāts **ēdiens kā vērtība** ar daudzveidīgu emocionālu, mazāk – sociālu saturu. Ne dzejas krājumā, ne pasakā nav būtiski svarīgu situāciju vai didaktisku mācību, kas liktu domāt par ēdienu kā eksistenciālu nepieciešamību<sup>18</sup>, tomēr cieņpilna attieksme pret ēdienu tiek ieskicēta.

Tā kā M. Zālīte atklāj vērtības bērna skatījumā un izpratnē, pamatnāms ir ēdiena, respektīvi, **naška kā vērtības izcēlums**. Dzejolī *Lādes* (DPS, 18) valodas rotaļā apspēlēts vārds *lāde* un bērna saldumu kāre. Dzejoļa trīs divrindēs saldumu krāšanas vēlme parādīta atkārtojumos, kas savu kulminējošo spēku iegūst pēdējā divrindē lietotajā hiasmā:

*Ja man būtu pūralāde, / Es tur liktu marmelādi. // Ja man būtu pūralāde, / Es tur liktu šokolādi. // Marmelādi šokolādē, / Šokolādi marmelādē.*

Kārums M. Zālītes bērnu dzejā veic arī **nepiepildītu ilgu izteicēja lomu**, vēlēšanās (un arī atteikšanās) lieluma mēru. Zīmīgs ir dzejolis *Ak, tu viens!* (DPS, 4):

*Mamma saka – ak tu viens! / Vai es vainīgs, ka es viens? // Vairāk nekā  
ūdenskrāsas / gribētu es mazu māsu. // Vairāk nekā košļenes / mazu  
brāli gribu es.*

Vērtīgs ir arī tas, kā nav, kas ir aizliegts, bet kas ir pievilcīgs, ko ļoti gribētos. Dzejoli *Viss, ko nedrīkst* (DPS, 9) var uzlūkot kā Bībeles motīva *aizliegtais auglis ir salds* transformāciju, kur līdzās dažādām reālījām, ko pieaugušais noliedzis bērnam, dzejniece, minot konkrētus ēdienus, veido arī garšas sajūtās balstītu asociatīvo lauku, kur saldaiss ir arī vērtīgais:

*Viss, ko nedrīkst, / ir tik salds – / saldējums un rakstāmgalds, / dubļu  
peļķe, / šķēres asās... / Vai, kā saldumu / Man prasās! // Šokolāde,  
kaimiņķirši, / midzenis, kur dzīvo irši, / pulkstenis, kas valā vērts...*

Aizliegtā augļa motīvu pastiprina apļveida kompozīcijas paņēmieni: pieteikts pirmajās dzejoļa rindās ar garšas raksturojumu: *Viss, ko nedrīkst, / Ir tik salds*, iegūst vērtības (svarīguma, nozīmīguma) kategoriju priekšpēdējās divās rindās izsaukuma formā izteiktajā atziņā: *Viss, ko nedrīkst, / ir tik vērts!*

Zināma jēdzieniska sasaiste ar saldējumu kā aizliegto augli ir **saldējumam kā piedzīvojuma zīmei** pasakā *Tango un Tūtiņa ciemos*. Arī pasakā saldējums kā neikdienišķs ēdiens iegūst kāruma vērtību un kļūst par kodu piedzīvojumam, pretstatam ikdienai. Nodaļā *Trīs saldējumi* (TTC, 5–9) saldējuma pirkšana iezīmē pāreju no ikdienas pierastās vides uz svētku izjūtām, ar to sākas ceļojums un Tango piedzīvojumi. Pirmais signāls, ka saldējumam ir īpaša loma vēstījumā par suniņu ceļojumu pie krustmātes, ir tā lietojuma blīvums. Šajā nodaļā, neskaitot virsrakstu, tas dažādos formulējumos minēts 16 reizi, bet visā pasakā vērojamas vēl četras *saldējuma epizodes*. Nodaļās *Tango vilcienā* un *Tūtiņa pie krustmātes* saldējuma motīvs izspēlēts atstāstījumā, lai izskaidrotu neparasto situāciju:

*Tango izstāstīja, kā pircis saldējumu. Kā Tūtiņai pircis šokolādes, bet  
sev – divus plombīrus. Vienu ar rozīnēm, bet otru – bez. Kā lūdzis pār-  
devējai paturēt biļeti. (TTC, 10)*

Citā intonācijā iekrāsotu šo stāstu dzird krustmāte:

*Tūtiņai nācās izstāstīt, cik briesmīgi viņiem izgājis. Cik ļauna bija gadi-  
jusies saldējuma pārdevēja! Kā viņa atņēmusi brālītīm biļeti! Kā divu  
saldējumu vietā spiedusi pirkt trīs saldējumus! Tūtiņai bija aizdomas,  
ka saldējuma pārdevēja īstenībā ir ragana!*

Pēdējā saldējumu epizode ir nodaļā *Pazudušie*, kas atklāj Tūtiņas uztraukumu par pazudušo brāli:

*Kur tu esi, mīlo brālīt? Es tev visu piedodu! Pilnīgi visu! Pat to, ka sev nopirki divus saldējumus, bet man tikai vienu! Ka to pašu vienīgo, manu šokolādes saldējumu tu esi apēdis! Kopā – trīs saldējumus! Tikai nāc! Tikai parādies! – Tūtiņa klusībā gaudās. (TTC, 50)*

Gan dzejas, gan pasaku grāmatā sastopams ēdiens kā draudzības zīme. Tā vilka solījums tāda paša nosaukuma dzejoli (DPS, 12) mainīt savus gaļēdāja paradumus nozīmē arī attieksmes maiņu: *Vilciņš saka – es tev zvēru, / es vairs neēdīšu jērus. / Tikai biezpienu ar sieru. / Zvēru, likšu zvēriem mieru, un apņēmsanos kļūt draudzīgam: Došu zaķim drauga ķepu. / Neuzglūnēšu vairs slepus.*

*Tango un Tūtiņa ciemos* par draudzības zīmi kļūst desa. Mūsdienu ēšanas kultūrā desa kā pārtikas produkts ir ieguvis divējādu attieksmi. Tā kā bieži tās sastāvs ir neskaidrs, no mūsdienu uztura zinātnes viedokļa desa nereti tiek uztverta kā nevērtīga barība. Pretēji – kvalitatīvi sagatavota desa var būt delikatese. Šī divējādā attieksme pret desu kā produktu ir pamatā desas tēla semantikas maiņai trīs zīmīgās epizodēs M. Zālītes pasakā. Pirmkārt, desa kā ēdiens izsalkuma remdēšanai, organisma fizioloģiskas vajadzības apmierināšanai. Nodaļā *Dzērāji un vistu zagļi* desa minēta kā izsalkuma situācijā kārojams ēdiens:

*Sunītis iesmilkstējās no izsalkuma. Briesmīgi gribējās ēst. Tango nerūca. Tas bija viņa vēders, kas rūca. [...] Pēkšņi degunā gluži kā jūras vilnis iesitās smarža. Desa! Tuvumā smaržoja desa! Kāpu smiltīs divi bārdaini vīri cilāja pudeli un, ak debestiņ! – ēda desu. [...] Tango pūlējās izdomāt, kā tuvoties desai, lai neizskatītos tā it kā viņš gribētu tuvoties desai. (TTC, 36)*

Par izsalkuma pakāpi lasītājam ziņo desas piesaukšana 5 reizes divās nelielās teksta rindkopās. Otrkārt, desa kļūst par viltus draudzības zīmi, par ēsmu dzērāju rokās:

*„Noķersim kucēnu un pārdosim! Tādi maksā lielu naudu. Neaprij taču pēdējo desu! Ar to desu mēs kucēnu pievilināsim. Sapрати, āmurģalva?” Melnbārdis izņēma no mutes aizkosto desu un sauca: „Tu tur! Kveksi! Re, kur desa! Pavisam svaiga! Nāc šurp!” (TTC, 40)*

Desas tēla semantika iegūst ambivalentu jēdzienisko paplašinājumu – dzīvības un iznīcības jēgu. Desa Tango ir nepieciešamība remdēt izsalkumu, lai atgūtu spēkus un varētu turpināt krustmātes meklējumus, un arī kārdinājums, pēc kura tiecoties nokļūst lamatās. Abiem vīriem desa no ikdienišķas pārtikas pārtop iespējā iedzīvoties. To autore atklāj vīru intonācijas maiņā, deminutīvu lietojumā:

„Nāc, nāc, sunīt, pie mums! Vai negribi *desiņu*? Ak, cik garda *desiņa*! Nāc, nāc, nebaidies!” [..] *Desa smaržoja! Tango, asti draudzīgi vēcinādams, pienāca klāt, jau iepriekš juzdams pateicību. Kas notika tālāk, Tango isti nesaprata. Viņš attapās biezā melnā plastmasas maisā, kad kļuva grūti elpot. [..] Kur bija palikusi *desa*? (TTC, 40)*

Treškārt, *desa* iegūst īstas, patiesas draudzības oreolu, kad pēc izglābšanas Tango kopā ar Bigauņciema runci dalās:

„*Labu mantu nevaļag atstāt. Tas nekas, ka iekosta,*” runcis piebilda. *Tango attapās, ka runcis runā par *desu*. Tā gulēja smiltīs un bija atsākusi smaržot. „Nem, draugs! Nem to visu!” Tango sirsnīgi sniedza *desu* runcim. „Nē, nē, nu nē, tev pašam jāiestiprinās,” runcis mazliet pielējās. „Dalīsim to uz pusēm! Mēs taču esam draugi!” Tango ieteica. „Kas nu ir, tas ir,” runcis piekrita. *Desa* bija garšīga! Nav garšīgākas *desas* par tādu, kuru uz pusēm notiesā divi labi draugi. (TTC, 43)*

Visdaudzveidīgākās semantiskās nianšes pasakā iegūst kotletīšu tēls. Latviešu sadzīves kultūrā kā mājās gatavots ēdiens kotletes savas ierastības dēļ saistāmas ar ikdienišķumu, bet laikietilpīgās gatavošanas dēļ – *cepšana skaitās šķērdējoši aristokrātiska un paredzēta īpaši svinīgiem gadījumiem*<sup>19</sup> – ar svētkiem. Kopumā pasakā tās minētas aptuveni 30 reizi, un attieksme pret tām mainās no fizioloģiskas nepieciešamības remdēt izsalkumu līdz emocionālai vajadzībai pēc mīlestības. Kotletītes ir arī krustmātes rūpju pilnās attieksmes kods, gaidot ciemiņus, viņa *bija ielikusi milzīgo kotlešu bļodu cepeškrāsnī, citādi tās sen jau būtu atdzisušas* (TTC, 49). Kad Tango sapņo par gaidāmo cimošanos pie krustmātes, kotlešu tēls reprezentē ceļojuma galamērķi, arī svarīgu krustmātes raksturlielumu:

*Lai krustmāte izcep kotletes! [..] nebūs jāgaida, kamēr krustmāte izceps kotletes. [..] Tagad, kad Tango ieradīsies, kotletes jau būs izceptas. [..] Sapņodams par krustmātes kotletēm, Tango saldi iesnauās. (TTC, 9)*

Kotletīšu smarža kļūst par orientieri krustmātes meklējumos:

*Bet Tango likās, ka Klapkalnciemā ir pārāk daudz ceriņu. Tie smaržoja tik stipri, ka pārspēja visas citas smaržas. Ja tā nebūtu, Tango jau sen būtu saodis krustmātes kotletes. (TTC, 53)*

Savukārt kotletīšu trūkums rakstnieces humoristiski veidotajā paralēlismā, kur neredzēt mūsu ir tas pats, kas neēst kotletes, iezīmē eksisten- ciālas bailes un izmisumu par nošķirtību no savējo loka:

„*Mīļā Tūtiņa, mana mīļā māsiņ, es nekad tevi vairs neredzēšu,*” sunītis iegaudojās. „*Nekad es vairs neēdīšu krustmātes ceptās kotletes!*” viņš vaidēja, velkot pēdējo elpu. (TTC, 41)

M. Zālītes grāmatās bērniem svarīgas ir attiecības starp cilvēkiem, mazāk – pats ēdiens un ēšanas process, tāpēc kotletīšu cepšana, gaidīšana, piedāvāšana un ēšana ir patiesu ģimenisku rūpju, neizmērojamas mīlestības kods. Kotlešu ēšanas epizodē nodaļā *Taurenis un kotletes* autore notēlo īstas mīlestības dzīres:

[..] *krustmāte ienesa verandā milzīgu kūpošu bļodu ar karsti kūpošām kotletēm. Tūtiņa ēda un ēda. Uzdzēra limonādi un atkal ēda un ēda. Neviena uz pasaules un neviens visā kosmosā neprata izcept tik gardas kotletes! Krustmāte skatījās uz Tūtiņu un nevarēja vien beigt priecāties par tik dūšīgu ēdēju. Saulīte rotājās krāsainajos verandas stikļņos. Bija tik jauka diena!* (TTC, 33)

Akceptējot ēdienu kā sadzīves kultūras fenomenu un svarīgu kodu M. Zālītes bērnu grāmatās, zīmīgi, ka pasakas 5. nodaļā *Kūrorts* nav neviena ēdiena nosaukuma. Rakstniece to parāda kā svešu vidi, kas *nav nekāds ciems! Šis ir smalks kūrorts..!* [..] *suņiem te staigāt ir aizliegts* (TTC, 21) un kur nav ne labi zināmo, ne nojaušamo orientieru, kas, līdzīgi krustmātes kotletēm, vedinātu domāt par viesmīlības un labvēlības sajūtu.

Nobeigumā jāsecina, ka M. Zālītes grāmatas bērniem respektē bērna skatījumu uz pasauli un piedāvā daudzkrāsainu, arī humoristiski ietonētu vēstījumu, kurā īpaša nozīme ir tādām sadzīves kultūras fenomenam kā ēdiens. Ēdienu tēliem raksturīgie jēdzieniskā satura uzslāņojumi M. Zālītes grāmatās bērniem saistās ar prieka pilnu pasaules iepazīšanu (baudīšanu), pozitīvu attieksmi pret draudzību un piederību ģimenei, kā arī daudzveidīgu tēlainību.

## Atsauces un piezīmes:

- <sup>1</sup> Radzobe Z. „Kur ellē mans akmens cirvis?” Intervija ar Māru Zālīti. *Kultūras Diena* 2011. gada 17. oktobrī. <http://www.diena.lv/kd/intervijas/kur-elle-mans-akmens-cirvis-intervija-ar-maru-zaliti-13909552> (26.01.2014.)
- <sup>2</sup> Ikstena N. Zīdītārpiņu musināšana. Māra Zālīte. *Mākslas un varas bīstamie sakari*. Rīga, Pētergailis, 2003.
- <sup>3</sup> Viena no pēdējām intervijām: Godiņš G., Vērdiņš K. Saruna ar Māru Zālīti „Bērna absolūtā brīvība”. / *Latvju Teksti*, Nr. 6, 2013. – 24.–27. lpp.
- <sup>4</sup> Radzobe Z. „Kur ellē mans akmens cirvis?” Intervija ar Māru Zālīti. *Kultūras Diena* 2011. gada 17. oktobrī. <http://www.diena.lv/kd/intervijas/kur-elle-mans-akmens-cirvis-intervija-ar-maru-zaliti-13909552> (26.01.2014.)
- <sup>5</sup> Zālīte M. *Deviņpuikuspēks. Dzejoļi bērniem*. Rīga, Liesma, 1985.
- <sup>6</sup> Zālīte M. *Tango un Tūtiņa ciemos*. Rīga, Liels un mazs, 2011.
- <sup>7</sup> *Māra Zālīte*. [http://www.literature.lv/lv/dbase/autors.php?id=51\(26.01.2014.\)](http://www.literature.lv/lv/dbase/autors.php?id=51(26.01.2014.))

- <sup>8</sup> „*Mans galvenais kritiķis ir mazdēls.*” Intervija ar Māru Zālīti 2011. gada 21. oktobrī. [http://www.tvnet.lv/izklaide/gramatas/396385-zalite\\_mans\\_galvenais\\_kritikis\\_ir\\_mazdels](http://www.tvnet.lv/izklaide/gramatas/396385-zalite_mans_galvenais_kritikis_ir_mazdels) (27.01.2014.)
- <sup>9</sup> Zālīte M. *Pieci pirksti*. Rīga, Mansards, 2013.
- <sup>10</sup> Ikstena N. Zidtārpiņu musināšana. Māra Zālīte. *Mākslas un varas bīstamie sakari*. Rīga, Pētergailis, 2003. – 163.–164. lpp.
- <sup>11</sup> Landorfa S. „*Esmu saņēmusi tik daudz samazgu uz galvas, vairāk nekā padomju laikā.*” Intervija ar Māru Zālīti. <http://www.kasjauns.lv/lv/zinas/138938/marazalite-patriotisms-nav-silta-ciba> (26.01.2014.)
- <sup>12</sup> Radzobe Z. „Kur ellē mans akmens cirvis?” Intervija ar Māru Zālīti. *Kultūras Diena* 2011. gada 17. oktobrī. <http://www.diena.lv/kd/intervijas/kur-elle-mans-akmens-cirvis-intervija-ar-maru-zaliti-13909552> (26.01.2014.)
- <sup>13</sup> Pasniegta starptautiskā Jāņa Baltvilka balva bērnu literatūrā un grāmatu mākslā. *Kultūras Diena* 2012. gada 24. jūlijā. <http://www.diena.lv/kd/literatura/pasniegta-starptautiska-jana-baltvilka-balva-bernu-literatura-un-gramatu-maksa-13959158> (26.01.2014.)
- <sup>14</sup> Ēdienu tēlu kvantitatīvajā analizē nav ietvertas visas teksta piedāvātās vienības. Ārpus šī pētījuma atstāti daži ēdienu tēli, kas prasītu īpašu analīzes izvērsumu, piemēram, *sauss siens* kā raganas slotas barība u. c.
- <sup>15</sup> Šeit un turpmāk pēc M. Zālītes bērnu grāmatu citējumiem norādīts avota apzīmējums un lappuses numurs: DPS – *Deviņpuikuspēks*, TTC – *Tango un Tūtiņa ciemos*.
- <sup>16</sup> Vārdkopa *šokolādes saldējums*, kas atkārtojas pasakā (TTC), pētījumā skatīts kā viens no saldējuma veidiem.
- <sup>17</sup> Brijā-Savarēns Ž. A. *Garšas fizioloģija jeb Meditācijas par transcendentālo gastronomiju*. Rīga, Rīgas laiks, 2012. – 35.–39. lpp.
- <sup>18</sup> Atšķirīga, izsūtījuma pieredzes ietekmēta attieksme pret ēdienu atklāta vairākos M. Zālītes romāna *Pieci pirksti* tēlojumos (*Mīmas labumi*, *Dārzs*, *Cukurmaize* u. c.) Sk. Zālīte M. *Pieci pirksti*. Rīga, Mansards, 2013.
- <sup>19</sup> Skulte I., Kozlovs N. *Strukturālisms. Mūsdienu literatūras teorijas*. Sast. I. E. Kalniņa, K. Vērdiņš. Rīga, LU Literatūras, folkloras un mākslas institūts, 2013. – 62. lpp. Cepts ēdiens kā kultūrai piederīgs fenomens analizēts Kloda Levi-Strosa antropoloģiskajos pētījumos. Sk. Леви-Строс К. *Мифологика: Сырое и приготовленное*. Москва, Флюид, 2006.

## Literatūra:

- Brijā-Savarēns Ž. A. *Garšas fizioloģija jeb Meditācijas par transcendentālo gastronomiju*. Rīga, Rīgas laiks, 2012.
- Godiņš G., Vērdiņš K. Saruna ar Māru Zālīti „Bērna absolūtā brīvība”. / *Latvju Teksti*, Nr. 6, 2013.
- Ikstena N. Zidtārpiņu musināšana. Māra Zālīte. *Mākslas un varas bīstamie sakari*. Rīga, Pētergailis, 2003.

- Landorfa S. „*Esmu saņēmusi tik daudz samazgu uz galvas, vairāk nekā padomju laikā*”. Intervija ar Māru Zālīti. <http://www.kasjauns.lv/lv/zinas/138938/marazalite-patriotisms-nav-silta-ciba> (26.01.2014.)
- Māra Zālīte. <http://www.literature.lv/lv/dbase/autors.php?id=51> (26.01.2014.)
- Pasniegta starptautiskā Jāņa Baltvilka balva bērnu literatūrā un grāmatu mākslā. *Kultūras Diena* 2012. gada 24. jūlijā. <http://www.diena.lv/kd/literatura/pasniegta-starptautiska-jana-baltvilka-balva-bernu-literatura-un-gramatu-maksla-13959158> (26.01.2014.)
- Radzobe Z. „Kur ellē mans akmens cirvis?” Intervija ar Māru Zālīti. *Kultūras Diena* 2011. gada 17. oktobrī. <http://www.diena.lv/kd/intervijas/kur-elle-mans-akmens-cirvis-intervija-ar-maru-zaliti-13909552> (26.01.2014.)
- Skulte I., Kozlovs N. Strukturālisms. *Mūsdienu literatūras teorijas*. Sast. I. E. Kalniņa, K. Vērdušs K. Rīga, LU Literatūras, folkloras un mākslas institūts, 2013.
- „*Mans galvenais kritiķis ir mazdēls.*” Intervija ar Māru Zālīti 2011. gada 21. oktobrī. [http://www.tvnet.lv/izklaide/gramatas/396385-zalite\\_mans\\_galvenais\\_kritikis\\_ir\\_mazdels](http://www.tvnet.lv/izklaide/gramatas/396385-zalite_mans_galvenais_kritikis_ir_mazdels) (27.01.2014.)
- Zālīte M. *Pieci pirksti*. Rīga, Mansards, 2013.
- Zālīte M. *Tango un Tūtiņa ciemos*. Rīga, Liels un mazs, 2011.
- Zālīte M. *Deviņpuikuspēks. Dzejoļi bērniem*. Rīga, Liesma, 1985.
- Левин-Строс К. *Мифологики: Сырое и приготовленное*. Москва, Флюид, 2006.

Rudīte Rinkeviča

„GASTRONOMISKO TĒLU” SEMANTIKA  
MĀRA PUTNIŅA STĀSTU CIKLĀ MEŽONĪGIE PĪRĀGI

Summary

Semantics of Gastronomic Images in Adventure Stories  
by Māris Putniņš *Wild Pies*

The acivization of the child's fantasy and the formation of his or her identity is affected by the sense of loneliness or lonesomeness that is not always determined by free will. The recent tendencies of children's literature testify that the characters selected by writers are alone or lonely at the beginning, but their fantasy leads them towards a magic world which makes it possible to compensate for all the deficiencies or real life. Adventure stories by M. Putniņš *Wild Pies* are rich with gastronomic images. They are vegetables, cakes, bread, fruits etc. – rather typical characters – people with their good and bad features, with the desire for adventures. Semantics of gastronomic images describes independent, courage and fantasy. They are the most obvious determining factor of the conceptualisation of the characters. Adventure stories by M. Putniņš do not aim to stay in opposition to the adult world and its rules; they often belong to this world. Individual – society, child – family are the most common oppositions. The child – reader also has possibility to identify with the characters of these texts.

\*

Māris Putniņš – mākslinieks, scenārists, producentis un rakstnieks – sevi savulaik apliecinājis kā Liepājas teātra aktieris, pēc tam sešus gadus strādājis Rīgas Kinostudijas leļļu filmu studijā. Savulaik žurnālā *Zilīte* zīmēja vienus no pirmajiem latviešu komiksiem. Vēlāk tapa animācijas seriāls *Avārijas brigāde*, un kopš 1991. gada M. Putniņš ir animācijas studijas *Animācijas Brigāde* vadītājs un producentis. Sarakstījis apmēram 70 scenāriju spēlfilmām (*Mazie laupītāji*, 2009) un animācijas filmām (seriāls *Avārijas brigāde*, *Munks un Lemijs*, pilnmetrāžas leļļu filma *Trīs musketieri* u. c.). Vairāku lugu autors. Kopš 2003. gada izdevis četrus piedzīvojumu romānus bērniem un pieaugušajiem: *Mežonīgie pīrāgi. Dienvidjūras pasaka* (2003), *Mežonīgie pīrāgi un Pelmeņkatēpetls* (2004) – autors titullapā pasakās Garsijam Havjeram par īso kursu Meksikas virtuvē, *Mežonīgie pīrāgi un Liēlais Indriķis* (2005), *Mežonīgie pīrāgi un pildītie pipari* (2007). Grāmatas papildina krāsainas un asprātīgas paša autora veidotas ilustrācijas, turklāt visi četri izdevumi veltīti M. Putniņa jaunākajai meitai Katrionai Luīzei. Viens no autora hobijiem – burāšana (jau 20 gadus), kas ir būtiski arī viņa prozas kontekstā.



## Īss ieskats sižetā: *Mežonīgie pīrāgi. Dienvidjūras pasaka*

Reiz sensenos laikos tālajā Dienvidjūrā valdīja mežonīgie pīrāgi. Dažādos kuģos viņi klīda pa jūras plašumiem, apturēja katru burinieku, ko satika, izlauņīja visus dārgumus un pārdeva verdzībā sagūstītā kuģa ļaudis. Paši briesmīgākie bija speķa pīrāgi. Viņi burāja ar varenu brīgu, spīdēja no taukiem un bija pavisam nevaldāmi. Īpaši izcēlās viņu vadonis, vārdā Mordāns, kam bija pārsējs uz vienas, neredzīgās acs un kreisā kāja bija no koka, bet, pats galvenais, viņš bija pildīts ne tikai ar speķi, bet arī ar sīpoliem. Taču, neraugoties uz pīrāgu izdarībām jūras plašumos, dzīve piekrastē, nelielajā ostas pilsētīņā Murseļā ritēja pavisam vienmuļi. Tā sākas stāsts par skaisto Magoņmaizīti Eloīzu un viņas mīļoto draugu Eklēru.<sup>1</sup>

Jāatzīmē, ka *Mežonīgie pīrāgi* kļuva par vienu no Latvijas Nacionālās bibliotēkas organizētās *Bērnu žūrijas* dalībnieku lasītākajām grāmatām 2004. gadā, tolaik apsteidzot populāros Harija Potera piedzīvojumus.

### Mežonīgie pīrāgi un Pelmeņkatepetls

Mežonīgo pīrāgu kapteinis Kristofors Mordāns ir pārstājis laupīt Dienvidjūrā un dodas pāri Rietumu okeānam atklāt jaunas zemes. Savukārt iepriekšējā grāmatā iepazītā Magoņmaizīte Eloīza un Eklērs Kampari salā gatavojas kāzām. Baltmaizes Karalistes ļaudis dzīvo mierā un satīcībā, un neviens pat nenojauš, ka viņiem uz pēdām ir Spūņijas Karaliskās flotes admirālis Morcilla, kas nespēj samierināties ar kaunpilno spūņu armādas sakāvi pie Trifelgaras.

Piedzīvojumi turpinās: slavenā Pannenbergas kauja sieru un desu karā, piparkūku uzbrukums pa ceļam uz sēņu pīrāgu zemi, sirēnu vilinājums un cīņas ar nezvēriem okeānā un otrpus tam ar takito, burito, enčiladas, tako un mežonīgo teks-meksu ciltīm jaunatklātajā Amorikā.<sup>2</sup>

### Mežonīgie pīrāgi un Lielais Indriķis

Mežonīgie pīrāgi pēc Rietumu okeāna šķērsošanas mājvietu atraduši jaunatklātās Amorikas kontinentā Jauntortiljā. Magoņmaizīte Eloīza un Eklērs pēc piedzīvojumiem kaujās ar spūņu konkistadoriem atgriezušies Kampari salā un laimīgi nosvinējuši kāzas. Kādu dienu, skumstot pēc dzimtenes un cīnoties ar pelējumu, mājup dodas arī Lielais Indriķis, speķa pīrāgs no Baltaines, kur prombūtnes laikā notikušas lielas pārmaiņas. Kartupeļu pankūku zemi ar kunigaikšti Ģediminu, Kurpanaas biežpiena raušus, šķiņķus no Zempannas novada, Viduspannas lielpīrāgu cilti, Pangales rupjmaizes kukuļus un citas Baltaines tautas cara Aivena Briesmīgā vadībā ir pakļāvuši čebureki, kāpostu pīrāgi, veģi un belaši no austrumiem.

Viņi apmetušies Aa upes grīvā uzceltajā Rīmā. Lai atbrīvotu Baltaini no svešajiem iebrucējiem, mežonīgajiem pīrāgiem atkal ir jāsanāk kopā un jācinās ne vien pret milzīgo kāpostu pīrāga cara armiju, bet arī pret nodevējiem ar knapsieriņu Lurķi jeb sirņiku Lurkinu, kā viņš pats sevi dēvē, priekšgalā. Un te nepieciešama ne vien bieža garoza, bet arī pamatīgs pildījums un stiprs raugs.<sup>3</sup>

### Mežonīgie pīrāgi un pildītie pipari

Ceturtajā grāmatā mežonīgie pīrāgi pēc uzvaras pār kāpostu pīrāgu Aivenu Briesmīgo un viņa čebureku un belašu armiju Baltainē dodas mājup uz Murseļu, cinās ar spūņu un pildīto piparu floti Dienvidjūrā, nonāk Melnajā kontinentā, piramīdas labirintos atdzīvina burkāna mūmiju, spēkojas ar kalifa Kāruma al Rašida mamelukiem un iekūlas daudzos citos satraucošos un bīstamos piedzīvojumos.<sup>4</sup>

Turklāt jāatzīmē, ka M. Putniņa grāmatas *Mežonīgie pīrāgi* (*Die wilden Piroggenpiraten*) izdevums vācu valodā 2013. gadā tika nominēts prestižajai Vācijas Jaunatnes literatūras balvai kategorijā *Labākais bērnu literatūras izdevums* (Vācijas Jaunatnes literatūras balva ir vienīgā valstiska mēroga atzinība, ko Vācijā jau kopš 1956. gada pasniedz par izcilām bērnu un jauniešu grāmatām. Balvu piešķir neatkarīga literatūras kritiķu žūrija. Nominētos darbus publikai izziņoja Leipcigas grāmatu tirgū 14. martā, savukārt uzvarētājus tradicionāli paziņo Frankfurtes grāmatu tirgū). M. Putniņa piedzīvojumu romāna bērniem *Mežonīgie pīrāgi. Dienvidjūras pasaka* tulkojumu vācu valodā laidusi klajā viena no lielākajām un ievērojamākajām Vācijas izdevniecībām *S. Fischer Verlage*. Grāmatu vācu valodā tulkojis Matiass Knolls. Vācu izdevuma atvēršanas svētki, klātesot pašam autoram, pagājušā gada martā notika Leipcigas grāmatu tirgū. Grāmata Vācijā ir kļuvusi ļoti populāra, Berlīnes grāmatu veikalos ierindojoties desmit visvairāk pirkto grāmatu sarakstā.<sup>5</sup>

Dienvidjūras pasakā par mežonīgajiem pīrāgiem autors pieteicis oriģinālu Konditorejas un Kulinārijas pasauli, ko pašsaprotami apdzīvo plaša gastronomisko tēlu galerija. Tie mīt Maizes, Sieru, Desu, Pīrāgu zemē. Asprātīgajā cilvēku pasaules un konditorejas un kulinārijas sapludinājumā miklas izstrādājumi, tāpat kā cilvēki, alkst pēc milestības, bagātības, slavas un atzinības. Personifikācijas ir tipiskas šī mākslinieciskās izteiksmes līdzekļa definīcijas piemēri: ostas pilsētā Murseļā dzīvo rauši, barankas, koržiki, baltmaizes batoni, kliju rauši, cepelīni, pankūkas, karavīri pumpērniķeļi, birģermeistars Medusrausis, tiesu izpildītājs Sklandu Rausis, prokurors Karstais Suns, bende Kāpostu Titenis, dakteris Graudiņš un citi. Lasītājs

tuvāk tiek iepazīstināts ar baltmaizes Batona ģimeni: sievu – garo Gaskonas Frančmaizi – un dēlu – slinko un izlutināto Radziņu Arturu, kā arī ar magoņmaizīšu veikala īpašnieku Magoņu Rituli ar sievu Vīnes Štrūdeli, ko vīrs atvedis no Oīstrijas, un meitu Magoņmaizīti Eloīzu. Ar Murseļas telpu, protams, ir bijis saistīts grāfs Napoleons – kārtainais ar saldā krēma slāni –, kurš par lielu nemieru ceļšanu ticis no pilsētas izraidīts un nometināts Griljāžas salā, kur viņš izklaidējas, regulāri rikodams trakulīgus deju svētkus.

Pa Dienvidjūru siro pīrāti – visdažādākie pīrāgi: gan no Ķīnas, šķībām acīm un pildīti ar rīsiem, gan bārdaini pīrāgi no Sibērijas – nabadzīgi, mūžīgi izsalkuši un pildīti skābiem kāpostiem, gan neievērojami biezipiena pīrāgi, kuri spēj aplaupīt tikai kādu neuzmanīgu maksšķernieku. Paši briesmīgākie, kā jau iepriekš minēts, ir speķa pīrāgi, kuri kuģo ar divmastu brigu *Speķa Lode* nevaldāmā kapteiņa Mordāna un viņa palīga Puspīrāga vadībā. Turklāt uz *Speķa Lodes* starp dažādu tautību pīrāgiem ir arī viens resns kūpināta speķa pīrāgs no Baltijas, vārdā Indriķis, kurš visur nēsā līdzī pār plecu pārvestu koka vāli.

M. Putniņa tēlu semantiku nosaka pīrāgu apdzīvotā pasaule, kuru un tās iemītniekus autors ataino sīki un detalizēti, demonstrējot izteiktu fantāzijas lidojumu. Īpaši tas vērojams divu sižeta līniju risinājumā – abas ir saistītas ar ceļojumiem, kuros dominē spraīgi notikumi un piedzīvojumi. Tie ir Eklēra, Mazā Pelmeņa un pīrāgu kuģojumi, kā arī Radziņa un vecā Cvībaka sauszemes ceļojums ar Knoblohu kukurūzas zirgu un baklažānu kamieļu karavānu uz Džadidas Austrumu saldumu vergu tirgu, lai izpirktu nolaupti Magoņmaizīti. Notikumi ir blīvi un attīstās intensīvi: nolaupišana, atbrīvošana, iemīlēšanās, nelaimīga mīlestība, došanās klosterī, bēgšana, sēdēšana cietumā, tiesa, nāvessoda piespriešana un gandrīz izpildīšana, sadedzinot uz sārta, izglābšana, balles, bruņinieku turnīrs, sauszemes un jūras laupīšanas, jūras kaujas utt. Fantastikas nosacītība neakcentē sadzīvīskās problēmas un grūtības, piemēram, aukstums, izsalkums, neērtības varoņu gaitās (vietām tās ir pieminētas, lai iezīmētu veicamo pārbau-dījumu ceļu). Šādā kontekstā arī šausmīgais: laupīšanas, nogalināšanas, kuģu nogremdēšanas, kaujas, lielgabalu šāvienī (tiek šauts ar zemenēm, kastaņiem, plūmēm un persikiem) utt. – notiek ar zināmu vieglumu, drīzāk radot komisku, bet ne baisu noskaņu. Tā kā tēlu sistēmu veido pīrāgi, maizītes, desas, sieri un tamlīdzīgas gastronomiskas būtnes, tad to fiziskās ciešanas arī nav uztveramas kā reālas šausmas. Literatūrzinātniece Ieva Kalniņa atzīmē, ka personu kulināriskā daba visspilgtāk izpaužas dažādās cīņās, jo tad no tiem var nocirst kādu gabalu, kuru pēc tam pievieno atpakaļ, var izspiest pildījumu, aukstumā tie var sasalt, bet pēc tam atkust, karstumā var sākt smirdēt vai bojāties.

Jāatzīmē, ka par ceļojumu, avantūru kā zīmīgu sižetisku un kompozicionālu aspektu jau antīkā ģeogrāfiskā un grieķu romāna kontekstā norāda M. Bahtins, akcentējot ceļa vai ceļojuma fakta reālo raksturu. Viņš arī uzskata, ka ceļa hronotopa nozīme literatūrā ir ļoti liela: reti ir darbi, kuros nav kādu ceļa motīva variāciju, gluži pretēji, daudzu literāro darbu pamatā ir ceļa hronotops, satikšanās un piedzīvojums.<sup>6</sup>

Brīnumpasakām un to modernajai versijai – fantāzijas literatūrai – raksturīgi isti varoņi. Tāpat kā „parasts” cilvēks noteiktu apstākļu un to pārvarēšanas vai izmaiņšanas nepieciešamības rezultātā atklājas kā varonis, kuslie un nespēcīgie sabiedrotie – Eklērs un Mazais Pelmenis – kļūst par īstiem, vētrās un grūtībās rūdītiem jūras vilkiem, savukārt maigā, sapņainā smalkmaizīšu romānu lasītāja Magoņmaizīte kļūst par pīrāgu kapteini Magoni, kas ar atjautību un apķērību Trifelgaras jūras kaujā uzveic spāņu karalisko floti.

Jāuzteic M. Putniņa asprātīgā valoda, kas ne vien piešķir sižetam dinamiku, iezīmē vienlaikus atpazīstamu, bet oriģinālu māksliniecisko telpu (piemēram, vietvārdi Murseļa, Griljāzas sala, Tortiljas sala, Trifelgaras zemesrags, Labā Ierauga rags, Kaņepīšu arhipelāgs, jaunais kontinents Amorika u. c.), bet arī padara tēlus kolorītākus. Pīrātu-pīrāgu leksikā autors ir pārfrāzējis gan frazeoloģismus, gan parunas un emociju paušanai izmanto pārfrāzētos izsauceņus: *Sinepes un pipari!*, *Speķis un pipari!*, *Un lai jums speķis sasmok un sāni paliek zaļi, ja kaut kas noies greizi!*, *Cepeškrāsns viņus parauj!*, *Plīts un pannā!*, *Lai Lielais Konditors stāv viņiem klāt!*, *Lai Konditors ar jums!*, *Ak, žēlīgais Konditor!* Tātad Konditors tiek nominēts par Dieva ekvivalentu pīrāgu pasaulē, bet ne viennozīmīgi. Šāds un citi eifēmismi iezīmē ģeopolitisko kontekstu starp austrumiem un rietumiem: sižetā tas izpaužas kā sadursme starp „baltajiem” pīrāgiem un pildītajiem pipariem, kas apdzīvo arābu reģionu. Arī dievi viņiem ir atšķirīgi – pīrāgu likteni nosaka Lielais Konditors, piparu – Lielais Kulinārs. Izmantotas variācijas un alūzijas arī par ēģiptiešu mitoloģiju – īstenais valdnieks būs tas, kurš spēs pamodināt sfinksu, kurai viņš jāieved pilsētā.

M. Putniņš iecienījis arī tiešos, aprakstošos tēlu raksturošanas paņēmienus, kuros neiztiek ne bez redzes gleznu veidojošiem epitetiem, ne bez ironijas sociālā, vēsturiskā, politiskā vai ekonomiskā kontekstā, piemēram:

*Jaunais pārdevējs, vārdā Eklērs, neapšaubāmi bija ļoti izskatīgs jauneklīs, klāts ar mirdzošu šokolādes glazūru, pildīts ar balto krēmu un īpaši labi audzināts. Ilgākas studijas Sorbonnā lieliski izkopa viņa garīgo pasauli, ko diemžēl nevarēja teikt ne par viņa muskuļiem, ne materiālo*

*stāvokli. Revolūcijas laikā izputējušas aristokrātu dzimtas pēdējais pārstāvis tagad bija ļoti nabadzīgs, citādi viņam nevajadzētu pamest dzimto zemi un meklēt pārdevēja darbu magoņu veikalā. No otras puses, tieši šīs Eklēra īpašības, kā arī iespaidīgās ieteikuma vēstules, kuras patiesībā sarakstīja viņš pats, lika Magoņmaizītes tēvam nekavējoties atlaist neizdarīgo biežpiena plāceni un piedāvāt jaunajam darbiniekam lielāku algu, nekā pats magoņu pīrāgs to būtu gribējis un Eklērs – cerējis.<sup>7</sup>*

M. Putniņš, līdzīgi kā K. Greiems stāstā *Vējš vītolos*, veido daļēju personifikāciju, organiski saplūdinot gastronomiskam produktam piemītošo izskatu un specifiku ar tipiskām cilvēciskām vajībām un īpašībām: *Kanēļa rauši nekad nav bijuši veiksmīgi cīnītāji, daudz labāk par karošanu viņiem padevās tirgošanās.*<sup>8</sup> Tēlu attiecības akcentē arī mūsdienu sociāl-ekonomisko problemātiku – mātes un bērna nošķirtību, jo pirmā devusies projām no mājām nodrošinātākas dzīves meklējumos. Kamēr vecāki ceļo tālās jūrās, dzimtenē iebrukuši pildītie pipari un nolaupijuši bērnus, lai tos pārdotu vergu tirgū. Māte nav bijusi klāt, kad visvairāk vajadzīga. *Mežonīgo pīrāgu* visās četrās grāmatās vērojami caurviju motīvi ģimene, mīlestība, draudzība, kas būtiski vai visiem M. Putniņa galvenajiem varoņiem.

Viena no mežonīgo pīrāgu tēlu funkcijām – telpas kolorīta atklāšana: *Dzadidas pilsētā, slavenā vergu tirdzniecības vietā, varēja sastapt visdažādāko tautību ļaudis. Pa šaurajām, likumotajām ielām garos burnusus cienīgi soļoja bāli ūdens kliņģeri, aknu desas, baklažāni, olu kūkas un kanapē, sardeles un cīsiņi, vieglprātīgas picas un bagātīgi ģērbti čizburgeri, nabadzīgas kartupeļu pankūkas un tuklas ruletēs, rētaiņi pīrāgi un apdrupuši siera cepumi, slaidas, daiļas krēpeles un tramīgi knēdliki<sup>9</sup>.* Autors gribot negribot ņēmis vērā nosaukto kulināro izstrādājumu dārdzības pakāpi (kartupeļu pankūkas ir nabadzīgas, jo vienkāršāks un izejvielu ziņā lētāks ēdiens nekā „tuklās ruletēs” un čizburgeri), pat etniskus stereotipus, ko paūž izvēlētās personifikācijas, piemēram, Sibīrijas pelmeņiem visiem ir izteikti daudz nopuņķojušos bērneļu, bet tumšās asinsdesas ir īsti mežoni. Turklāt M. Putniņš centies apgūt tekstā pieminētās valsts nacionālo virtuvi: *Netālu no saulainās Itālijas, ko apdzīvoja tortelini, torteloni, ravioli, fetučiņi, čabatas, mocarellas un jautrās picas, jūrā atradās Kampari sala.*<sup>10</sup> Latvijā mazāk zināmo ēdienu nosaukumu skaidrojums dots parindeņos, tādējādi M. Putniņš pievērs īpašu uzmanību konkrētu gastronomijas izstrādājumu niansēm.

Ceturtajā grāmatā autors radis jaunu papildinājumu tēlu semantikā – dārzeni spēj atdzimt no jauna: piemēram, pildīto piparu kareivji ir sakauti, faraona Karotanhamona „augšāmcelšanās” iespējama, pamatīgi izmērcējot ūdenī. Pipari gan pilnvērtīgi dzīvotāji vairs nebūs, paliekot „bērna

prātā”, turpretī faraons Karote (tā viņu nodēvējuši pīrāgi), atkal ieņem savu troni, vienlaikus atgūstot valdniekam raksturīgās ne pārāk glaimojošās rakstura un izdarību iezīmes.

M. Putniņa romānu ciklā jūtama ietekme no Dimā, Stīvensona un citu piedzīvojumu autoru darbiem. Lasītāju vērtējumos darbam *Mežonīgie pīrāgi* piedēvēts klasiska, pat vecmodīga piedzīvojumu romāna statuss, kurā ir it kā labi, tomēr bīstami pirāti, uzticīgi draugi, zobenu kaujas, konkurējošas reliģijas, cīņas par dārgumiem un daiļās dāmas sirdi, bēgšana no cietuma un izglābšanās no drošas nāves. „Daiļā dāma” – M. Putniņa versijā Magoņmaizīte – pati ir ieguvusi šaujamo un kļuvusi par mežonīgo pīrātu komandas neaizstājamu daļu.

„Mežonīgo pīrāgu” cikls gastronomiskajā nozīmē var lasītāju iespaidot gana dažādi, piemēram, pašst pirms grāmatas lasīšanas vai, gluži pretēji, to darīt retāk un samērīgi. Turklāt romāni noteikti var palīdzēt ne tikai jūrniecības, bet konditorijas un kulinārijas jēdzienu apguvē.

### Atsauces un piezīmes:

- <sup>1</sup> Putniņš M. *Mežonīgie pīrāgi. Dienvidjūras pasaka*. Rīga, Valters un Rapa, 2003.
- <sup>2</sup> Putniņš M. *Mežonīgie pīrāgi un Pelmeņkatepetls*. Rīga, Valters un Rapa, 2004.
- <sup>3</sup> Putniņš M. *Mežonīgie pīrāgi un Lielais Indriķis*. Rīga, Valters un Rapa, 2005.
- <sup>4</sup> Putniņš M. *Mežonīgie pīrāgi un pildītie pipari*. Rīga, Valters un Rapa, 2007.
- <sup>5</sup> [www.tvnet.lv/lizklaide/gramatas/457302/putnina\\_romans\\_nominets\\_vacijas\\_jaunatnes\\_literaturas\\_balvai](http://www.tvnet.lv/lizklaide/gramatas/457302/putnina_romans_nominets_vacijas_jaunatnes_literaturas_balvai) (10.01.2014.)
- <sup>6</sup> Бахтин М. *Вопросы литературы и эстетики*. Москва, Художественная литература, 1975. – с. 248–254.
- <sup>7</sup> Putniņš M. *Mežonīgie pīrāgi. Dienvidjūras pasaka*. Rīga, Valters un Rapa, 2003. – 13. lpp.
- <sup>8</sup> Turpat, 51. lpp.
- <sup>9</sup> Turpat, 330. lpp.
- <sup>10</sup> Putniņš M. *Mežonīgie pīrāgi un Pelmeņkatepetls*. Rīga, Valters un Rapa, 2004. – 10. lpp.

### Literatūra:

- Putniņš M. *Mežonīgie pīrāgi un pildītie pipari*. Rīga, Valters un Rapa, 2007.
- Putniņš M. *Mežonīgie pīrāgi un Lielais Indriķis*. Rīga, Valters un Rapa, 2005.
- Putniņš M. *Mežonīgie pīrāgi un Pelmeņkatepetls*. Rīga, Valters un Rapa, 2004.
- Putniņš M. *Mežonīgie pīrāgi. Dienvidjūras pasaka*. Rīga, Valters un Rapa, 2003.
- Бахтин М. *Вопросы литературы и эстетики*. Москва, Художественная литература, 1975.
- [www.tvnet.lv/lizklaide/gramatas/457302/putnina\\_romans\\_nominets\\_vacijas\\_jaunatnes\\_literaturas\\_balvai](http://www.tvnet.lv/lizklaide/gramatas/457302/putnina_romans_nominets_vacijas_jaunatnes_literaturas_balvai) (10.01.2014.)

Imants Ļaviņš

## VĪNA POĒZIJA OMĀRA HAIJAMA DAIĻRADĒ

Summary

### Omar Khayyam's Wine Poetry

The celebrated Persian poet Omar Khayyam Nishapūri (1048 – 1131) is chiefly renowned in Islamic countries and Europe for his poetry singing praise to wine. For centuries running he has remained in the centre of numerous scholarly discussions as a personality of great interest. While some scholars hold the view that he was a deep believer and a god-fearing follower of theosophy, others read his poetry and see him as a sensual debauchee and a denier of Sharia law. The followers of Islamic mysticism mostly pay attention to the aspects of religion and Sufism, yet some others accentuate the praise of secular pleasures and the denial of basic foundations of Islam. Some of the researchers even consider that the praise of wine is the most characteristic feature of his poetry. After a detailed examination of Khayyam's verses, it is really complicated to confirm any of the above-mentioned assertions. This particular paper could be an attempt to find another way of explanation of Khayyam's wine-praising poetry phenomenon, taking the treatise *Nowruz-name* by Khayyam as a reliable instrument for the analysis.

\*

Viestrāpīgāk persiešu dzejnieka Omāra Haijama Nišāpūri (1048 – 1123 vai 1131) fenomenu ir raksturojis irāņu rakstnieks Sādegs Hedajāts: droši vien visā pasaulē neatrast grāmatas, līdzīgas Omāra Haijama dzejas krājumam – izslavēts, nodots anafēmai, neieredzēts, izkropļots un apmēlots, skrupulozi komentēts, iemantojis vispārēju slavu, iekarojis visu pasauli un beigu beigās tā arī neiepaizīts.<sup>1</sup>

Johans Volfgangs Gēte *Rietumu–Austrumu dīvānā* raksta: *Persieši no visiem dzejniekiem piecu gadsimtu laikā par cienīgiem atzina tikai septiņus, bet izbrāķēto vidū daudzi būs labāki par mani.*<sup>2</sup> O. Haijams šo izcilo dzejdaru pulkā neietilpa un vēl nesen savā dzimtenē Irānā bija pazīstams tikai kā izcils zinātnieks un filozofs. Tikai ļoti šaurai islāma pētnieku zinātnieku kopienai zināmo Haijamu Eiropai atklāja angļu dzejnieks Edvards Ficdžeralds (1809 – 1883). Pēc E. Ficdžeralda Haijama rubaju pirmā pārstāstījuma 1859. gadā sekoja liela rubaju popularitāte visā pasaulē. O. Haijamu droši var dēvēt par pirmo globalizācijas laikmeta dzejnieku.

Latvijā O. Haijama rubajas iepazīna samērā vēlu – 1939. gadā, kad Andreja Kurcija atdzejojumā iznāca dzejnieka četrtrindes.<sup>3</sup> Jāsaka, arī mūsdienās latviešu lasītājam viņš ir gandrīz vai vienīgais zināmais persiešu dzejnieks. O. Haijama rubajas popularitāti nav zaudējušas, par ko liecina

A. Kurcija atdzejoto rubaju atkārtoto izdevumu lielais skaits. A. Kurcija veikumu par atdzejojumu var nosaukt nosacīti, atbilstošāks raksturojums būtu – atstāstijums vai atveidojums (*rendering*), līdzīgi kā to savulaik nosauca E. Ficdžeralds. Tulkojot dzeju, nereti pazūd tai raksturīgais pantmērs, zilbju skaits un ritms. Milorads Pavičs sacerējumā *Romāns kā lielvalsts* raksta:

*Daiļliteratūra – tas ir ritms, kurš laika gaitā un ar tulkojumu parādīšanos arvien lielākā pakāpē attālinās no autora. Šī attālināšanās notiek, neprecīzi tulkojot, nepareizi izprotot tekstu, kā arī tādēļ, ka katrs lasītājs tekstā ienes kaut ko savu.*<sup>4</sup>

A. Kurcija O. Haijama četrindru atdzejojumam veltītajā apskatā 1940. gadā Elza Stērste norāda: *Salīdzinot ar Tusēna (Toussaint) tulkojumu, A. Kurcija atdzejojumā jūt mākslinieka roku. Tomēr vārdā – atdzejojums slēpjas persiešu dzejniekam diezgan bīstama dzejiska brīvība.*<sup>5</sup> Latviešu dzejniece bija iepazinusies tikai ar Haijama rubaju pārstāstījumu ritmiskajā prozā franču valodā.

Raksta autora centieni atrast atsauces par to, kādu no Haijama manuskriptiem izmantojis F. Tusēns, nevainagojās panākumiem. Tas būtu devis iespēju salīdzināt F. Tusēna un A. Kurcija veikumu ar oriģinālu.

Pirmajā E. Ficdžeralda 1859. gada izdevumā bija 75 rubajas, vēlākajos izdevumos to skaits pārsniedza piecus simtus, visbeidzot pēc kāda ar 1208. gadu datēta manuskripta uziesānas Teherānā par O. Haijamam piederošām atzītas 252 rubajas.<sup>6</sup>

Persiešu dzejnieks O. Haijams gan islāma zemēs, gan Eiropā plaši zināms kā viņa apdzejotājs un slavinātājs. Jau gadsimtiem ilgi par dzejnieka personību nerimst strīdi un diskusijas. Daži pārliecināti, ka viņš bijis īstentīcīgs un dievbijīgs teosofs, citi viņā redz baudkāru uzdzīvotāju un šariāta likumu noliedzēju. Islāma misticisma piekritēji pievērs uzmanību reliģiozajiem sūfisma aspektiem, bet citi pasaulīgo prieku slavināšanai un islāma pamatpilāru neievērošanai. Atsevišķi pētnieki viņa slavināšanu uzskata par viņa dzejas raksturīgāko iezīmi.<sup>7</sup>

Skaidrību varētu sniegt iepazīšanās ar O. Haijama biogrāfiju un laikabiedru atmiņām. Diemžēl par persiešu dzejnieka dzīvi un radošo darbību saglabājies ļoti maz laikabiedru atstātu liecību. Tās nedod iespēju rekonstruēt viņa biogrāfiju pilnībā. Tikai divi laikabiedri Nīzāmī Arūdi Samarkandī un Alī ibn Zeids Baihaki rakstos ir pieminējuši dažus datumus un biogrāfiskas detaļas, kas ļauj spriest par O. Haijama darbību un precizēt viņa dzīves gadus.<sup>8</sup> O. Haijams bijis augstu vērtēts sultāna astronoms un astrologs – pēc zvaigznēm sastādītu horoskopu autors, eksperts filozofijā,



visās matemātikas jomās, kā arī medicīnā, veikls zinātnisko traktātu sacerētājs, prasmīgs, bet bargs skolotājs. O. Haijamu atzinīgi vērtējuši zinātnieku aprindās, filosofijā ietekmējies no ibn Sinā uzskatiem. Tas ir arī viss, kas zināms no neapstrīdamiem avotiem, pārējais ir tikai interpretācija. Caurskatot dzejnieka traktātus, var spriest par viņa erudīciju astronomijā, matemātikā, filosofijā, teosofijā, vēsturē un dzejas pamatos. Balstoties uz šo visai skopu informāciju, rodas priekšstats, ka O. Haijams bijis nosvērts, racionāls un pragmatiski domājošs zinātnieks. Pēc laika biedru rakstiem, viņš centies izzināt Dievu, bijis izcils speciālists *fikha* (islāma jurisprudences) jautājumos, kā arī veicis *namazu*. Kā dzejnieku laikabiedri O. Haijamu nepazina, pat vairāk – nav itin nekādu norāžu par to, ka viņš būtu rakstījis dzeju. Tieši tas līcis dažiem pētniekiem apgalvot, ka visas rubajas sarakstījis kāds cits autors, kas vēlējis palikt nezināms.<sup>9</sup> Dzeju O. Haijams, visticamāk, rakstījis visas dzīves laikā, sava prieka pēc, un tā bijusi adresēta tikai tuvam lokam, ne plašākai publikai.<sup>10</sup>

Runājot par rakstnieka dzejas kopumu, jāsaka, ka to iespējams tikai aptuveni rekonstruēt. Pētot O. Haijama dzejas autentiskumu, jāņem vērā rubaju radītā tradīcija, kas bija plaši izplatīta pat vairākus gadsimtus pēc dzejnieka nāves. Līdzīga veida citu dzejnieku radītas rubajas, nekvalitatīvi pakalpojamā, pat safabricēti „senie” manuskripti – tas viss iekļauts O. Haijama dzejas apkopojumā.<sup>11</sup> Tiek norādīts, ka viņu slavinošo autentisko rubaju neesot nemaz tik daudz un pat tajās, kurās pieminēts viņš, esot aplēpta cita, daudz dziļāka doma.<sup>12</sup>

Vīns (*Bade, Mey*, arī vīna nesējs un taverna *Mayhāne*) ir viens no centrālajiem elementiem O. Haijama poēzijā, kas tiek aprakstīts dažādos tēlos un metaforās: apdziedāts vīna kauss (kauss ir ķermenis, vīns – asinis); vīns salīdzināts ar kausētu rubīnu un rozi; apcerēta vīna baudīšana, atrodoties kopā ar mīļoto; vīna malks esot vērtīgāks nekā visa persiešu valdnieka Kavūsa impērija vai svarīgāks nekā simts atkarotas dvēseles un pievērsšanās simts reliģijām, tāpat vīna malks esot daudz vērtīgāks nekā Ķīnas impērija; vīns pēc garšas esot rūgts, bet tik un tā vērtīgāks nekā saldā dzīve. Vīns tiek aprakstīts kā mūžīgā dzīve un galvenais jaunības prieks, vienīgā veldze, tas dedzinot kā uguns, bet sirdi atbrīvojot no skumjām. Tomēr rodas jautājums, vai tiešām vīna poēzijā tiek apdziedāts šis dzēriens, kura lietošanu musulmaņiem liedz Korāns:

*Ak ticīgie! Paties, vīns, metekļa mešana, ziedokļi un lozējamās šautras  
Ir nešķīsts Sātana darījums –  
Vairieties no tiem, rasi, jums veiksies. (5: 90–91)<sup>13</sup>*

Ir zināms, ka islāma misticisma kontekstā viņš plaši izmantots kā metafora – apskurbums-apreibums, pašatteikšanās dievišķās esības vārdā. Viņš nedegradē cilvēkus līdz dzīvnieku līmenim, bet padara tos līdzīgus eņģeļiem. Plaši izplatīts, sevišķi sūfiju vidū, bija Korānā balstīts uzskats, ka visas Dieva radības dalās trīs grupās: 1) eņģeļi, kas pēc savas dabas ir absolūti garīgi, tiem ir svešs viss grēcīgais, pat domas par netikumu; 2) faunas pārstāvji, kas, tāpat kā eņģeļi, atrodas dievišķās gribas gūstā un izpilda tikai to, ko Dievs ielicis viņu dabā. Pretēji eņģeļiem, kas ir absolūtā gaisma, dzīvnieki tiecas tikai pēc ēdiena, miega un dzimumtieksmju apmierināšanas; 3) cilvēks nav pieskaitāms ne pie eņģeļiem, ne faunas pārstāvjiem, bet atrodas starp tiem. Eņģeļi – tas ir saprāts bez baudkāres, dzīvnieks ir baudkāre bez saprāta, bet cilvēks sastāv no saprāta un baudkāres.<sup>14</sup> Cilvēks var pacelties līdz eņģeļu līmenim, kā arī nolaieties līdz dzīvnieka stāvoklim. Tieši viņš ir spējīgs degradēt cilvēku līdz dzīvnieciskumam, un vienlaikus mistiķu viņš – garīgais viņš – pacelt līdz augstākajai mīlestības pakāpei. Atkarībā no fermentizācijas pakāpes persiešu valodā viņam tiek lietoti dažādi nosaukumi – *bāde*, *mey*, *sharāb*. Sūfiju mistiķu slēptajā vārdnīcā katrs no tiem jau apzīmē kādu mīlestības pilnveides līmeni. Arī kausam *jām*, *sāghar*, viņa nesējam *saqī*, tavernai *mayhāne* un drupām *harābat* – katram (jēdzienam) ir sava slēpta nozīme.<sup>15</sup>

Islāma mistiķi sūfiji jau visai drīz pēc O. Haijama nāves saskatīja zināmu līdzību viņa dzejā ar savu mācību un sāka to izmantot sapulcēs un diskusijās. Vēlme ieraudzīt autora dzejā dievišķās patiesības meklētāju bija likumsakarīga, jo arī sūfiji jau no 11. gadsimta rubajas formu izmantoja savos reliģiskajos sacerējumos un reliģiskajā praksē. Islāma mistiķu apslēptā poētiskā valoda ietver dažādus motīvus un tēlus, kurus savā dzejā izmantoja arī O. Haijams. Šī apslēptā poētiskā valoda rosina domāt, ka dzejniekam tomēr ir bijis sūfijiem raksturīgais mistiskais pasaules uzskats. Jautājums par šo tēlu īsteno nozīmi paliek atklāts vēl joprojām.<sup>16</sup>

Filozofijas un reliģijas jautājumiem O. Haijams pievērsās lielākajā daļā savu rubaju un filosofiskajos traktātos. Filosofiskajos traktātos paustās atziņas atšķiras no tām, kas atrodamas dzejā. Dažāds skatījums ir arī persiešu valodā rakstītajās rubajās un arābu valodā rakstītajā dzejā. Tomēr šie avoti nesniedz atbildi uz jautājumu, vai dzejnieks bija dzīves baudītājs, hedonists, Dieva noliedzējs vai arī īstenticīgs, dievbijīgs teosofs. Lai pilnībā izprastu O. Haijama, nepieciešams lasīt un analizēt visu viņa intelektuālo mantojumu.

Bez dzejnieka četrindēim līdz lasītājam nonācis – galvenokārt tikai vēsturniekiem pazīstams – traktāts *Nourūz-nāme* (*nourūz* burtiski tulkojot – ‘jaunā diena’, *nāme* – ‘literārs sacerējums, raksts, vēstule’). Šī traktāta

divi rokkraksti glabājas Berlīnes un Londonas arhīvos un līdz šim nav piesaistījuši O. Haijama dzejas komentētāju un analizētāju uzmanību,<sup>17</sup> kā arī irānistu vidū nav vienprātības, vai tas ir zinātnisks sacerējums, jo viduslaikos robeža starp zinātnisko literatūru un daiļliteratūru nebija tik stingri nodalīta kā mūsdienās.

Vēsturiski informācija traktātos tiek pasniegta vienkārši, dozēti, ik pa laikam iestarpinot kādu anekdoti vai brīnumu aprakstu. (Tā rikojušies arī izcilākie ģeogrāfi un vēsturnieki, piemēram, Al-Masūdī, aprakstot halifāta vēsturi, aiz katra halīfa biogrāfijas pievieno pāris anekdotes, kas stāsta par it kā notikušiem atgadījumiem.) Traktātu galvenais uzdevums ir sabiedrības izglītošana un jaunās paaudzes audzināšana. Šajos sacerējumos daudz uzmanības pievērsts etiķetei – pieklājības normām, diplomātiskajai etiķetei, dažādu sabiedrības slāņu un vecuma grupu uzvedības normām, apskatītas visas sociālās un garīgās dzīves jomas – ieražas, reliģiskie rituāli un pat senču maģiskie priekšstati. Sabiedrības loceklim bija jāprot uzturēt sarunu – tiklu un saistošu, noderīgas ziņas saturošu un asprātīgu.<sup>18</sup> Šo īpašību un prasmju kopums arābu valodā tiek apzīmēts ar jēdzienu *adab*.

O. Haijama traktāts *Nourūz-nāme* arī pieder *adaba* literatūrai. (Pēc tulkotāja un irānista B. Rozenfelda domām, tas būtu uzskatāms par vēsturisku traktātu.) *Nourūz-nāme* veltīts senajiem irāņu zemkopju svētkiem, kas tika svinēti jau pirms islāma pieņemšanas. Šie svētki, kas tika atzīmēti pavasara saulgriežos (20. vai 21. martā) pēc zoroastriešu Saules kalendāra, ievada jaunu gadu. Autors apraksta un izskaidro seno zoroastriešu kalendāru, seno irāņu mēnešu nosaukumus un to etimoloģiju, pievēršas seno irāņu valdnieku paražu aprakstam, ikdienas dzīvē noderīgām zināšanām – par zeltu, miežiem, rakstāmspalvu (*qalam*), zirgiem, medību vanagiem un to iegādi, zobeniem, šaujamlokiem, skaistām sejām. Atsevišķa nodaļa veltīta arī vīnam – *Stāsts par vīna noderīgumu*. Šajā nodaļā O. Haijams spriež par vīna dabu un tā pielietojumu, un šī pretrunīgi vērtējamā teksta iekļaušana traktātā, visticamāk, bija pieļaujama kā izzinošā literatūra. Autors atsaucas uz antīko laiku mediķiem un zinātniekiem Galēnu, Sokrātu, Hipokrātu, atzīmē islāma zinātniekus un mediķus ibn Sīnā (Avicenna) un Muhamedu ibn Zakaria Al-Razi (854 – 925), kuri norādīja, ka cilvēka organismam neesot nekā noderīgāka par vīnu, sevišķi vīnogu vīnu, rūgtu un filtrētu.<sup>19</sup>

Tekstā seko vīna pozitīvo īpašību uzskaitījums: vīns aiznes skumjas, piecē sirdi, veicina gremošanu, atsvaidzina ādu, sārtina vaigus, uzlabo atmiņu, skopo padara devīgu, bailīgo padara drosmīgu un mazina slimības; vīns esot drosmīga cilvēka pārbaudes akmens, zināšanu mērs, talanta

mēraukla. Autors trāpīgi uzskaita arī citas izmaiņas, kādas vērojamas cilvēka uzvedībā pēc vīna lietošanas, – tas, kurš izdzēris piecus vai vairāk kausus tīra vīna, izrāda visu labo un ļauno, kas viņā atrodas, visu savu būtību.

Pēc vīna īpašību uzskaitījuma O. Haijams sniedz detalizētu aprakstu dažādu vīnu lietojumam, vēlreiz balstoties uz ziņām, kas smeltas antīko un islāma mediķu un zinātnieku darbos. Tiek nosauktas dažādu vīnu pozitīvās un arī kaitīgās īpašības, kā arī dotas norādes šo kaitīgo īpašību novēršanai. Tiek aprakstīti šādi vīni: reibinošais vīns, šķidrās baltvīns, šķidrās duļķainais vīns, rūgtais duļķainais vīns, bazilika vīns, jaunais vīns, vecais vīns, tīrais vīns, jauktais filtrētais vīns, ieskābais vīns, saulē turētais vīns, rozīņu (mavīzs – melnās vīnogas) vīns, hurmas vīns (domāta Kaukāza hurma). Norādes pārsvarā ir medicīniskas, un jāņem vērā tas, ka tie ir viduslaiku medicīnas uzskati un pēc formas atgādina ibn Sīnā *Ārstniecības kanonu*. Citāts reibinošā vīna īpašību uzskaitījumam:

*Labums – tas veicina barības sagremošanu un paaugstina dabisko ķermeņa temperatūru. Tas nostiprina ķermeni un attīra to caur sviedriem, urīnu un tuaļiem. Kaitīgums – tas neder bērniem ar ļoti strauju temperamentu. Kaitīguma novēršana – ja cilvēkiem ar strauju temperamentu nepieciešams to dzert, tas jāsaļauc ar ūdeni vai rožūdeni, tad tas nekaitēs.*<sup>20</sup>

Dažas no vīna pozitīvajām īpašībām saskan ar rubajās aprakstītajām. Piemēram, jaunais vīns liek asinīm straujāk ritēt, bet hurmas vīns un vecais vīns *aizdzen flegmātismu*<sup>21</sup>.

O. Haijams lasītājus iepazīstina arī ar leģendu par vīnogulāju un vīna rašanos. Tas noticis mītisko Irānas valdnieku laikos Herātā. Džamšīda dzimtas valdnieka Šamīrāna pilī iepretim valdnieka tronim nolaidies fēnikss. Fēniksam ap kaklu bija apvijusies indīga čūska, gatava nāvīgi sadzelt putnu. Valdnieka dēls princis Bādāms ar trāpīgi raidītu bultu pienaglojis čusku pie zemes, nenodarot fēniksam ne mazāko kaitējumu. Pēc gada izglābtais putns atgriezies tieši tajā vietā un nometis zemē vairākas sēklas-graudiņus. Tālāk seko stāsts par vīnkoka audzēšanu, nejaušu vīna darišanu un tā īpašību atklāšanu. Tātad tieši Herāta bijusi vīnogu un vīna dzimtene.

Traktāta nobeigumā O. Haijams vēlreiz atkārtoti jau iepriekš sacīto par vīna lietošanas lietderību un piemin, ka zinātāji jau tolaik esot saskaitījuši vairāk nekā simts vīnogu šķirņu. Kā redzams, dzejnieks apraksta atpazīstamu dzērienu – „zemes vīnu”, nevis „debesu vīnu”.

Nav šaubu, ka pirms šī vīnam veltīta sacerējuma O. Haijams pats ir pārbaudījis antīkās un islāma medicīnas, zinātnieku teikto par vīna liet-

derīgumu. Neskatoties uz Korānā atrodamo noliegumu vīna lietošanai, šo traktātu varētu nosaukt par „odu vīnam”. Omāra Haijama darbā *Nourūz-nāme* jūtams lepnums par savas zemes vēsturi un tradīcijām, par Irānu – vīna dzimteni.

### Atsauces un piezīmes:

- <sup>1</sup> Рейснер М. Царь философов Запада и Востока. *Омар Хайям. Рубаи*. Москва, ЕКСМО, 2004. – с. 30.
- <sup>2</sup> Рейснер М. Омар Хайям в европейских и русских переводах. *Омар Хайям. Рубаи*. Москва, ЕКСМО, 2004. – с. 252; Гете И. В. *Западно-восточный диван*. Москва, Наука, 1988. – с. 221, 240.
- <sup>3</sup> Heijmans O. *Ķetrrindas*. Andreja Kurcija atdzejojumā. Rīga, Zelta grauds, 1939.
- <sup>4</sup> Павич М. *Роман как держава*. Москва, Зебра-Е, 2004. – с. 14–15.
- <sup>5</sup> Sterste E. Omāra Haijama ģetrrindas A. Kurcija atdzejojumā. / *Brīvā zeme*, 1940. gada 29. jūnijā. – 144. lpp.
- <sup>6</sup> Розенфельд Б., Юшкевич А. Жизнь и творчество Омара Хайяма. *Омар Хайям. Трактаты*. Москва, 1961. – с. 14.
- <sup>7</sup> Aminrazavi M. *The Wine of Wisdom: The Life, Poetry and Philosophy of Omar Khayyam*. Oneworld Publications, 2007. – p. 100, 126.
- <sup>8</sup> Fouchecour Ch. de. Umar Khayyām. *Encyclopaedia of Islam*. New edition, vol. 10. Leiden, BRILL, 2010. – pp. 827–828.
- <sup>9</sup> Пурнамдарин Т. Третий взгляд на поэзию Омара Хайяма. / *Иран сегодня*, 2(4), 2004. – с. 18.
- <sup>10</sup> Рейснер М. Царь философов Запада и Востока. *Омар Хайям. Рубаи*. Москва, ЕКСМО, 2004. – с. 15.
- <sup>11</sup> Fouchecour Ch. de. Umar Khayyām. *Encyclopaedia of Islam*. New edition, vol. 10. Leiden, BRILL, 2010. – p. 828.
- <sup>12</sup> Aminrazavi M. *The Wine of Wisdom: The Life, Poetry and Philosophy of Omar Khayyam*. Oneworld Publications, 2007. – p. 94; Dashti A. In Search of Omar Khayyam. *Persian studies monographs*. Routledge, 2011.
- <sup>13</sup> *Korāns*. Tulk. Uldis Bērziņš. Rīga, Neputns, 2011. – 89. lpp.
- <sup>14</sup> Пурнамдарин Т. Третий взгляд на поэзию Омара Хайяма. / *Иран сегодня*, 2(4), 2004. – с. 16; Chittick W. C. *The Sufi Path of Love: The Spiritual Teachings of Rumi*. SUNY Press, 1983. – p. 220.
- <sup>15</sup> Eshots Y. Wine in Sufism. *Encyclopedia of Love in World Religions*. Vol. 2. ABC-CLIO, 2008. – p. 656.
- <sup>16</sup> Рейснер М. Царь философов Запада и Востока. *Омар Хайям. Рубаи*. Москва, ЕКСМО, 2004. – с. 18–20.
- <sup>17</sup> Розенфельд Б., Юшкевич А. Жизнь и творчество Омара Хайяма. *Омар Хайям. Трактаты*. Москва, 1961. – с. 39.
- <sup>18</sup> Рейснер М. Науруз-наме. *Омар Хайям. Рубаи*. Москва, ЕКСМО, 2004. – с. 219.

<sup>19</sup> Хаййам О. Науруз-наме. *Омар Хаййам. Трактаты*. Москва, 1961. — с. 215.

<sup>20</sup> Turpat, с. 217.

<sup>21</sup> Turpat, с. 217–218.

## Literatūra:

Aminrazavi M. *The Wine of Wisdom: The Life, Poetry and Philosophy of Omar Khayyam*. Oneworld Publications, 2007.

Chittick W. C. *The Sufi Path of Love: The Spiritual Teachings of Rumi*. SUNY Press, 1983.

Eshots Y. Wine in Sufism. *Encyclopedia of Love in World Religions*. Vol. 2. ABC-CLIO, 2008.

Fouchecour Ch. de. Umar Khayyām. *Encyclopaedia of Islam*. New edition, vol. 10. Leiden, BRILL, 2010.

Heijims O. *Četrindas*. Andreja Kurcija atdzejojumā. Rīga, Zelta grauds, 1939. *Korāns*. Tulk. Uldis Bērziņš. Rīga, Neputns, 2011.

Sterste E. Omāra Haijama četrindas A. Kurcija atdzejojumā. / *Brīvā zeme*, 1940. gada 29. jūnijā.

Гете И. В. *Западно-восточный диван*. Москва, Наука, 1988.

Павич М. *Роман как держава*. Москва, Зебра-Е, 2004.

Пурнамдарин Т. Третий взгляд на поэзию Омара Хайяма. / *Иран сегодня*, 2(4), 2004. — с. 18. Хаййам О. *Трактаты*. Москва, 1961.

Хаййам О. *Рубаи*. Москва, ЕКСМО, 2004.

Галина Вирина

## СЕМАНТИКА ЕДЫ В РАННИХ РОМАНАХ ГЕНРИХА БЕЛЛЯ

Summary

### Semantics of Food in the Early Novels by Heinrich Boell

The main peculiarities of food image functioning in the early novels by Heinrich Boell are food symbolizing the boundaries between the areas of one's own / alien, private / pathetic and rich (expensive) / poor (cheap); the ways the meals are eaten; and the type of food itself, which distinguishes the characters (their reason to accept or not to accept the Eucharist) and the way they choose sacrificing or non-sacrificing to refer to either Old or New Testament.

\*

Ранними романами Белля для этого доклада станут первые три: *Где ты был, Адам?*, *И не сказал ни единого слова*, *Дом без хозяина*.

Выбор именно этих текстов обусловлен сходным углом отображения действительности во всех трех романах: это действительность, быт которой пока еще не память о войне, а ее прямое следствие.

Действие романа *Где ты был, Адам?* происходит во время Второй мировой войны, местом действия станут как Венгрия и Румыния, в которых воюют герои романа, так и рейнская долина Германии, куда один из героев пытается вернуться. Реальность в *И не сказал ни единого слова* проступает словно сквозь разрушенные здания, разбомбленный город – все, что происходит в романе, разворачивается на этом фоне. *Дом без хозяина* – переходный, если можно так сказать, случай. Война там еще звучит как реальность в действиях маленького Генриха Брилаха, в тех оценках, которые получают от учителя и священника матери Мартина и Генриха и их одноклассников; но одновременно война уже становится планом воспоминаний (бабушка Мартина и Альберт, Вильма и Нелла долго вспоминают о войне как о событии, изменившем их жизнь, но ушедшем в прошлое). Однако с появлением героя по фамилии Гезелер, по чьей вине погиб под Калиновкой отец одного из главных героев, прошлое и настоящее сходятся; война из плана воспоминаний неожиданно становится реальностью, которую нельзя обойти, даже если хочется. Так в конфликт с Гезелером оказываются втянутыми и бабушка Мартина, и его мать, и дядя Альберт, а сам конфликт окончательно разрушает хрупкую модель послевоенного существования этой семьи.

Даже война не делает мир героев беллевских романов однородным. Каждый из персонажей, на войне ли, так ли, живет в своем, отгороженном от других пространстве. Сами пространства могут оказываться параллельными, пересекаться, но в каждом из них герой сам и мир его недоступен другим. Эта особенность связана, как кажется, и с тем, что у каждого героя и время течет по-своему. Поэтому, попадая в одно, на первый взгляд, пространство, герои там никогда не встречаются, или расходятся, или просто напросто не замечают друг друга.

Одним из пространственно-временных узлов, организующих ткань каждого из этих романов, становится еда. И ни в чем в такой степени не проявляется это экзистенциальное одиночество с такой силой, как в процессе еды и выборе компании для нее. (Так Альберт уходит от совместной трапезы с Брезготом.)

Процесс еды в рассматриваемых произведениях становится одной из границ, которая как пространственно, так и по времени и меню отгораживает мир каждого из героев (интересно, что в *Женщинах у берега Рейна* одиноки даже мерзавцы – Блаукремер, Кундт, они точно так же непоняты, и Эрика не готова разделить с ними трапезу – она не хочет быть им сопричастной). Совместные трапезы (а не обжорство, когда все едят что-то схожее, но не объединяющее их (чаще всего мясо с кровью или жирную рыбу)), моменты, когда люди именно разделяют их друг с другом, у Г. Белля редки и практически невозможны.<sup>1</sup>

С первого же романа ощущение чуждости иного пространства создается и как описание чужой, непонятной или неприятной еды.

Так, в первой же главе мы вслед за рассказчиком видим, что все здесь (в Венгрии) чужое и непривычное: <...> и *несуразно большие кусты помидоров, и толстобокие початки кукурузы, которую клевали стаи черных птиц.*<sup>2</sup> В романе *И не сказал ни единого слова* маринады фрау Франке становятся вровень с деньгами. Вместе они создают неприступную границу ее мира, и мир Кэте оказывается им противопоставлен тоже через еду – картошку:

*Фрау Франке смягчается в очень редких случаях, и прежде всего, когда речь заходит о деньгах. Слово деньги она выговаривает с такой кротостью, что я пугаюсь; так некоторые люди произносят слова жизнь или любовь, смерть или бог: в их голосе слышится мягкость, и легкий трепет, и огромная нежность. Когда фрау Франке говорит о деньгах или о своих маринадах на эти сокровища она никому не позволит посягнуть, блеск в ее глазах смягчается, лицо молодеет. Мне становится страшно, когда, спустившись в погреб, чтобы взять немного угля или картошки, я слышу, как она пересчитывает где-то поблизости свои банки, кротко*



*бормочет про себя и невучим голосом произносит цифры, словно это музыкальные фразы какой-то тайной литургии; ее голос напоминает мне тогда голос молящейся монахини. И часто, бросив на произвол судьбы свое ведро, я бегу наверх и прижимаю к груди детей с таким чувством, будто я должна защитить их от кого-то.*<sup>3</sup>

Разные принципиально обеды, как и меню вообще, также являются для Мартина признаками принадлежности каждого из домашних к иному миру: супы Глума, бульон из кубиков Больды, невразумительная готовка матери (то невероятного вкуса салаты, то вообще ничего), гигантские куски мяса, заказываемые бабушкой; и всем мирам его дома противостоит дом Генриха, который, в частности, определяется по тому, что там можно есть маргарин и картошку (собственно, больше ничего там и нет):

*Но картофель, вкусный картофель, доставался ему очень редко: картофель, только что отваренный в мундире или очищенный, дымящийся, желтый, с маслом и с солью. Картофель он очень любил, но никто не знал об этом; даже Альберт и дядя Билль не знали. Иногда ему удавалось уговорить Большу отварить картофель: тогда на столе появлялась полная миска горячего картофеля, сверху кусок масла, который медленно-медленно таял, он пальцами брал щепоть сухой толченой соли, белой как снег, и не спеша посыпал картофель. Другие люди могли есть картофель каждый день, и он завидовал им. Генрих каждый день варил картофель на ужин, иногда Мартин помогал Генриху и в награду получал несколько горячих картофелин. У других людей — он это хорошо знал — все было по-другому; там стряпали всегда в одно и то же время и для всех одно и то же: овощи, картофель, подлива. Все ели одно и то же: бабушки, матери, отцы и дяди.*<sup>4</sup>

Но на выделении и усилении оппозиции «свое / чужое» функции еда в анализируемых романах не заканчиваются.

Несомненно (и это свойственно абсолютно всем романам Генриха Белля), еда здесь часто синоним антонимов «дорого / дешево», что, конечно, не уникально для европейской культурной традиции. Ярче всего это столкновение видно в сцене романа *Дом без хозяина*, когда Мартин рассматривает расчеты Генриха:

*Листок был исписан вдоль и поперек. Там были целые примеры на умножение и деление. «500:100х40 — маргарин» и рядом «хлеб, уксус», дальше какие-то каракули, и потом снова разборчивым почерком: «До сих пор мы расходовали 28 марок в неделю, как быть дальше?» Мартин снова уселся на полу у стены. 18 марок 70 пфеннигов заплатила бабушка кельнеру. Он вспомнил треск отрываемого чека. Ему стало страшно: деньги*

*надвигались на него, приняли осязаемую форму. 28 марок в неделю и 18 марок 70 пфеннигов за один только ужин. Боже, пусть Генриху живет лучше!*<sup>5</sup>

Такую же роль играет, начиная с этого романа, символ благополучия и достатка — *яйцо к завтраку*, которое, по словам Мартина, подают всем отцам и дядям. Позже, в последнем романе Белля, Эрика Вублер будет говорить о временах, когда у них с мужем появились яйца на завтрак, как об эпохе несомненного достатка.

Интересно другое: нередко герои не просто отказываются от дорогой еды (так, Кэте на предложение Фреда пообедать в ресторане отвечает: *Нет, <...> лучше где-нибудь в закускойной, я очень люблю ходить в закускойные.*<sup>6</sup>). Еда, воспринимаемая персонажами как дорогая, вызывает у них отвращение (что тоже почти традиционно), как и все пафосное, но и при вынужденном столкновении с ней их часто тошнит в прямом смысле слова. Надо заметить, что Белль никогда не пренебрегает физиологическим описанием этих процессов. Так, полковника Брессена — героя романа *Где ты был, Адам?* — во время службы в дорогом ресторане преследует тошнотворный запах:

*Но хуже и мучительней всего были в те дни его трапезы. Он ел в грязноватой каморке за столом с потертой скатертью. Подавала ему сварливая повариха, которая и знать не желала, что Брессен предпочитает пудинги всем прочим блюдам. Тошнотворный кухонный чад, омерзительный всепроникающий запах застывшего сала лез в рот, в ноздри, царапал горло. Вдобавок в комнату то и дело заходил хозяин, не вынимая изо рта сигары, подсаживался к столу, наливал себе рюмку водки и залпом выпивал ее.*<sup>7</sup>

Тошнит от дорогой и жирной пищи, которую так полюбила, наконец получив возможность бывать в дорогих ресторанах, его бабушка, и Мартина:

*С грустью вспоминала она, как ходила по богатым дворам, когда там забивали скотину, выпрашивала миску крови и тащила домой — жирную, густую, в комках. Когда она добиралась до этого места, он знал, что скоро подадут десерт и что его обязательно **стошнит**, потому что мясные блюда она завершала бараньей отбивной, мягкой, с кровью — она разрезала ее, глотала большими кусками, расхваливая нежность мяса; <...> и, предвкушая наслаждение от мороженого, кофе и пирожных, он все-таки твердо знал, что его **стошнит** и что потом он ничего не сможет есть. Все поданные на стол кушанья мелькали перед глазами — жирный, огненно-горячий суп, салаты, куски мяса и соусы подозрительно красного цвета; он с отвращением смотрел на бабушкину тарелку, где кровь смешивалась с жиром, кровь с глазками жира.*<sup>8</sup>

Во всех рассматриваемых текстах есть моменты, когда героев тошнит не от дороговизны пищи, а, скорее, от выбранной ими дороги и от мира вокруг, но такая ситуация вне темы этого доклада<sup>9</sup>.

Кроме антитезы «дорого / дешево» в смысле еды, характерной как для рассматриваемых романов, так и для романного творчества писателя в целом, у героев Белля возникает необходимость разграничить свой мир, частный, и официальный, пафосный. Значительную роль в обозначении этих границ также играет еда.

Эта семантика еды практически отсутствует в первом романе, где съедобное больше связано с маркировкой экзотического пространства. Это и тележка с овощами и фруктами, которую привозит венгерская девушка Сарка, словно бы сошедшая с картин романтиков:

*У Сарки была одна черта, которую Шнейдер вообще впервые для себя обнаружил только у здешних женщин. Раньше он видел этих мадьярских девчонок-степнячек лишь в кино — горячие, как огонь, они самозабвенно отплясывали свой чардаш. Но Сарка на них не походила — спокойная, на вид как будто недотрога, она была на самом деле полна глубоко скрытой ласки. Она была ласкова со своей лошадью и даже с фруктами и овощами в корзинах: со всеми этими абрикосами, помидорами, сливами, грушами, огурцами и красным перцем.<sup>10</sup>*

Это и овощи на базаре, которые видит обер-лейтенант Грэк: *От всего базара осталось лишь два ярких пятна — зеленая грудка огурцов на прилавке и оранжевая — абрикосы.<sup>11</sup>* Весь антураж базара именно южный, яркий, экзотический, такой, каким его изображали и представляли себе еще романтики. И в полном соответствии с традицией герои Белля оказываются там чужими, лишними. Попытка Шнейдера поцеловать девушку не только пугает Сарку, но и заставляет устыдиться своих действий самого героя, попытка Грэка съесть абрикосы вызывает тошноту, в которой виноваты не фрукты.

Роман *И не сказал ни единого слова* вводит связанный именно с едой момент Евхаристии. И оппозиция «частное / пафосное» начинает развиваться, захватывая и противопоставление «высокое / низкое». Частное — частная жизнь семьи Кэте и Фреда — находится под угрозой из-за фрау Франке:

*Нет, нет, Фред, твердила я, я боюсь, потому что не могу уберечь их: ни от бессердечия людей, ни от фрау Франке, которая, хотя и вкушает каждое утро тело господне, но всякий раз, когда дети пользуются уборной, выбегает из своего кабинета, чтобы проверить, чисто ли там, и, если на ее обои попала хотя бы капля воды, она начинает ругаться. Я*

*боюсь этих брызг, меня пот прошибает, когда я слышу, что дети спускают воду в уборной, и все же я не могу сказать тебе точно, может быть, ты это лучше знаешь, почему мне так грустно,*<sup>12</sup>

а вкушение тела господня становится частью бесконечно пафосного официального католичества.

*А меня с того времени охватил страх, неописуемый страх. То обстоятельство, что я являюсь объектом такой ненависти, пугает меня не на шутку. Я боюсь вкушать тело господне, ибо от потребления его фрау Франке становится день ото дня грозней, а блеск ее глаз делается все более жестким; я боюсь слушать святую мессу, хотя кроткое звучание литургии одна из немногих радостей, которые мне еще остались; я боюсь смотреть на священника у алтаря, потому что это тот самый человек, чей голос часто доносится из кабинета фрау Франке: голос неудавшегося бонвивана, который курит хорошие сигары и рассказывает глупые анекдоты дамочкам из его церковных комиссий и обществ.*<sup>13</sup>

Таким образом, не только частная жизнь становится голоданием без тела господня, но и сам высокий процесс причастия снижается и получает трагико-сатирическое звучание.

К традиции Евхаристии в романе *Где ты был, Адам?* и *И не сказал ни единого слова* отсылает и еще одна очень важная деталь: часть героев ест все, отщипывая, кусочками, причем делясь тем, что едят. Героиня первого романа, Илона, по дороге в концентрационный лагерь вместе с маленькой родственницей ест подаренный ей Файнхальсом торт:

*В кармане у Илоны тоже лежал кусок раздавленного торта, и когда несколько часов спустя она вспомнила о нем, он оказался удивительно вкусным; она вытаскивала маленькие, липкие кусочки из кармана, давала ребенку и ела сама, и он был изумительно вкусен — этот искрошенный, испачканный торт, остатки которого она выуживала из кармана.*<sup>14</sup>

Девушка из закуской в романе *И не сказал ни единого слова* и ее отец так кормят Бернгардта:

*Молодой парень тоже ушел, и остался только небритый инвалид: он настойчиво и терпеливо совал в рот слабоумному **кусочки хлеба с сыром**, тихо подражая при этом звукам, которые произносил мальчик,*<sup>15</sup> так ест и сама девушка: *Она пила горячее молоко из кружки и неторопливо жевала черствую булочку, отрывая от нее кусочки.*<sup>16</sup> Так ест Бернгардт: *<...> ребенок держал в руке **свежий пончик, рот его был в сахаре**, и когда он откусил кусочек пончика, начинка **коричневое повидло вылезла наружу и закапала на его свитер.***<sup>17</sup> По кусочку, медленно ест и сама Кэте: *Я поднесла чашку ко рту, отпила глоток, откусила кусочек пон-*

**чика и сказала:** «Какой у вас вкусный кофе!»<sup>18</sup> Преломление хлеба (отщипывание) отсылает, как представляется, к трапезам первых христиан, в ходе которых происходило преломление (разламывание) хлеба. Совместные трапезы первых христиан назывались «агапы», от греческого «агапе» — божественная любовь (любовь Бога к людям, любовь божья). Этот обряд включался в Евхаристию. Так и в вышеназванных примерах отщипывают хлеб (пончик, булочку — то есть что-то из теста) близкие Богу и автору герои, следовательно, это еще и способ положительной маркировки героя.

В *Доме без хозяина* эта деталь уйдет, зато именно в выборе еды откликнется давняя оппозиция Ветхого и Нового завета — кровавая и бескровная жертвы.

Выбор бабушки — много мяса, жирная тяжелая пища — воспринимается неискушенным Мартином как кровавая жертва, и больше — как каннибализм:

*<...> дорожка, казалось, проходила вдоль нескончаемого ряда обжирющихся людей. Он ненавидел их, как ненавидел бабушку, их разгоряченные лица казались рядом с белыми салфетками еще краснее. Дымящиеся судки, хруст костей, детских костей, кровь с глазками жира, холодные, жадные глаза тощих обжор и горячие, налитые кровью, до омерзения добродушные глаза толстых обжор; а официанты все подносили и подносили от буфетной стойки убитых искромсанных детей, и те, у кого на столах еще не было тарелок, провожали официантов жадными глазами.<sup>19</sup>*

Каннибалическая тема, однако, не получает своего традиционного отрицательного звучания, а преломляется именно в обряд кровавого жертвоприношения войне (такой жертвой станут не только мнимые дети в погребке Фовинкеля, но и Раймонд Бах — отец Мартина, причем последний станет не мнимой, а реальной жертвой, которую, с точки зрения бабушки, нельзя простить):

*Задыхаясь в бабушкиной комнате, наполненной дымом, Мартин сидел в кресле у письменного стола, смотрел на измятую постель, на чайный столик с неубранной после завтрака посудой и следил за разнообразными оттенками дыма: синие, ослепительно синие маленькие круглые облачка выпускала изо рта бабушка. Она очень гордилась тем, что вот уж тридцать лет курит. После глубокой затяжки из ее рта вырывались густые светло-серые, с просинью, клубы дыма, профильтрованные в легких. С силой вытолкнутая струя дыма несколько секунд держалась в тяжелом, сизо-сером, насквозь прокуренном воздухе комнаты; удушливый, горький, серый чад оседал на потолок, под кроватью, на зеркале, соби-*

*рался в сизо-серые клубы, в густые белесые облака, напоминавшие рас-  
трепанную вату.*

*— Твой отец погиб, так?*

*— Да.*

*— Что означает погиб?*

*— Пал на поле боя, был убит.*

*— Где?*

*— Под Калиновкой.*

*— Когда?*

*— Седьмого июля тысяча девятьсот сорок второго года.*

*— А когда родился ты?*

*— Восьмого сентября тысяча девятьсот сорок второго года.*

*— Как зовут человека, который повинен в смерти твоего отца?*

*— Гезелер.*

*— Повтори это имя.*

*— Гезелер.*

*— Еще раз.*

*— Гезелер.*

*— Зачем пришли мы в мир сей?*

*— Дабы служить богу, почитать его и тем обрести царствие небесное.*

*— Знаешь ли ты, что это значит, когда у ребенка отнимают отца?*

*— Да, — отвечал Мартин.<sup>20</sup>*

Бабушка вообще связывается с кровавой жертвой и с непримиримой памятью и через семантику съедобного, и через индивидуальный сценарий «кровь в моче» и своеобразные проверки Мартина не только на знание катехизиса, но и, обязательно, на память об обстоятельствах смерти отца:

*Бабушка ни в коем случае не должна слышать, когда он приходит домой. Не то она позовет его к себе, начнет кормить всякой всячиной — кусками непрожаренного мяса, которое он терпеть не может, будет задавать вопросы из катехизиса и старые, неизменные вопросы о Гезелере.<sup>21</sup>*

Тема прощения, начавшаяся с мотивов ветхозаветного жертвоприношения, сильнее всего звучит в последних главах романа, когда оба представителя среднего поколения — Нелла и Альберт, так или иначе затронутые гибелью Раймунда Баха (мужа и друга), при появлении Гезелера не чувствуют ничего, кроме скуки, усталости и презрения. Все эти чувства принципиально не предполагают деятельности. А вот бабушка вступает в активную борьбу, в полном соответствии с той линией поведения, которую задает ветхозаветная семантика, вошедшая в роман именно через еду:

*Альберт снова заговорил громче:*

*— <...> Тогда она бросилась на него с кулаками. Ее пытались удержать, но не тут-то было. Шурбигелю она закатила пару хороших оплеух, а патера Виллиборда так толкнула в грудь, что он чуть не упал...*

*Альберт как-то нехорошо засмеялся и продолжал:*

*— Что же мне оставалось делать? Пришлось лезть в драку. Он-то узнал меня потом.*

*— Кто, Гезелер? — спросила мама.*

*— Да, он узнал меня, и, надеюсь, теперь он не потянет нас в суд.*

*Тягаться с ними трудно!*

*— Еще бы! — решительно подтвердил Глум, и мама засмеялась. Но ее смех звучал неприятно и резко.<sup>22</sup>*

Тему кровавого жертвоприношения продолжает традиционный для последующего творчества Белля образ разделки куриных тушек, совмещенный (что очень важно для писателя) с разговорами о культуре (а позже — о вере), что, несомненно, снижает ценность и того и другого в поэтике автора:

*Да, — сказала чужая женщина, в этот момент снимавшая ножом мясо с куриных костей, — я уже слышала, дорогая, что у вас живет Альберт Мухов, а я просто жажду познакомиться с кругом людей, знавших вашего супруга. Быть в центре культурной жизни — необычайное наслаждение.<sup>23</sup>*

Но именно в рассматриваемом романе этот прием не получает развития. Это тема последующих романов.

Мясоедению бабушки противопоставляется, в первую очередь, предпочтение Мартина, который, как уже отмечалось, мечтает о картошке, бутербродах с маргарином и мармеладом. Этому противостоят и трапезы Глума и Больды (супы или из овощей, или из бульонных кубиков, сами овощи, настой полыни):

*Перед сном Больда всегда готовила ему (Глуму — Г. В.) завтрак на утро: кофе, огурцы, хлеб и кровяную колбасу. Но Глумова колбаса не имела ничего общего с детоубийством: она хоть и была красная, но вкус у нее был мучнистый и нежный, и, как объясняла Больда, она и в самом деле приготавливалась из муки, маргарина с примесью бычьей крови.<sup>24</sup>*

Антитезу «частное / пафосное» продолжает и продукция мармеладной фабрики Гольштеге — отца Неллы, точнее — упаковка этой продукции. Частная жизнь Рая и Альберта, жизнь почти художников-затворников, пытавшихся противопоставить пафосу нацизма свою иронию художника и поэта, создавая с 1933 года и до войны в реклам-

ном отделе мармеладной фабрики слоганы и плакаты о пользе покупного мармелада, приходит в столкновение с пафосом войны, где весь их солдатский путь усеян теми ведерками из-под мармелада фабрики Гольштеге, к которым они как раз и придумывали свои картинки и шуточные стихи. Так высокое звание поэта и художника снижается до сотрудника рекламного отдела, а антивоенный пафос, который, на взгляд героев, в наибольшей степени передавала их рекламная деятельность, неожиданно оборачиваются высокой трагедией.

Евхаристические мотивы, вычитываемые из семантики еды в ранних романах Генриха Белля, меняют представление о системе персонажей романного творчества писателя, связывая воедино, как показало сопоставление в рамках как данного доклада, так и в предыдущих работах, романы *Где ты был, Адам?*, *И не сказал ни единого слова*, *Дом без хозяина*, *Бильярд в половине десятого* и *Женщины у берега Рейна*, а, вероятно, все.

Итак, основными особенностями функционирования образов еды в раннем романном творчестве Белля станут еда как символ границы своего / чужого, частного / пафосного, богатого (дорогостоящего) / бедного (дешевого) пространств, способ вкушения пищи и сам тип вкушаемого как характеристика образа героя (мотив принятия / непринятия Евхаристии) и пути, им выбираемого (кровавая / бескровная жертвы как знаки Ветхого или Нового Заветов).

## Сноски и примечания:

- <sup>1</sup> После анализа выборки моментов еды для каждого из трех вышеназванных романов представляется, что семантически этот процесс здесь восходит к Евхаристии, а сопричастных высокому оказывается немного.
- <sup>2</sup> Белль Г. *Где ты был, Адам? Художественная литература, собрание сочинений в пяти томах*. Т. 1. Москва, 1989. — с. 136. Здесь и далее все романы цитируется по этому изданию.
- <sup>3</sup> Белль Г. *И не сказал ни единого слова. Художественная литература, собрание сочинений в пяти томах*. Т. 1. Москва, 1989. — с. 305.
- <sup>4</sup> Белль Г. *Дом без хозяина. Художественная литература, собрание сочинений в пяти томах*. Т. 2. Москва, 1990. — с. 143.
- <sup>5</sup> Там же, с. 230.
- <sup>6</sup> Белль Г. *И не сказал ни единого слова. Художественная литература, собрание сочинений в пяти томах*. Т. 1. Москва, 1989. — с. 370.
- <sup>7</sup> Белль Г. *Где ты был, Адам? Художественная литература, собрание сочинений в пяти томах*. Т. 1. Москва, 1989. — с. 146.
- <sup>8</sup> Белль Г. *Дом без хозяина. Художественная литература, собрание сочинений в пяти томах*. Т. 2. Москва, 1990. — с. 129.



- <sup>9</sup> См. подробнее: Джебрайлова С. А. *Художественный мир Генриха Белля в контексте литературы Германии XX века*. Баку, 2008.
- <sup>10</sup> Белль Г. *Где ты был, Адам? Художественная литература, собрание сочинений в пяти томах*. Т. 1. Москва, 1989. — с. 157.
- <sup>11</sup> Там же, с. 179.
- <sup>12</sup> Белль Г. *И не сказал ни единого слова. Художественная литература, собрание сочинений в пяти томах*. Т. 1. Москва, 1989. — с. 377.
- <sup>13</sup> Там же, с. 303.
- <sup>14</sup> Белль Г. *Где ты был, Адам? Художественная литература, собрание сочинений в пяти томах*. Т. 1. Москва, 1989. — с. 240.
- <sup>15</sup> Белль Г. *И не сказал ни единого слова. Художественная литература, собрание сочинений в пяти томах*. Т. 1. Москва, 1989. — с. 317.
- <sup>16</sup> Там же, с. 317.
- <sup>17</sup> Там же, с. 355. Несмотря на такие эстетически неприятные подробности, автор чуть позже еще более усиливает параллель между этим слабоумным мальшом и Христом. Ребенок не только причащается (ест кусочками), но и Кэте, на вопрос отца, противно ли ей на это смотреть, отвечает отрицательно, говоря, что он, как младенец. Если учесть, что с этого романа идет противопоставление официальной церкви и истинной веры, то такой образ Христа героям Белля ближе официального. Не зря Кэте находит в себе силы исповедоваться только священнику церкви Скорбящей Богоматери, в доме которого по-деревенски пахнет вареной репой и невероятный беспорядок.
- <sup>18</sup> Там же, с. 357.
- <sup>19</sup> Белль Г. *Дом без хозяина. Художественная литература, собрание сочинений в пяти томах*. Т. 2. Москва, 1990. — с. 130.
- <sup>20</sup> Там же, с. 111.
- <sup>21</sup> Там же, с. 57.
- <sup>22</sup> Там же, с. 279.
- <sup>23</sup> Там же, с. 67.
- <sup>24</sup> Там же, с. 135.

## Литература:

- Белль Г. *Художественная литература, собрание сочинений в пяти томах*. Москва, 1989 — 1990.
- Джебрайлова С. А. *Художественный мир Генриха Белля в контексте литературы Германии XX века*. Баку, 2008.

## Tatjana Hramova

### ‘ALIVE THE LIVE-OH’: *PHYLUM MOLLUSCA* IN SAMUEL BECKETT’S TEXTS AND NAMES

#### Summary

The present article examines how the class ‘Bivalvia’ of phylum ‘Mollusca’ – mussels, oysters, clams and cockles – is represented and alluded to in Samuel Beckett’s texts and in the names of his characters. Beckett revives the erotic symbolism of the mollusc on both the narrative and the linguistic levels by giving many of his characters names starting with mol-, and by alluding to old ballads and playing with languages. The article pays particular attention to the character of Moll in *Malone Dies*, arguing that both her name and her interest in oysters link her to Molly Malone, the fishmonger of a Scottish song *In Dublin’s Fair City*, as well as to Oyster Moll, one of the most famous London prostitutes in the eighteenth century and the heroine of many nineteenth-century ballads. Further examples from Beckett’s novels and poems suggest that the image of the representatives of the phylum ‘Mollusca’ – from a slow-moving clam to a sedentary footless oyster – might have been inspired by James Joyce’s *Ulysses* and plays an important role in understanding Beckett’s concept of femininity, therefore deserving more consideration than it has previously received.

#### Kopsavilkums

##### ‘Alive the live-oh’: *Phylum Mollusca* Semjuela Beketa tekstos un personvārdos

Rakstā atklāts, kā *Bivalvia* klases *Phylum Mollusca* pārstāves – gliemenes, austeres u. c. – ir reprezentētas Semjuela Beketa tekstos un viņa varoņu personvārdos. Bekets atdzīvina molusku erotisko simbolismu gan naratīva, gan lingvistiskajā līmenī, daudzu savu personāžu vārdus sākot ar mol-, atsaucoties uz senajām balādēm un spēlējoties ar valodu. Stāstu un poēmu piemēri rosina domāt, ka *Phylum Mollusca* reprezentējošie tēli varētu būt inspirēti no Džeima Džoisa *Ulisa* un tiem ir nozīmīga loma S. Beketa sievišķības koncepta izpratnē.

\*

A prominent root in Samuel Beckett’s texts and nomenclature is *mol*- which, as Dmitri Tokarev proposes, comes from the French *molle* (soft) and represents the female element often symbolised by water.<sup>1</sup> Specifically, he talks of Ruth *who died taking a warm tub before receiving Molloy*, the procedure that *limbered her up*<sup>2</sup> – *cela la ramollissait*<sup>3</sup>. According to Tokarev, Ruth disappeared in water, in the female element, and then returned in *ramolli* (feeble) Malone’s lover, Moll.<sup>4</sup> It would be, however,

more precise to say that before turning into Moll, Ruth was also reborn in Martha whose *molle* hands Moran shook,<sup>5</sup> and before being Ruth, she was Lousse who tried to *mollify Molloy* (à *amollir Molloy*)<sup>6</sup>, poisoning his food and drink with *molys*.<sup>7</sup> As a result, the root *mol-* is equally well attested in both French and English variants of Samuel Beckett's texts, which makes the connection to the French *molle* proposed by Dmitri Tokarev seem too restrictive.

French *amollir*, *ramolli*, *ramollir*, *mou* and its feminine form *molle* are cognate to English 'mollify', 'emollient', 'mollusc' and 'mild', as these words originate from the Indo-European root *\*mel-*, which in many cases took the forms of *mol-*, *mal-*, *mul-* and *mil-*.<sup>8</sup> Indo-European *\*mel-* and its derivatives are believed to have referred to the process of crushing and grinding, to various ground or crumbling substances, as well as to soft and softened materials of various kinds. This is well reflected in Latin *mollis*, Greek *μαλάκος* and Spanish *muella*, 'soft'.<sup>9</sup>

Furthermore, the idea of making something softer implied in Indo-European *\*mel-* is reflected in the words with the meaning 'to weaken', 'to be without strength or power', 'to be ill', such as Greek *αμαλδύνω* (to destroy, to weaken), Latin *male* (ill) and *malignus* (harmful), Old Irish *milled* (harms), English 'malice', Italian *malato*, French *malade* (ill), English and French 'malaise' and 'malaria'.<sup>10</sup> The negative implications of the root may also be seen in Greek *μέλεος* (miserable) and Latin *malus* (bad), which produced French *mal*, Italian and Spanish *malo* (bad).<sup>11</sup> Through French, the root *\*mel-* influenced the formation of the English words with the root or prefix 'mal-', such as, for example, 'maladjusted', 'malevolent', 'malediction', etc. Consequently, we can assume that, generally speaking, Indo-European *\*mel-* represents the notion of physical harm, the qualities of being soft, weak, ill or bad and, in this respect, it seems to correspond to the sorry physical state of many of Beckett's characters whose names begin with 'mol', 'mal' or 'mil'.

In Beckett's texts the root *\*mel-* and its forms seem to be a prominent element of both word- and name-formation. Malacoda, Malone, Mildred, Milly, Miller, Moll, Molly and Molloy may all be seen to bear a reference to *\*mel-*. While Lousse is said to try to *mollify Molloy*, Moll, a character in *Malone Dies*, sends Macmann oyster kisses *just where you think from your own Sucky Moll*<sup>12</sup>. Oysters belong to the *Bivalvia* class of phylum *Mollusca*, which is the second largest of all invertebrate groups.<sup>13</sup> The word 'mollusc' derives from Latin *molluscus* which was itself an adaptation of Aristotle's *τά μαλάκια*, 'soft animals'.<sup>14</sup> Moll's kisses, in their turn, seem to be adapted from Wylie in *Murphy*, who came away from

Miss Counihan *like a mollusc torn from its rock after oyster kisses passed between them*<sup>15</sup>. Before Wylie, Belacqua in *Dream of Fair to middling Women* was *skimming through the variations of [...] [Smeraldina's] oyster kiss against the boiling of the water*<sup>16</sup>.

In her article on the erotic symbolism of oysters in James Joyce's *Ulysses*, Joanne E. Rea writes about the connection between Molly Bloom's first name, the softness of her body and molluscs.<sup>17</sup> According to her, the recurrent leitmotif of oysters throughout *Ulysses* is *accessory to the theme of adultery* and may be identified with the female genitalia.<sup>18</sup> Specifically, Joyce seems to be playing on the aphrodisiac qualities of oysters which are noted early in the novel: *Effect on the sexual. Aphrodis.*<sup>19</sup> Later on, Leopold Bloom eats *twelve dozen oysters (shells included)* (615), Molly suspects Mary Driscoll of stealing her oysters and assumes that Boylan *must have eaten oysters I think a few dozen*<sup>20</sup>. Therefore, it is probably in ironic reference to her namesake that Beckett's Moll enquires about oysters of which Macmann *never saw sight or sign* because the Board had refused them.<sup>21</sup>

Joyce was certainly not the first to exploit the erotic associations inherent in oysters: shell-fish have been the symbol of fecundity and sexual pleasure since ancient times and might have inspired the myth of the birth of Venus.<sup>22</sup> Hence Classical and Renaissance paintings, such as those of Botticelli and Titian, connect the birth of the goddess with a bivalve shell, and a girl in John Lyly's *Mother Bombie* (1594) embroiders *the cockle and the Tortuse, because of Venus*<sup>23</sup>. It is again in allusion to the goddess of love that Hieronymus Bosch's *Garden of Earthly Delights* presents a giant mussel with limbs projecting from it, which indicates the presence of fornicating lovers inside. Long before Molly Bloom, a fishmonger in Jonathan Swift's poem mentions aphrodisiac qualities of oysters:

*Be she barren, be she old,  
Be she Slut, or be she Scold,  
Eat my Oysters, and lye near her,  
She'll be fruitful, never fear her.*<sup>24</sup>

It is thus hardly fortuitous that another fishmonger, the heroine of a nineteenth-century Scottish song *In Dublin's Fair City*, has the name Molly Malone and sells bivalve molluscs. The song tells us that, though she *had died of a fever*, her voice continues to haunt the city *long after her body had disappeared*, crying *cockles and mussels, alive, alive oh!*<sup>25</sup>. Not bearing any relationship to the Irish tradition of street ballads, the song, nevertheless, has become an unofficial anthem of Dublin and helped

to evolve a myth that Molly Malone was a genuine seventeenth- or eighteenth-century fishmonger and prostitute who lived in Dublin and died either of typhus or of a venereal disease.<sup>26</sup> While this myth might as well have some historical background, it was most probably influenced by the erotic symbolism of molluscs.

It should also be noted, however, that the name Moll and its pet form Molly has long become a synonym for prostitute in the English language.<sup>27</sup> The ‘fatality’ of the name is commented on as early as Thomas Middleton and Thomas Dekker, who write in *The Roaring Girl or Moll Cutpurse* (1611) that, in London, there are *more whores of that name than of any ten other*<sup>28</sup>. Indeed, one of the most famous London prostitutes in the early eighteenth century was known under the name Oyster Moll.<sup>29</sup> She is referred to as Oyster-Doll in *The Town-Rakes*, a song sung by Merlin in Aphra Behn’s *The Younger Brother* (1696),<sup>30</sup> which also appears in Thomas D’Urfey’s collection of songs and ballads *Wit and Mirth or Pills to Purge Melancholy*.

In the same collection, there is a song about Oyster Nan, *a silly Slut who shuts and opens like an Oyster*<sup>31</sup>. We find the same image in Rabelais, when Pantagruel is praised for his prowess in opening oysters,<sup>32</sup> and in Joyce, when Leopold Bloom comments that oysters are *the Devil to open*<sup>33</sup>. Oysters here may be understood to stand for female genitalia or, as Gordon Williams notes, *for woman defined through her sexual part*<sup>34</sup>. This explains why ‘oyster’ is also sometimes used to mean ‘prostitute’,<sup>35</sup> and why the fishmonger Molly Malone has come to be seen as a whore selling her body rather than molluscs. Similarly, Joyce’s Molly and Beckett’s Moll show interest in both oysters and carnal love.

Being Malone’s invention, Moll is not simply Molly Malone’s namesake – she is rather a parodied version of the young fishmonger of the song. Moreover, *In Dublin’s Fair City* and its heroine are repeatedly associated with promiscuity in Samuel Beckett’s texts. One can hear a distorted echo of the song in *Sanies II*, a poem from *Echo’s Bones*, where among the whole series of brothel images – *gobble-gobble suck is not suck that alters* – one reads: *my love she sewed up the pockets alive the live-oh she did*.<sup>36</sup> Malone’s Moll signs her love letters to Macmann as *your own Sucky Moll*,<sup>37</sup> which sends us back to Rabelais’s *en sugasant, comme on avale les huytres en escalle (by sucking [...] as one sucks oysters from their shells)*<sup>38</sup>.

Comparing the English and French texts of *Malone Dies*, one should note that the connection between the molluscs of the bivalve class, female sexual organs and promiscuity exists in both languages. In French argot,

for example *coquille* (cockle) is used to designate female genitalia and *moule* (mussel) mean both ‘female sexual organs’ and ‘woman’.<sup>39</sup> Hence the name Moll in French seems to imply not only *mollusc* but also *moule* (mussel) and *molle* (soft). However, if Molly Bloom’s softness is justified by her connection to ‘soft animals,’ Beckett’s Moll, on the contrary, is emphatically thin and small, with only her lips *so broad and thick that they seemed to devour half the face*<sup>40</sup>. In this she seems to be a precursor of Mouth in *Not I* – a grotesque body in the tradition of François Rabelais.

Mrs Clement from *Molloy*, the *chemist’s wife and herself a highly qualified chemist*,<sup>41</sup> is another example of a female character whose name suggests softness and bivalve molluscs. Though we know nothing about Mrs Clement’s appearance and temper, her surname contains ‘mel’ written backwards and refers to the English word ‘clement,’ a synonym for ‘mild,’ and French *cl mence*, (mercy, mildness).<sup>42</sup> In fact, the surname of this character takes its origins from the Late Latin name *Clemens* (genitive *Clementis*) and means ‘mild,’ ‘soft,’ ‘merciful’.<sup>43</sup> Apart from this, it also suggests various species of marine bivalve molluscs that in British English are united under the word ‘clam’.<sup>44</sup>

We will see the same connection between softness, woman and promiscuity if we go deeper into the history of the Indo-European languages, which proves its antiquity and universality. Specifically, the word for ‘woman, wife’ in the Romance languages derived from Latin *mulier* (woman) which, in its turn, is believed to be formed by adding a comparative suffix to the root of *mollis*, and so applied to the weaker, more vulnerable sex.<sup>45</sup> According to another theory, however, Latin *mulier* might have originated from the same root only in an obscene sense.<sup>46</sup> In favour of this theory speaks the fact that *mulier* was used especially when referring to a married woman, in opposition to *virgo* (virgin) and as a euphemism to designate female sexual organs (*pudenda muliebria*) and sodomy (*muliebria pati*).<sup>47</sup> Moreover, as Heraclides of Syracuse informs us, in Syracuse and entire Sicily, when sacrificing to goddesses, women would prepare *cakes in the form of  φ βαια γυναικε α* [...] [that were] called *μλλο  = pudenda muliebria*<sup>48</sup>. *Μλλο  (mulloi)* is the word obviously connected to Greek *μλλ ς* (harlot) and *μλλον* (lips), from which, as some scholars assume, originated Latin *mulier*.<sup>49</sup>

Therefore one can see the point of the editor of the *Dublin Magazine* who assumed that the opening lines of Samuel Beckett’s poem *Moly – the lips of her desire are grey* – referred to female genitalia.<sup>50</sup> It is difficult to say whether Beckett really meant it in the poem but, in his later fiction, he definitely used the idea, which is evident in the image of Moll with her

exaggerated lips and love for oysters. In addition, Molloy's name sounds strikingly similar to Greek *μυλλοί*, even though, in his soul, Moran hears clearly only *a first syllable Mol*, the second being blurred, *as though gobbled by the first*.<sup>51</sup> In the course of the novel Molloy becomes more and more similar to his mother, in whose search he sets off at the beginning and whose place he finally takes. Answering to a sergeant Molloy thinks that his mother's name is probably also Molloy,<sup>52</sup> but he calls her Mag earlier in the text.<sup>53</sup> Mag is described by her son as an incontinent *poor old uniparous whore*,<sup>54</sup> jabbering away *with a rattle of dentures* and not realizing what she is saying.<sup>55</sup> As Gordon Williams notes, the name Margaret and its forms Meg and Maggie carry *the sense of [...] coarse woman and [...] [are] applied to a whore*.<sup>56</sup> In French *marguerite* is used alongside *perle* to mean female genitalia.<sup>57</sup> The connection between pearls and molluscs,<sup>58</sup> as well as the interchangeability of the names Marguerite and Madeleine (the form of Magdalene) in *The Unnamable*,<sup>59</sup> leave little doubt that the root *mol-* in the names of Beckett's characters refers to the female body with negative overtones: woman as whore.

There is, however, another aspect of the image of the mollusc in Beckett's fiction: the gait of many Beckett's characters reminds us of locomotion of another representative of phylum *Mollusca*, the clam, which *burrows through the sand or mud like an animated plowshare*.<sup>60</sup> In their book on invertebrate animals, Pearse and Buchsbaum dedicate considerable space describing locomotion of clams:

*First, the pointed foot is extended forward into the sand, with the blood sinuses acting as a hydrostatic skeleton around which the muscles of the foot contract. The shell, slightly agape ventrally, anchors the clam in the sand. Then, the two large shell muscles further close the valves, which forces blood into the foot, anchoring it by its swollen tip, and also expels water from the mantle cavity, loosening the sand around the shell. Finally, the muscles of the foot contract and draw the clam forward.*<sup>61</sup>

As the narrator of *How It Is* starts his journey trudging on his belly through the mud and ends it being alone and motionless in darkness and mud,<sup>62</sup> so Molloy progresses flat on his belly, plunging his crutches ahead of him and pulling himself forward, with an effort of the wrists, and ends up lying motionless in a ditch.<sup>63</sup> Molloy's descendant, Malone, is already incapable of movement,<sup>64</sup> as if having been transformed from one mollusc of *Bivalvia* class into another – from a slow-moving clam into a sedentary feetless oyster who lives *buried in mud or attached to rocks*.<sup>65</sup>

The mollusc-like qualities of Moll, Molloy and Malone are also shared by Watt who moves by flinging one of his legs in one direction while turning his bust in the other<sup>66</sup> and the nameless narrator of *The Expelled*, who describes his gait as *extraordinary splaying of the feet to right and left of the line of march* and whose trunk *was flabby as an old ragbag*<sup>67</sup> – *avait la molesse d'un sac négligemment rempli de chiffes*<sup>68</sup>. This mollusc-like *molesse* will be further adapted by another 'invertebrate', Beckett's character Worm, whose name suggests the English slang word for 'a weak person' often used as a general term of abuse.<sup>69</sup> English 'worm' employed in this sense is translated into French as *chiffe molle* or *mollasson*<sup>70</sup> – the latter making Beckett's Worm 'the son of Moll' or 'Moll as son'. It is interesting to note that Moll dies after experiencing certain unusual symptoms, which might have been interpreted as pregnancy if she were *half a century younger*,<sup>71</sup> while Worm appears to represent *humanity at the larval stage of embryonic coenaesthesia*, as Ackerley and Gontarski have stated.<sup>72</sup>

In his influential study of Rabelais, Mikhail Bakhtin mentions the figurines of *senile pregnant hags* whose old age and pregnancy are grotesquely emphasised.<sup>73</sup> For Bakhtin, the *decaying and deformed* bodies of these old hags represent *pregnant death, a death that gives birth*<sup>74</sup>. This idea is very close to Beckett's understanding of the cycle of life. In *Waiting for Godot*, Pozzo claims that birth is given *astride of a grave*<sup>75</sup> and, as it has been noted by critics, both Molloy and Malone *experience death as birth [...] one in a ditch, the other feeling the world's labia parting, then feet first from 'the great cunt of existence'*<sup>76</sup>. Other characters with 'mol', 'mal' or 'mil' in their names have some connection either with death or with birth: Malacoda is *the undertaker's man*<sup>77</sup> and Cack-faced Miller touches Watt as he comes back to life after having been knocked unconscious.<sup>78</sup>

Therefore, Bakhtin's explanation of the grotesque body as two-fold, unfinished and incomplete, standing *on the threshold of the grave and the crib* may be applied to many of Beckett's characters.<sup>79</sup> Thus their frequent androgyny may be explained as openness and incompleteness, as the body in the process of being born; their names, which refer to sexual organs, their exaggerated mouths or lips – as the body overgrowing itself, coming out of itself. The symbol of this in Beckett's fiction is the mollusc: soft, worm-like, formless matter enclosed by two lateral valves; almost incapable of locomotion, with poorly developed head, it lies in the mud waiting to be born.



## References and Notes:

- <sup>1</sup> Токарев Д. *Курс на худшее: Абсурд как категория текста у Даниила Хармса и Сэмюэля Беккета*. Москва, НЛЮ, 2002. – с. 90.
- <sup>2</sup> Beckett S. Molloy. *Samuel Beckett: The Grove Centenary Edition*. New York, Grove, 2006b. – p. 53.
- <sup>3</sup> Beckett S. Molloy. Paris, Minuit, 2002. – p. 77.
- <sup>4</sup> Токарев Д. *Курс на худшее: Абсурд как категория текста у Даниила Хармса и Сэмюэля Беккета*. Москва, НЛЮ, 2002. – с. 90.
- <sup>5</sup> Beckett S. Molloy. Paris, Minuit, 2002. – p. 164.
- <sup>6</sup> Beckett S. Molloy. *Samuel Beckett: The Grove Centenary Edition*. New York, Grove, 2006b. – p. 62.
- <sup>7</sup> Ibid., p. 49.
- <sup>8</sup> Watkins C. *The American Heritage Dictionary of Indo-European Roots*. Boston, Houghton Mifflin, 2000. – p. 53; Pokorny J. *Indogermanisches Etymologisches Wörterbuch*. Bern, Francke, 1959. – p. 716.
- <sup>9</sup> Buck C. D. *A Dictionary of Selected Synonyms in the Principal Indo-European Languages*. Chicago, U of Chicago P, 1988. – p. 1065.
- <sup>10</sup> Mallory J. P., Adams D. Q. *The Oxford Introduction to Proto-Indo-European and the Proto-Indo-European World*. Oxford, Oxford UP, 2007. – p. 279.
- <sup>11</sup> Buck C. D. *A Dictionary of Selected Synonyms in the Principal Indo-European Languages*. Chicago, U of Chicago P, 1988. – p. 1177.
- <sup>12</sup> Beckett S. Malone Dies. *Samuel Beckett: The Grove Centenary Edition*. New York, Grove, 2006c. – p. 255.
- <sup>13</sup> Pearse V. et al. *Living Invertebrates*. Palo Alto, Blackwell Scientific, 1987. – p. 319; Wells S. et al. *The IUCN Invertebrate Red Data Book*. Gland, IUCN, 1983. – p. 69.
- <sup>14</sup> Onions C. T. *The Oxford Dictionary of English Etymology*. Oxford, Oxford UP, 1966. – p. 383; Frisk H. *Griechisches Etymologisches Wörterbuch*. Heidelberg, Winter, 1970. – p. 165.
- <sup>15</sup> Beckett S. Murphy. *Samuel Beckett: The Grove Centenary Edition*. New York, Grove, 2006e. – p. 73.
- <sup>16</sup> Beckett S. *Dream of Fair to middling Women*. New York, Arcade, 2006f. – p. 18.
- <sup>17</sup> Rea J. Molly Mollusca: A Joycean Sexual Symbol. / *English Language Notes* Nr. 23, 2, 1985. – pp. 62–66.
- <sup>18</sup> Ibid., p. 62.
- <sup>19</sup> Joyce J. *Ulysses*. London, Penguin, 1992. – p. 222.
- <sup>20</sup> Ibid., p. 877.
- <sup>21</sup> Beckett S. Malone Dies. *Samuel Beckett: The Grove Centenary Edition*. New York, Grove, 2006c. – p. 255, 260.
- <sup>22</sup> Chevalier J., Gheerbrant A. *A Dictionary of Symbols*, trans. John Buchanan-Brown. Oxford, Blackwell, 1994. – p. 871.
- <sup>23</sup> Lyly J. Mother Bombie. *The Dramatic Works of John Lily*. London, Smith, 1892. – p. 84.

- <sup>24</sup> Swift J. Oysters. *The Poems of Jonathan Swift*, ed. Harold Williams. Oxford, Clarendon, 1937. – p. 953.
- <sup>25</sup> Kilfeather S. *Dublin: A Cultural History*. Oxford, Oxford UP, 2005. – p. 5; Murphy S. Who was Molly Malone? / *History Ireland* Nr. 1, 2, 1993. – p. 40.
- <sup>26</sup> *Ibid.*, p. 6; McMahon S., O'Donoghue J. *Brewer's Dictionary of Irish Phrase and Fable*. London, Weidenfeld, 2004. – p. 551.
- <sup>27</sup> Partridge E. *The Wordsworth Dictionary of the Underworld*. Ware, Wordsworth, 1995. – p. 444; Ayto J. *Oxford Dictionary of Slang*. Oxford, Oxford UP, 2003. – p. 84.
- <sup>28</sup> Middleton T., Dekker T. *The Roaring Girl*, ed. Paul A. Mulholland. Manchester, Manchester UP, 1999. – p. 130.
- <sup>29</sup> Williams G. *A Dictionary of Sexual Language and Imagery in Shakespearean and Stuart Literature*. London, Athlone, 1994. – p. 898.
- <sup>30</sup> Behn A. The Younger Brother: or, the Amorous Jilt. *The Works of Aphra Behn*, ed. Janet Todd. London, Pickering, 1996. – pp. 372–373.
- <sup>31</sup> D'Urfey T. *Wit and Mirth or Pills to Purge Melancholy, Being a Collection of the Best Merry Ballads and Songs, Old and New*. London, Pearson, 1719. – p. 108.
- <sup>32</sup> Rabelais F. *Gargantua and Pantagruel*, trans. J. M. Cohen. London, Penguin, 1955. – p. 525.
- <sup>33</sup> Joyce J. *Ulysses*. London, Penguin, 1992. – p. 222.
- <sup>34</sup> Williams G. *A Dictionary of Sexual Language and Imagery in Shakespearean and Stuart Literature*. London, Athlone, 1994. – p. 982.
- <sup>35</sup> *Ibid.*, p. 983.
- <sup>36</sup> Beckett S. *Collected Poems in English and French*. New York, Grove, 1977. – p. 19.
- <sup>37</sup> Beckett S. Malone Dies. *Samuel Beckett: The Grove Centenary Edition*. New York, Grove, 2006c. – p. 255.
- <sup>38</sup> Rabelais F. *Oeuvres complètes*, ed. Jacques Boulenger. Paris, Nouvelle Revue Française, 1941. – p. 414; Rabelais F. *Gargantua and Pantagruel*, trans. J. M. Cohen. London, Penguin, 1955. – p. 337.
- <sup>39</sup> Guiraud P. *Dictionnaire Érotique*. Paris, Payot, 1978. – pp. 247, 391, 459; Bidler R. M. *Dictionnaire Érotique: Ancien Français, Moyen Français, Renaissance*. Montréal, Ceres, 2002. – pp. 158–159, 355, 440.
- <sup>40</sup> Beckett S. Malone Dies. *Samuel Beckett: The Grove Centenary Edition*. New York, Grove, 2006c. – p. 250.
- <sup>41</sup> Beckett S. Molloy. *Samuel Beckett: The Grove Centenary Edition*. New York, Grove, 2006b, – p. 96.
- <sup>42</sup> Soanes C., Stevenson A., (eds). *Oxford Dictionary of English*. Oxford, Oxford UP, 2003. – p. 322.
- <sup>43</sup> Reaney P. H., Wilson R. M. *A Dictionary of English Surnames*. Oxford, Oxford UP, 1997. – p. 99.
- <sup>44</sup> Burton M., Burton R. *International Wildlife Encyclopedia*. New York, Marshall Cavendish, 2002. – pp. 462–463; Simpson J. A., Weiner E. S. C. (eds.) *The Oxford English Dictionary*. Oxford, Oxford UP, 1989. – p. 263.

- <sup>45</sup> Buck C. D. *A Dictionary of Selected Synonyms in the Principal Indo-European Languages*. Chicago, U of Chicago P, 1988. – pp. 82–83; Meyer-Lübke W. *Romanisches Etymologisches Wörterbuch*. Heidelberg, Winter, 1924. – p. 423.
- <sup>46</sup> Walde A. *Vergleichendes Wörterbuch der Indogermanischen Sprachen*, ed. Julius Pokorny. Berlin, Gruyter, 1927. – p. 285; Ernout A., Meillet A. *Dictionnaire étymologique de la langue latine: Histoire des Mots*. Paris, Klincksieck, 1932. – pp. 605–606.
- <sup>47</sup> Freund G. *Grand dictionnaire de la langue latine*, trans. N. Theil. Paris, Didot, 1883. – pp. 519–520; Blaise A. *Dictionnaire latin-français des auteurs chrétiens*. Turnhout, Brepols, 1954. – p. 542.
- <sup>48</sup> Marcovich M. *Studies in Graeco-Roman Religions and Gnosticism*. Leiden, Brill, 1988. – p. 6.
- <sup>49</sup> Walde A. *Lateinisches Etymologisches Wörterbuch*. Heidelberg, Winter, 1954. – p. 122.
- <sup>50</sup> Ackerley C. J., Gontarski S. E. *The Grove Companion to Samuel Beckett: A Reader's Guide to His Works, Life, and Thought*. New York, Grove, 2004. – p. 659.
- <sup>51</sup> Beckett S. Molloy. *Samuel Beckett: The Grove Centenary Edition*. New York, Grove, 2006b. – p. 107.
- <sup>52</sup> *Ibid.*, p. 19.
- <sup>53</sup> *Ibid.*, p. 13.
- <sup>54</sup> *Ibid.*, p. 15.
- <sup>55</sup> *Ibid.*, p. 13.
- <sup>56</sup> Williams G. *A Dictionary of Sexual Language and Imagery in Shakespearean and Stuart Literature*. London, Athlone, 1994. – p. 852.
- <sup>57</sup> Bidler R. M. *Dictionnaire Érotique: Ancien Français, Moyen Français, Renaissance*. Montréal, Ceres, 2002. – p. 433.
- <sup>58</sup> Chevalier J., Gheerbrant A. *A Dictionary of Symbols*, trans. J. Buchanan-Brown. Oxford, Blackwell, 1994. – p. 871.
- <sup>59</sup> Beckett S. The Unnamable. *Samuel Beckett: The Grove Centenary Edition*. New York, Grove, 2006a. – pp. 335, 338.
- <sup>60</sup> Pearse V. et al. *Living Invertebrates*. Palo Alto, CA, Blackwell Scientific, 1987. – p. 350.
- <sup>61</sup> *Ibid.*, pp. 350–351.
- <sup>62</sup> Beckett S. How It Is. *Samuel Beckett: The Grove Centenary Edition*. New York, Grove, 2006g. – p. 41, 521.
- <sup>63</sup> Beckett S. Molloy. *Samuel Beckett: The Grove Centenary Edition*. New York, Grove, 2006b. – pp. 84–85.
- <sup>64</sup> Beckett S. Malone Dies. *Samuel Beckett: The Grove Centenary Edition*. New York, Grove, 2006c. – p. 177.
- <sup>65</sup> Wells S. et al. *The IUCN Invertebrate Red Data Book*. Gland, IUCN, 1983. – p. 69; Ruppert E. et al. *Invertebrate Zoology: A Functional Evolutionary Approach*. Belmont, CA, Thomson, 2004. – p. 284.

- <sup>66</sup> Beckett S. Watt. *Samuel Beckett: The Grove Centenary Edition*. New York, Grove, 2006i. – p. 191.
- <sup>67</sup> Beckett S. The Expelled. *Samuel Beckett: The Grove Centenary Edition*. New York, Grove, 2006h. – p. 250.
- <sup>68</sup> Beckett S. L'Expulsé. *Nouvelles et textes pour rien*. Paris, Minuit, 1958. – pp. 19–20.
- <sup>69</sup> Soanes C., Stevenson A. (eds.) *Oxford Dictionary of English*. Oxford, Oxford UP, 2003. – p. 2030.
- <sup>70</sup> Marks G., Johnson C. (eds.) *Harrapp's Slang Dictionary: English-French, Français-Anglais*. Reading, Harrap, 1998. – p. 288.
- <sup>71</sup> Beckett S. Malone Dies. *Samuel Beckett: The Grove Centenary Edition*. New York, Grove, 2006c. – p. 258.
- <sup>72</sup> Ackerley C. J., Gontarski S. E. *The Grove Companion to Samuel Beckett: A Reader's Guide to His Works, Life, and Thought*. New York, Grove, 2004. – p. 652.
- <sup>73</sup> Bakhtin M. *Rabelais and His World*, trans. Hélène Iswolsky. Bloomington, Indiana UP, 1984. – p. 25.
- <sup>74</sup> Ibid.
- <sup>75</sup> Beckett S. Waiting for Godot. *Samuel Beckett: The Grove Centenary Edition*. New York, Grove, 2006j. – p. 82.
- <sup>76</sup> Ackerley C. J., Gontarski S. E. *The Grove Companion to Samuel Beckett: A Reader's Guide to His Works, Life, and Thought*. New York, Grove, 2004. – p. 62.
- <sup>77</sup> Beckett S. *Collected Poems in English and French*. New York, Grove, 1977. – p. 26.
- <sup>78</sup> Beckett S. Watt. *Samuel Beckett: The Grove Centenary Edition*. New York, Grove, 2006i. – p. 368.
- <sup>79</sup> Bakhtin M. *Rabelais and His World*, trans. H. Iswolsky. Bloomington, Indiana UP, 1984. – p. 26.

## Bibliography:

- Ackerley C. J., Gontarski S. E. *The Grove Companion to Samuel Beckett: A Reader's Guide to His Works, Life, and Thought*. New York, Grove, 2004.
- Ayto J. *Oxford Dictionary of Slang*. Oxford, Oxford UP, 2003.
- Bakhtin M. *Rabelais and His World*, trans. Hélène Iswolsky. Bloomington, Indiana UP, 1984.
- Beckett S. L'Expulsé. *Nouvelles et textes pour rien*. Paris, Minuit, 1958.
- Beckett S. *Collected Poems in English and French*. New York, Grove, 1977.
- Beckett S. *Molloy*. Paris, Minuit, 2002.
- Beckett S. The Unnamable. *Samuel Beckett: The Grove Centenary Edition*. New York, Grove, 2006a.
- Beckett S. *Molloy*. *Samuel Beckett: The Grove Centenary Edition*. New York, Grove, 2006b.

- Beckett S. Malone Dies. *Samuel Beckett: The Grove Centenary Edition*. New York, Grove, 2006c.
- Beckett S. Murphy. *Samuel Beckett: The Grove Centenary Edition*. New York, Grove, 2006e.
- Beckett S. *Dream of Fair to middling Women*. New York, Arcade, 2006f.
- Beckett S. How It Is. *Samuel Beckett: The Grove Centenary Edition*. New York, Grove, 2006g.
- Beckett S. The Expelled. *Samuel Beckett: The Grove Centenary Edition*. New York, Grove, 2006h.
- Beckett S. Watt. *Samuel Beckett: The Grove Centenary Edition*. New York, Grove, 2006i.
- Beckett S. Waiting for Godot. *Samuel Beckett: The Grove Centenary Edition*. New York, Grove, 2006j.
- Behn A. The Younger Brother: or, the Amorous Jilt. *The Works of Aphra Behn*, ed. Janet Todd. London, Pickering, 1996.
- Bidler R. M. *Dictionnaire Érotique: Ancien Français, Moyen Français, Renaissance*. Montr al, Ceres, 2002.
- Blaise A. *Dictionnaire latin-français des auteurs chrétiens*. Turnhout, Brepols, 1954.
- Buck C. D. *A Dictionary of Selected Synonyms in the Principal Indo-European Languages*. Chicago, U of Chicago P, 1988.
- Burton M., Burton R. *International Wildlife Encyclopedia*. New York, Marshall Cavendish, 2002.
- Chevalier J., Gheerbrant A. *A Dictionary of Symbols*, trans. John Buchanan-Brown. Oxford, Blackwell, 1994.
- D'Urfey T. *Wit and Mirth or Pills to Purge Melancholy, Being a Collection of the Best Merry Ballads and Songs, Old and New*. London, Pearson, 1719.
- Ernout A., Meillet A. *Dictionnaire étymologique de la langue latine: Histoire des Mots*. Paris, Klincksieck, 1932.
- Frisk H. *Griechisches Etymologisches Wörterbuch*. Heidelberg, Winter, 1970.
- Freund G. *Grand dictionnaire de la langue latine*, trans. N. Theil. Paris, Didot, 1883.
- Guiraud P. *Dictionnaire Érotique*. Paris, Payot, 1978.
- Joyce J. *Ulysses*. London, Penguin, 1992.
- Kilfeather S. *Dublin: A Cultural History*. Oxford, Oxford UP, 2005.
- Lily J. Mother Bombie. *The Dramatic Works of John Lily*. London, Smith, 1892.
- Mallory J. P., Adams D. Q. *The Oxford Introduction to Proto-Indo-European and the Proto-Indo-European World*. Oxford, Oxford UP, 2007.
- Marcovich M. *Studies in Graeco-Roman Religions and Gnosticism*. Leiden, Brill, 1988.
- Marks G., Johnson C. B. (eds.) *Harrapp's Slang Dictionary: English-French, Français-Anglais*. Reading, Harrap, 1998.

- McMahon S., O'Donoghue J. *Brewer's Dictionary of Irish Phrase and Fable*. London, Weidenfeld, 2004.
- Meyer-Lübke W. *Romanisches Etymologisches Wörterbuch*. Heidelberg, Winter, 1924.
- Middleton T., Dekker T. *The Roaring Girl*, ed. Paul A. Mulholland. Manchester, Manchester UP, 1999.
- Murphy S. Who was Molly Malone? / *History Ireland* Nr. 1, 2, 1993.
- Onions C. T. *The Oxford Dictionary of English Etymology*. Oxford, Oxford UP, 1966.
- Partridge E. *The Wordsworth Dictionary of the Underworld*. Ware, Wordsworth, 1995.
- Pearse V. et al. *Living Invertebrates*. Palo Alto, CA, Blackwell Scientific, 1987.
- Pokorny J. *Indogermanisches Etymologisches Wörterbuch*. Bern, Francke, 1959.
- Rabelais F. *Gargantua and Pantagruel*, trans. J. M. Cohen. London, Penguin, 1955.
- Rabelais F. *Oeuvres complètes*, ed. Jacques Boulenger. Paris, Nouvelle Revue Française, 1941.
- Rea J. Molly Mollusca: A Joycean Sexual Symbol. / *English Language Notes* Nr. 23, 2, 1985.
- Reaney P. H., Wilson R. M. *A Dictionary of English Surnames*. Oxford, Oxford UP, 1997.
- Ruppert E. et al. *Invertebrate Zoology: A Functional Evolutionary Approach*. Belmont, CA, Thomson, 2004.
- Simpson J. A., Weiner E. S. C. (eds.) *The Oxford English Dictionary*. Oxford, Oxford UP, 1989.
- Soanes C., Stevenson A. (eds.) *Oxford Dictionary of English*. Oxford, Oxford UP, 2003.
- Swift J. Oysters. *The Poems of Jonathan Swift*, ed. Harold Williams. Oxford, Clarendon, 1937.
- Walde A. *Vergleichendes Wörterbuch der Indogermanischen Sprachen*, ed. Julius Pokorny. Berlin, Gruyter, 1927.
- Walde A. *Lateinisches Etymologisches Wörterbuch*. Heidelberg, Winter, 1954.
- Watkins C. *The American Heritage Dictionary of Indo-European Roots*. Boston, Houghton Mifflin, 2000.
- Wells S. et al. *The IUCN Invertebrate Red Data Book*. Gland, IUCN, 1983.
- Williams G. *A Dictionary of Sexual Language and Imagery in Shakespearean and Stuart Literature*. London, Athlone, 1994.
- Токарев Д. *Курс на худшее: Абсурд как категория текста у Даниила Хармса и Сэмюэля Беккета*. Москва, НЛЮ, 2002.

Сергей Полянский

**ГАСТРОНОМИЯ АБСУРДА В РОМАНЕ  
БОРИСА ВИАНА *ПЕНА ДНЕЙ***

Summary

**Gastronomy of the Absurd in Boris Vian's Novel *Foam of the Daze***

One of the most controversial twentieth-century French writers, Boris Vian created the whole absurd world of fiction where his heroes coexist without realizing that their world is absurd. The writer uses the language as a tool for rendering a common reality into an absurd one. Word formation, joining of incompatible lexical units, the invention of new meanings is the way Vian uses to puzzle the reader. The most prominent example of this form is his novel *Foam of the Daze* published in 1947. Gastronomy is presented here as one of the absurd elements denoting the arbitrariness of words for bearing some meaning. Being a translator himself, Vian understood that his novel would represent a difficult task for translation. Thus the aim of the present article is to analyse the absurd gastronomic language of Boris Vian using the comparative method confronting the translations from French into Russian, English, and Latvian.

\*

Культовый сегодня писатель Борис Виан при жизни так и не был отмечен критиками. Он родился 10 марта 1920 года в городке Вильд'Авре всего в десяти километрах от Парижа в сторону Версаля. Его отец имел весьма приличный доход от капитала, поэтому никакой профессии не имел, мать происходила из богатой эльзасской семьи, владевшей нефтяными скважинами в Баку и несколькими промышленными предприятиями во Франции. Ее любовь к опере *Борис Годунов* определила выбор имени второго ребенка, еще у Бориса был старший брат Лелио, младший Ален и сестренка Нинон. Жили они на двухэтажной вилле и были в определенной мере отгорожены от внешнего мира, так как проходили домашнее обучение и даже парикмахера вызывали на дом. Впоследствии эту чрезмерную материнскую опеку над детьми Мишель Рибалка, автор диссертации *Борис Виан. Попытка интерпретации и документации*, назовет причиной «трагического» в жизни писателя. С точки зрения исследователя, *маленький Борис стал жертвой «обмана», «надувательства» родителей, придумавших приукрашенный мир, который коренным образом отличался от реальности. Искусственный мир, где все возможно, где исполняются любые желания, оказался нежизнеспособным и очень далеким от реального мира, при малейшем соприкосновении с которым «карточный домик» начал разру-*

*шаться. Разрываясь между жестокостью реального и виртуальностью желаемого, Виан ищет счастье и не находит его, он вынужден довольствоваться подделками, что еще больше усугубляет трагизм его существования, «ощущение пустоты» и «состояние раздвоенности»<sup>1</sup>.*

Этот сюжет писатель положит в основу своего романа *Сердцедер*, используя для его названия словообразование, впервые появившееся шестью годами раньше в романе *Пена дней*. Этот вырывающий сердце инструмент, однако, в романе с одноименным названием ни разу не фигурирует. И это тоже характерно для творчества Виана.

В доме Вианов проживал также итальянец Пиппо Баррицоне, в прошлом солдат Иностранного легиона, который был у Вианов и садовником, и метрдотелем, и специалистом по разделке мяса, и неутомимым рассказчиком, использовавшим в своей речи забавные словечки. Несомненно, Борис Виан впоследствии воспользуется этой техникой для создания своего абсурдного языка, отрицающего реальность, воплощающего идею творческого потенциала человека и его способность изменить окружающий мир, разбивая стереотипы.

К семнадцати годам Борис получил уже бакалавриат по латыни, греческому и философии, владел английским и немецким языками. Очень рано пристрастился к чтению, чему способствовала огромная библиотека семьи Вианов. Великолепное знание мировой литературы позволило автору выбрать свои художественные ориентиры, направляющие его на пути новаторства и экспериментов в области художественных методов, форм и языка повествования. Виан конструирует свои романы из всевозможных стилистических, образных и сюжетных форм через оригинальное структурирование произведения и методичное, целенаправленное разрушение читательского горизонта ожидания.

Став писателем, Борис Виан попадет в стихию так называемого Нового романа с нарождающейся абсурдистской тематикой, его соратниками станут Беккет, Роб-Грийе, Ионеско, Аррабаль; Жак Превер и Марсель Дюшан, с которыми он в 1953 году вступит в Коллеж Патафизики став одним из его сатрапов. Творчество Виана, по мнению Ирины Казаковой, автора диссертации *Художественный мир ранней прозы Бориса Виана*, стало *во многом продолжением абсурдистской эстетики Альфреда Жарри, утверждающей потенциальность любых форм существования, а также лучших находок сюрреалистов в области обновления языка и мышления, Рэймона Кено и его идеи «сознательно творимой литературы-игры».* *Художественное мышление писателя направлено на поиск способов реализации видеоизмененной согласно автор-*



скому желанию, «нереальной» реальности, существующей по своим алогичным и непредсказуемым законам<sup>2</sup>.

Кирилл Медведев в своей статье *Борис Виан — советский писатель эпохи Ренессанса* в своем определении творчества писателя идет дальше:

*Заблудившийся где-то между экзистенциальным романом и «новой прозой» Виан сегодня легко встает на абсурдистско-постмодерную полку, где-то между Ионеско, Хармсом, Беккетом, Сорокиным и т.д. Его можно плодотворно сравнивать с любым из них. Например, с Хармсом. В этом нет парадокса — полоумные одиночки исключительно чутки к всеобщему.*<sup>3</sup>

Безусловно, центральным произведением Виана станет его ранний роман *L'Écume des jours* (Пена дней), написанный в 1946 г., где художественный мир писателя реализован в полной мере со всей иронией и трагизмом. Рукопись романа понравилась Кено, который нашел, что Виан опередил свое время, доброжелательно отозвалась о ней и Симона де Бовуар, а Сартр начал даже публиковать главы романа в своем журнале *Les Temps Modernes*. Однако критикой роман был встречен без восторга. Только после смерти писателя интерес к его творчеству охватил читателей по всему миру. По мнению Ирины Казаковой, прежде всего это связано с тем, что *враждебный «взрослый» мир, превратившийся в 60-е годы в общество потребления, противопоставлялся у Виана внутреннему миру человека и его глубоким чувствам. Этот виановский неконформизм получил статус «катализатора молодежных волнений 1968 года», а следовательно, вызвал интерес к личности и творчеству писателя*<sup>4</sup>.

Роман изобилует иронией и сарказмом, выраженной абсурдностью поступков и действий, а также огромным количеством сюрреалистических словообразований, среди которых особое место занимает гастрономическая тема. Необходимо отметить, что Борис Виан чрезвычайно ценил поваренную книгу французского кулинара Жюль Гуффе (1807 — 1877) за точность рецептуры, поэтому ввел имя автора изысканных рецептов в свой роман без искажений. Всё, что приготовлено в романе по рецептам Гуффе неизменно вызывает восторг у персонажей, будь то *толченый бычий хвост* или *заливное из морского языка, украшенное ломтиками трюфеля*.

По мнению Кирилла Медведева, *проза Виана — рай и ад для хорошего переводчика: все эти каламбуры, идиомы, анаграммы, полисемия и прочее непередаваемое (но переведенное!) наследство знаменитого литературного пакостника*<sup>5</sup>. Остановимся здесь на рецепте, чрезвычайно подробно описанном Борисом Вианом в шестой главе романа, и постараемся изучить гастрономический язык писателя методом сравнения

нескольких переводов. С целью анализа передачи словообразований Виана на русский язык были исследованы все три изданные перевода:

- 1) 1983 год, Москва, издательство *Художественная литература* – переводчик Лиля Лунгина;
- 2) 1997 год, Санкт-Петербург, издательство *Симпозиум* – переводчик Виктор Лапицкий;
- 3) 1998 год, Москва, издательство *ТЕРРА / Книжный клуб* – переводчик Мария Головановская.

Английская версия романа представлена переводом 2003 года, опубликованным издательством *Tam Tam Books* в США – переводчик Brian Harper. Перевод на латышский язык издан в 2002 году, в Риге, в *Omnia mea* – переводчик Inta Geile-Sipolniece.

Рецепт Гуффе начинается с названия ингредиента, по-французски *andouillon*, что, по всей видимости, образовано Вианом из корня *andouille*, означающего ‘колбаса из свиных внутренностей’, и суффикса *-on*, применяемого, как правило, для обозначения живых существ, в функции уменьшительного, как например *chat* – кот, *chaton* – котенок, а также для обозначения принадлежности жителя к определенному региону, например *Bourgogne* – Бургундия, *bourguignon* – бургиньон, или *житель Бургундии*. Далее по тексту этот *andouillon* будет издавать звуки, то есть вести себя, обнаруживая явные признаки живого существа, поэтому данный суффикс вполне оправдан.

Лунгина (Л1) предлагает версию *колбасусь*, очевидно от корня *колбас* и суффикса *-усь*, первоначально используемого в именах собственных со значениями ‘маленький’, ‘молодой человек’, ‘сын’, впоследствии став уменьшительно-ласкательным, как например *Вика* – *Викуся*. Лунгина также добавляет прилагательное *живой*, которого нет у Виана. Лунгина тяготеет к отождествлению ингредиента с маленьким человекоподобным существом, сохраняя мелодику языка.

Лапицкий (Л2) предпочитает назвать ингредиент *колбасенник*, используя очевидно два суффикса *-енн* и *-ик*, задавая в первую очередь форму прилагательного по свойству или признаку (пример: *клюква* – *клюквенный*), одновременно с этим возвращая слово в разряд существительных с суффиксом уменьшительной субъективной оценки (*торт* – *тортик*). То есть для Лапицкого ингредиент скорее неодоушвлен, однако имеет небольшой размер.

Головановская (Г) предлагает вариант *колбасенок*, используя суффикс *-енок* (*-ёнок* / *-онок*) образующий имена существительные с общим значением лица или животного, характеризующегося детскостью, незрелостью (*котенок* или *чертенок*). По отношению к фран-

цузскому неологизму данный перевод ближе всего отражает свойства и характеристики ингредиента Виана. Однако Голованивская добавляет прилагательное «молочный», отсутствующий в оригинале.

Харпер (X) вообще не стал изобретать неологизмов, а назвал ингредиент *nyala*, что переводится без всяких двусмысленностей как ньяла, то есть африканская антилопа из группы винторогих антилоп. Прослеживается явное несоответствие относительно размера ингредиента и его свойств.

Geile-Sipolnice (Г-С) предлагает версию *desēns*, что имеет искомый корень *desa*, то есть ‘колбаса’ и суффикс *-ēns*, который имеет сходные характеристики с русским суффиксом *-енок*, как например *kaķis – kaķēns*. Таким образом, перевод на латышский язык максимально близко сохраняет свойства французского неологизма Виана.

Следующее действие, описанное Вианом в рецептуре Гүффе: *que vous écorcherez, malgré ses cris*. Глагол *écorcher* имеет как прямой смысл (‘сдирать кожу’), так и переносный: обдирать, *malgré ses cris* дословно переводится – несмотря на его крики.

Л1 – *сдерите с него семь шкур, невзирая на его крики*. Сохранена двусмысленность глагола и описание реакции ингредиента.

Л2 – *невзирая на все крики, обдерите его как липку*. Идентичная реакция, однако выбран другой фразеологизм, выражающий скорее иносказательность действия, нежели его двусмысленность.

Г – *невзирая на визг, спустите с него семь шкур*. Перекликается с Л1.

Х – *skin despite its cries*. Глагол даже в переносном смысле сохраняет «жестокую окраску», то есть в совокупности с ньялой читатель воспримет всё предложение как освеживание живой кричащей антилопы.

Г-С – *novelciet ādu par spīti tā kļiedzieniem*. Также очень незначительная доля двусмысленности.

Следующее предложение Виана: *Gardez soigneusement la peau* – буквально означает ‘аккуратно сохраните шкуру’.

Л1 – *Все семь шкур аккуратно припрячьте*.

Л2 – *стараясь не повредить при этом кожу*.

Г – *Шкуры сохраните*.

Х – *Take painstaking care of the skin*.

Г-С – *Rūpīgi saglabājiēt ādu*.

Лунгина в отличие от автора призывает шкуры прятать, Лапицкий меняет структуру предложений, Голованивская чрезмерно лаконична, а ближе всех к тексту Виана оказались Харпер и Гейле-Сиполнице.

Далее по Виану: *Lardez l'andouillon de pattes de homards émincées et revenues à toute bride dans du beurre assez chaud.*

- Л1 — *Затем возьмите лапки омара, нарежьте их, потушите струей из брандспойта в подогретом масле и нашигуйте ими тушку колбасу.*
- Л2 — *Нашигуйте колбасенника тонко нарезанными лапками омаров, с размаху припущенными в достаточно разогретое масло.*
- Г — *Нашигуйте колбасенка мелконарезанными лапками омара, предварительно поджарив их в кипящем от злости масле.*
- Х — *Lard the nyala with lobster claw slices browned at full tilt in hot butter.*
- Г-С — *Iespekojiet desēnu ar rīpiņās sagrieztām un diezgan karstā sviestā ļoti ātri apceptām omāra spīlēm.*

Вся сложность здесь заключается в игре слов: у Виана лапки омара нарезанные и поджаренные, однако в сочетании с выражением *à toute bride* (во весь опор) деепричастие *revenues* скорее может быть понято в прямом значении — вернувшиеся, а не поджаренные. Ни один перевод не справляется с этим разночтением, поэтому появляются инородные элементы: из брандспойта, с размаху, от злости. Английский и латышский варианты вообще не касаются этой темы. Еще одна сложность для перевода на русский язык, это слово *beurre* — ‘сливочное масло’, которое у Виана «достаточно горячее». Все три перевода на русский язык разнятся, и ни в одном нет указания на состав масла.

Следующий фрагмент текста: *Faites tomber sur glace dans une cocotte légère. Poussez le feu, et, sur l'espace ainsi gagné, disposez avec goût des rondelles de ris mitonné.*

- Л1 — *Сложите все это на лед в жаровню и быстро поставьте на медленный огонь, предварительно обложив колбасу матом и припущенным рисом, нарезанным ломтиками.*
- Л2 — *Сбросьте на лед в легком чугулке. Поднимите пары, красиво расположите под ними кружочки тушеного телячьего зоба с рисом, обманите колбасенника.*
- Г — *Положите в кастрюльку и бросьте на лед. Раздуйте огонь и заполните образовавшуюся пустоту красиво разложенными ломтиками тушеной зобной железы.*
- Х — *Reduce while slowly and progressively covering the flame in a light casserole. Stoke the flame, and, with the place gained, tastefully arrange some rings of simmered calf sweetbread.*
- Г-С — *Iemetiet katlā uz ledus. Palieliniet uguni un šādi iegūtā telpā gaumīgi izkārtojiet vārītu rīsu aplīšus.*

Кроме абсурдности действий и реакций на них, у Виана здесь нет никаких посторонних элементов, переводчики самостоятельно предлагают *обкладывать ингредиент матом, обманывать его*, три переводчика (из пяти) путают слово *ris* (сладкое мясо — телячья зобная железа) с рисом, который отличается в написании всего одной буквой: *riz*.

Виан продолжает: *Lorsque l'andouillon émet un son grave, retirez prestement du feu et nappez de porto de qualité.*

- Л1 — *Как только колбасусь зашипит, снимите жаровню с огня и утопите его в портвейне высшего качества.*
- Л2 — *Когда он испустит “фа” нижней октавы, добавьте соль, быстро снимите его с огня и залейте портвейном высшего качества.*
- Г — *Когда колбасенок издаст трубный зов, быстро снимите его с огня и залейте хорошим портвейном.*
- Х — *When the nyala lets out a low sound, take quickly away from the fire and top with quality port.*
- Г-С — *Kad desēns raida nopietnu skaņu, žigli noņemiet no uguns un pārlejiēt ar kvalitatīvu portvīnu.*

В этом отрывке самым интересным оказывается жонглирование звуком, который издает уже приготовленный ингредиент, у Виана он просто низкий, и таковым его оставляет лишь Харпер, Лапицкий же предлагает еще и посолить блюдо, отступая от рецептуры Гүффе.

Пропуская чисто технические подробности рецепта, обратим внимание на его финал: *Au moment de servir, faites un coulis avec un sachet de lithinés et un quart de lait frais. Garnissez avec les ris, servez et allez-vous-en.*

- Л1 — *Перед тем как подать блюдо на стол, сделайте соус из гидрата окиси лития, разведенного в стакане свежего молока. В виде гарнира подавайте нарезанный ломтиками рис и бегите прочь.*
- Л2 — *Перед подачей на стол добавьте в подливку пакетик гидрата окиси лития и кварту парного молока. Обложите матовым рисом, подавайте на стол и сматывайтесь.*
- Г — *Перед тем как подать на стол, сделайте подливу из гидрата окиси лития и одной четверти литра холодного молока. Обложите ломтиками зобной железы, подайте на стол и ступайте прочь.*
- Х — *When ready to serve, make a sauce with a lithia packet and one part of cold milk. Garnish with the calf sweetbread, serve and make yourself rare.*

Г-С — *Pasniegšanas brīdī pagatavojiet stipru novārijumu no litīna paciņas un ceturtdaļlitra svaiga piena. Rotājiet ar rīsiem, pasniedziet un ejiet ārā.*

Молоко у Виана холодное или свежее, но никак не парное, *ris* всё ещё сладкое мясо, а не рис, и последнее выражение несет грубую коннотацию и употреблено в императиве, его русский эквивалент — уберите. Ближе всех оказался Харпер.

Критики не раз отмечали, что Борис Виан оставил очень плодотворную почву для интеллектуальной гимнастики переводчиков, но у этого факта есть и обратная сторона: это приводит к тому, что одновременно в одном языке существует множество версий виановского текста и люди, читавшие разные переводы, по сути читали разные книги с одинаковой сюжетной линией. Однако, основываясь лишь на приведенном примере одного параграфа романа *Пена дней*, можно сделать однозначный вывод — идеального перевода до сих пор не существует. А может ли он быть вообще?

### Сноски и примечания:

- <sup>1</sup> Rybalka M. *Boris Vian: Essai d'interprétation et de documentation*. Paris, Minard, 1984. — p. 34.
- <sup>2</sup> Казакова И. *Художественный мир ранней прозы Бориса Виана*. Ивановский государственный университет, 2004. — с. 67.
- <sup>3</sup> <http://old.russ.ru/journal/kniga/98-10-03/medved.htm> (26.01.2014)
- <sup>4</sup> Казакова И. *Художественный мир ранней прозы Бориса Виана*. Ивановский государственный университет, 2004. — с. 11.
- <sup>5</sup> <http://old.russ.ru/journal/kniga/98-10-03/medved.htm> (26.01.2014)

### Литература:

- Rybalka M. *Boris Vian: Essai d'interprétation et de documentation*. Paris, Minard, 1984.
- Vian B. *Foam of the Daze*. USA, Tam Tam Books, 2003.
- Vians B. *Dienu putas*. Rīga, Omnia mea, 2002.
- Vian B. *L'écume des jours*. Paris, Le Livre de Poche, 2002.
- Виан Б. *Пена дней*. Москва, Художественная литература, 1983.
- Виан Б. *Пена дней*. Санкт-Петербург, Симпозиум, 1997.
- Виан Б. *Пена дней*. Москва, ТЕРРА / Книжный клуб, 1998.
- Казакова И. *Художественный мир ранней прозы Бориса Виана*. Ивановский государственный университет, 2004.
- <http://old.russ.ru/journal/kniga/98-10-03/medved.htm> (26.01.2014)

Astra Spalvēna

## LUTINĀT UN BAUDĪT: IESKATS GASTRONOMISKĀ VĀRDU KRĀJUMA LIETOJUMĀ

Summary

### Cooking and Eating: the Use of Gastronomic Vocabulary

This article gives an insight in the use of gastronomic vocabulary by using examples of the words 'cooking' and 'eating' and their synonyms and connected vocabulary in the discourse of gastronomic literature. Four books are used for this purpose, all released in a very short period of 2011 – 2012, which was very prolific for gastronomic writing in Latvia. The social, economic, and cultural changes that started in Latvia after regaining the independence in 1991, made a great impact on Latvian cuisine and these changes are reflected also in the use of gastronomic vocabulary. Analysis of the examples demonstrates cooking as a talent, a creative and artistic process, magic power, and a way of communication. Eating is revealed as a cognitive process, adventure, pleasure, and guilt. This is achieved by opening the borders of perceiving and describing food by using the vocabulary from other domains of culture and everyday life. It is concluded in the paper that gastronomic vocabulary might serve as a marker of changes in social life demonstrating cooking and eating as the ways of constructing and expressing one's identity.

\*

Ēdiena loma sabiedrībā kļūst aizvien daudzveidīgāka – no bioloģisko vajadzību apmierināšanas līdz pat sociāla prestiža veidošanas rīkam un radoša potenciāla izpausmes instrumentam. Vārdu krājums, kas lietots dažādu ar ēdienu saistītu procesu un fenomenu aprakstam, palīdz šo daudzveidību atsegt.

Laika posmā no 1990. līdz 2012. gadam Latvijas gastronomija piedzīvo dinamisku attīstību. Pēc neatkarības atgūšanas Latvijas virtuve atšķirīgu ekonomisku, sociālu un kultūras nosacījumu ietekmē zināmā mērā veidojas no jauna. Tas uzskatāms par laiku, kad sabiedrības attieksme mainās, ēdienam tiek pievērsta aizvien lielāka uzmanība, īpaši plašsaziņas līdzekļos, piedāvājot samērā lielu gan praktiskas, gan izklaidējošas dabas informācijas daudzumu, turklāt plašāku un daudzveidīgāku nekā līdz šim. Tas veicina arī ēdiena pētīšanas attīstību, jo palielinās avotu klāsts par Latvijai specifisku prakšu lietojumu un ēdiena uztveri kopumā.

2012. gads šajā kontekstā izmantojams kā atskaites punkts, iezīmējot sākumu periodam, kad var runāt par ēdiena reprezentācijas daudzveidību un plašākas informācijas pieejamību par mūsdienu ēšanas tradīcijām un

ēdiena uztveri Latvijā. 2012. gadā izdots Sandras Kalnietes darbs *Prjaņiks. Debessmannā. Tiramisū* un gadu iepriekš iznākusi Ilzes Jurkānes *Dzīves garša* ir autobiogrāfiskas pavārgrāmatas, kurās autore apraksta savas dzīves notikumus saistībā ar ēdienu, vienlaikus piedāvājot plašu recepšu klāstu. 2012. gadā gandrīz vienlaikus iznāk arī divi literāri darbi par ēdienu: Noras Ikstenas *Dzīvespriecīgais vakarēdiens* – stāstu krājums, kurā aprakstītas maltītes ar divpadsmit cilvēkiem, kas raksturoti gan ar izvēlēto ēdienu, gan ar attieksmi pret ēdienu; Gundegas Repšes *Rakstnieku pavārgrāmata* – gandrīz eseju krājums, kurā rakstnieki runā par ēdiena tēmu un ir iespēja iepazīt arī G. Repšes viedokli par daudziem ar ēdienu saistītiem aspektiem. Abās grāmatās ir daudz dokumentālu iezīmju – reāli cilvēki un notikušas maltītes piešķir darbiem etnogrāfisku kontekstu. 2012. gadā kultūrvēsturisku ieskatu sniedz Aleksandra Čaka memoriālā muzeja darbinieku sagatavotais darbs *Čaks virtuvē*, kas ir biogrāfisks stāsts par latviešu dzejnieku, ar rokkrastu fragmentiem un fotogrāfijām, kas apliecina A. Čaka interesi par pavārmākslu. Plašu etnogrāfisku un lingvistisku materiālu piedāvā arī literatūrzinātnieces Janīnas Kursītes *Virtuves vārdene*. Pavārgrāmatu klāstā starp jau ierastajiem tulkojumiem parādās vairāki oriģināldarbi: televīzijas pavāra Mārtiņa Sirmā *Mārtiņa Sirmā virtuves padomu grāmata*, izdevniecības *Zvaigzne ABC* līdzīpašnieces Zanes Kilblokas darbs *Pipars un oga*, kulinārijas emuāra *Četras sezonas* autore Signes Meirānes grāmata *Gatavot un baudīt* un divi gastronomijas žurnālistes Ivetas Galējas darbi *Garšvielas* un *Konservēšanas rokasgrāmata*. Starptautisku dimensiju interesei par ēdienu rada tulkojumi: 18. gs. franču gardēža Ž. A. Brijā-Savrēna filozofiski gastronomiskais traktāts *Garšas fizioloģija* un literatūrzinātnieces Jeļenas Kostjukovičas grāmata par Itālijas kultūru un gastronomiju *Kāpēc itāļiem patīk runāt par ēdienu* tulkojums ar Umberto Eko ievadu.

Pamats šādai daudzveidīgai interesei par ēdienu veidojies jau pēdējos desmit gadus, kad Latvijas sabiedrība pakāpeniski pierod pie pārmaiņām, ko pēc neatkarības atgūšanas 1990. gadā ieviesa dramatiski atšķirīgi politiskie, ekonomiskie, sociālie un kultūras nosacījumi. Rakstu krājuma *Ēdiens un sadzīve postsociālistiskajā pasaulē* priekšvārdā Melisa Koldvela (*Melissa L. Caldwell*) par simbolisku pārmaiņu vēstnesi 1990. gadu sākuma Austrumeiropā nodēvē *McDonald's* ātrās ēdināšanas restorānu atvēršanu un konstatē:

*Divas desmitgades vēlāk šis (McDonald's – A. S.) ienākšanas sekas ir acīmredzamas ārzemju pārtikas korporāciju izplatībā postsociālistiskajā pasaulē un to integrācijā vietējās sabiedrībās. Šī mijiedarbība ar globālo kapitālismu izraisīja daudzveidīgu pārtikas produktu, tehnoloģiju un*



*ēdiena kultūru savairošanos, tai skaitā veidojās jauna virtuves arhitektūra un jaunas ierīces, radās jauni ēdiena veidi un ēdiena pieredzes, sākot no suši un kapučīno līdz rietumu stila pārtikas veikaliem un atlaižu kuponiem, jaunas politiskas, reliģiskas un sociālas orientācijas gan attiecībā pret ārzemju, gan vietējo ēdienu.<sup>1</sup>*

Līdzīgi pēdējo divdesmit gadu laikā izmainījusies arī Latvijas gastronomijas aina, paplašinoties importēto produktu klāstam, iepazīstot aizvien jaunu tehnoloģisku ierīču lietošanu ēdiena pagatavošanā, daudziem viegli pieejamos ceļojumos iegūstot pieredzi par citu zemju ēšanas paradumiem un izmantojot plaši pieejamu informāciju medijos, īpaši internetā. Palielinās arī pārtikas un ēdienu nozīme patērnībā, tas kļūst par vienu no sociālā nošķiruma indikatoriem.<sup>2</sup>

Ēdiena lomas palielināšanos apliecina ne tikai izdoto grāmatu skaits, bet arī to saturs, kas atklāj veidus, kā ēdiens tiek verbalizēts un tematizēts, kāda ir tā vieta sadzīvē un kultūrā. To ilustrē, piemēram, valodas lietojums. Rakstā tiks sniegts ieskats ēdiena aprakstīšanai izmantoto vārdu krājumā, demonstrējot tā aprakstīšanas robežu paplašināšanos un uzsvāru maiņu.

Minētās analīzes veikšanai izmantotas četras grāmatas (t. i., I. Jurkānes, S. Kalnietes, G. Repšes, N. Ikstenas), kuru saturs un līdz ar to arī valodas lietojums pārsniedz recepšu lakonismu. Tekstu analizēšanai izmantota kontentanalīze – visi ar ēdienu saistītie apzīmējumi uzskaitīti un grupēti, ņemot vērā piecas prakses, kas ietver galvenās ar ēdienu saistītās darbības – produktu iegūšana, pagatavošana, pasniegšana, ēšana. Lai sniegtu ieskatu rezultātos, šajā rakstā tiks atspoguļoti ēdiena pagatavošanas un ēšanas kā procesa apraksti, kas ļauj ieraudzīt arī universālas tendences.

Ēdiena pagatavošana ir viens no būtiskākajiem procesiem, kas vispirms atspoguļo aktuālās gastronomiskās tendences. Produktu pārvēršanu ēdienā latviešu valodā raksturo ar vārdiem *gatavot ēdienu*. *Gatavot* nozīmē *‘vārot, cepot vai citādi apstrādājot pārtikas produktus, veidot uzturā lietojamu ēdienu’*<sup>3</sup>. Ēdiena pagatavošanas apgūšana tiek pielīdzināta jebkādu zināšanu un prasmju apguvei, izmantojot tādu pašu vārdu krājumu.

*Restorānos [...] cenšos nošpikot, ko vien varu (J 20); Cenšas iemācīties gatavot iepriekš nezināmus ēdienus un darīt to akurāti, lietojot pareizās sastāvdaļas un garšvielas (J 24); Papildināju savas zināšanas par itāļu virtuvi (J 14).*

Šo prasmi var apgūt gan mutvārdu ceļā ģimenē, gatavojot kopā ar citiem ģimenes locekļiem, novērojot un iegaumējot. Taču mūsdienās daudz

populārāks ēdiena pagatavošanas apguves veids ir recepšu izmantošana. Par recepti dēvējams ēdiena pagatavošanai nepieciešamo sastāvdaļu un tā pagatavošanas gaitas apraksts, kas fiksēts rakstiski. Recepšu lietošana padara iespējamu jaunu zināšanu apguvi un daudzveido ēdienu reper-tuāru. Izmantotajos avotos uz receptēm tiek attiecināti tādi darbības vārdi kā *zināt, izmēģināt, meklēt, pieturēties (pie), eksperimentēt, pielāgot* u. c.

*vecmāmiņas recepte* (K 65); *recepti esmu pazuudējusi* (K 57); *iemācījies dažādu ēdienu receptes* (J 16); „*praktizēt*” *receptes* (R 60); *recepte ir dzimtas mantojums* (K 16).

No minētajiem piemēriem redzams, ka svarīga ir pēctecība – bieži tiek izmantotas jau laika pārbaudi izturējušas receptes. Zināmā mērā recepti var uzskatīt par standartu, kurā ietvertie nosacījumi jāievēro, lai noteikts ēdiens izdotos. Recepšu izmantošana bijusi svarīga laikos, kad sabiedrībā mainījušies sociālie un ekonomiskie nosacījumi, piemēram, paplašinoties tirdzniecības areālam, ievesti svešzemju produkti. Recepšu krājumi veicināja sociālo mobilitāti, zemāka slāņa pārstāvji mācījās atdarināt augstākās šķiras dzīvesveidu, līdzīgi kā izmantojot grāmatas par galda kultūru un mājturību.<sup>4</sup> Latvijā šāds pārmaiņu periods sākas ar 1990. gadiem, kad notiek būtiskas dzīvesveida izmaiņas un receptes tiek izmantotas, lai veicinātu zināšanu un pieredzes apriti par jaunu iespēju izmantošanu.

Šajā laikā ne tikai tiek ieviesti pilnīgi jauni ēdieni un produkti, bet arī pārvērtētas iepriekšējās vērtības. Tāpēc attieksme pret receptēm reti kad ir bijīga, un, kaut arī senās un mantotās receptes tiek novērtētas, tomēr tikpat nozīmīga arī spēja pret ēdiena pagatavošanu izturēties radoši. Saistībā ar gatavošanas prakšu apguvi tiek lietoti apzīmējumi, kas liecina par izmaiņām ierastajos nosacījumos:

*Levērot dotās proporcijas, tomēr kādu no sastāvdaļām nomainīt* (R 106);  
*tieksme uz eksperimentiem un jauninājumiem* (R 105).

Gastronomiskajā diskursā vārds *eksperiments* mazāk saistās ar zinātnes jomu, bet vairāk ar jēdziena metaforisko pārnēsumu uz mākslu, runājot par radošiem meklējumiem. Šajā semantiskajā laukā iekļaujas arī citi apzīmējumi, kas uzsver radošu, brīvu pieeju ēdiena pagatavošanas procesam, samazinot receptes nozīmi:

*Un visas mērvienības, arī sāls un pipari, tiek noteiktas garšojot* (I 30);  
*Ēst gatavošanā viss ir vienkārši – panem tik tēmu un pārējais ir džezs.*  
*Un nekādu noteiktu proporciju – viss tikai uz čuteni* (I 66); *Gatavojot šo brīnišķīgo ēdienu, jālieto intuīcija* (R 63).

Ņemot vērā šādu apzīmējumu diezgan plašo lietojumu, jāvēršas pie vēl vienas receptēm raksturīgas iezīmes – apzinātas neprecizitātes jeb noslēpuma glabāšanas. Vēsturiski, ja receptē nav norādītas precīzas mērvienības, daudzums, tas var būt apzināts veids, kā sargāt „firmas noslēpumu” – recepte bieži vien ir kāda komerciāla veiksmes stāsta pamatā. Kaut arī bijis svarīgi pierakstīt šādas receptes, lai noteiktu tehnoloģiju varētu attīstīt un izplatīt tālāk, recepšu mērķis bija arī spēt saglabāt zināšanas grupas iekšienē, kā tas raksturīgs, piemēram, viduslaiku amatnieku ģildēm<sup>5</sup>.

Arī mūsdienās uz ēdiena pagatavošanu tiek attiecināti apzīmējumi, kas šķiet mantoti no viduslaiku alķīmijas, ēdiena gatavošanas prasmi metaforiski pielīdzinot maģijai, pārdabiskām spējām, slepenām zināšanām:

*Uzticēja Gundaram savu meistara noslēpumu – cepto gaļu šokolādes mērcē (I 59); Apguvusi virtuves noslēpumus (K 6); Gaļu prata pārvērst burvīgā, smaržīgā sinepju šmorā (R 31); Mazliet rituāla padarīšana (R 40); Ko tikai var izburt no ķirbjiem un kabačiem! (I 50); Abas esam svaidītas sēņu maģijā (I 107); Šis, jāteic, ir tikai viens no Gunillas neaizmirstamajiem sēņu trikiem (I 109); Uzburēt galdu stundas laikā (J 14); Šo mistēriju nevar iemācīties, tā vai nu ir dota, vai nav (I 99).*

Dažādos laikos un kultūrās ēdienam piedēvētas maģiskas īpašības, tas izmantots burvestībās un rituālos. Latvijā zināma, piemēram, ieēdināšanu, ko J. Kursīte apraksta kā pieburšanas paņēmieni milestībā un citās jomās, kad dažādas, bieži ar ķermeni saistītas substances tiek, ēdājam nezinot, pievienotas ēdienam, tā panākot vēlamo efektu.<sup>6</sup> Arī latviešu pasakās nereti sastopami šādi motīvi – kaut ko apēdot vai iedzerot, notiek kādas vēlamas vai nevēlamas pārmaiņas, pārvēršanās.

Apraksti ēdiena pagatavošanu var nošķirt no citām rutīnas darbībām, kas tiek veiktas nepieciešamības, nevis prieka pēc. Piemēram, par ēdiena pagatavošanu var runāt kā par vaļasprieku, brīvā laika pavadīšanas veidu, nozīmi piešķirot ne tikai rezultātam, bet arī procesam:

*Skaisti gatavot ir prieks (J 10); Ēdiena gatavošana mājās kļuvis populāra (J 24); Ēdiena gatavošana kļūst par hobiju, izklaidi un radošu procesu, ne tikai obligāti veicamu darbu, lai „paēstu” (J 24); maizīšu veidošana ir kā izšūšana (K 29); aizrašanās ar ēdienu (K 224).*

Bieži tiek lietots apzīmējums *pavārmāksla*, un, kaut arī sākotnēji vārds *māksla* šajā saliktenī lietots kā sinonīms vārdiem *māka*, *prasme*, tagad daudz vairāk tas saistās ar mākslas jomu kā radošu spēju izpausmi:

*Būt radošiem, ļauties fantāzijai (J 20); sapirku pavārgrāmatas [..] un radoši ķēros pie žanra apgūšanas (K 28); iedvesma, ķēriens, talants (R 17); ēdienu gatavošana ir māksla (R 69).*

Savukārt atsauce uz jau pieminēto ieēdināšanu metaforiskā nozīmē turpina pastāvēt vēl šodien. Daļa ēdiena pagatavošanas apzīmējumu atsedz to kā komunikatīvu darbību, izmantojot ēdiena pagatavošanu kā mīlestības un pieķeršanās izrādīšanas metaforu:

*Garšīgā, jutekliskā, romantiskā un nejaušību pilnā ēst gatavošanas pasaule* (K 6); *Ar ēdienu sievietes izrāda savu mīlestību vīriešiem* (R 66); *Katru vakaru, kad nav izrādes, lutinot sievu ar vakarinām un rītos – ar brokastīm. Mammai gatavojot īpašās diētas ēdienus* (I 63); *Es zinu, ka viņa lutina un appuišo savus vīriešus. Vīram, kurš aiziet uz četrām darba dienām, dod līdzī toņģelišus katrai ēdienreizei* (I 51).

Arī ēšanas procesa apraksts uzrāda līdzīgas tendences. Ēšanas procesu latviešu valodā apzīmē ar vārdu *ēst*, kas skaidrots kā *‘ieņemt barību mutē, parasti sakošļāt un norīt’*<sup>7</sup>, un uz to attiecināmi daudzveidīgi sinonīmi, kas nozīmes ziņā ir ļoti atšķirīgi, piemēram, *rīt* nozīmē *‘ātri, negausīgi ēst’*, bet *mīloties* – *‘ēst ko ļoti garšīgu, arī neikdienišķu’*.

Ēšanas procesu apzīmējošais vārdu krājums, līdzīgi kā ēdiena pagatavošanas apzīmējumi, semantiski saistīts ar citām jomām. Piemēram, saistība ar izziņu ir dabiski noteikta, jo pagaršošanai kā izziņas procesa sastāvdaļai ir nozīmīga loma cilvēka eksistencē, piemēram, spēja atšķirt rūgtu garšu no saldas ļauj atšķirt indīgus no veselīgiem augļiem, ar garšas palīdzību iespējams noteikt, vai produkts nav sabojājies un ir piemērots lietošanai. Mūsdienās izziņa ar garšas palīdzību vairāk tiek uztverta kā vaļasprieks, kultūras apvāršņa paplašināšana:

*Savās mājās iepazistināja ar dažādiem ēdieniem* (J 10); *iepazīnu japāņu un ķīniešu virtuvi, iemācījos lietot irbulišus* (J 14); *Ēst [...] kaut ko jaunu un līdz šim nebaudītu* (J 10).

Dažādu ēdienu izmēģināšanu, pagaršošanu var aprakstīt kā piedzīvojumu – īpaši, ja šāda pieredze iegūta eksotiskās valstīs. Pagaršošana tiek uztverta kā uzdrošināšanās, pozitīvs risks, apliecinot ēdiena lomu izklaidē:

*baudit nepazīstamas lietas* (K 87); *uzdriktēšanās ēst kaut ko neparastu* (K 262); *Nepieradušam ēdējam pārlietu īpatns* (J 278); *Piespiest brāli šos jaunos smalkumus pagaršot* (J 10).

Pagaršošanas pieredze gandrīz vienmēr tiek vērtēta kā pozitīva, iezīmējot arī gastronomiskās pieredzes un zināšanu lomu sociālajā stratifikācijā. Aprakstot kultūras visēdāju<sup>9</sup> paradumus, sociologi Dž. Džonstons (*J. Johnston*) un S. Baumans (*S. Bauman*) par līdzvērtīgu izpētes objektu līdzās mākslai un mūzikai izvirza arī gastronomiju, pētot, kādā veidā gastronomiskie mediji apraksta aktuālos gastronomiskos procesus un kā

tas var ietekmēt patērētāju. Kā būtiskas iezīmes ēdiena augstākam novērtējumam autori identificē autentiskumu un eksotiskumu. Autentiskums tiek raksturots ar šādām ēdienam piemītošām kvalitātēm: ģeogrāfiski specifisks, „vienkāršs”, iegūts ar personisku attiecību starpniecību un „vēsturisks”. Savukārt eksotiskums tiek apzīmēts kā „aizraujoši neparastais” attiecībā pret noteiktas grupas pieredzi un gaidām.<sup>10</sup> *Aizraujoši neparasti* Latvijā pēc 1990. gada varēja šķist lielākā daļa ārzemju produktu, tāpēc to pagāršošanai un iepazīšanai veltīts ne mazums pūļu. Vēlāk novērtēti arī par autentiskiem dēvējami ēdieni gan Latvijā, gan arī citās valstīs. Pārvarot sākotnējo ksenofobiju, spēja pagāršot un novērtēt neparastus, to skaitā svešzemju, ēdienus kļūst par sociālā nošķiruma kritēriju. Tas saistīts arī ar pieejamību šiem ēdieniem, kas bieži norāda uz ekonomiskām priekšrocībām. Spēja iepazīt un novērtēt ēdienu, īpaši ņemot vērā iepriekšminētos kritērijus, kļūst par kultūras kapitāla<sup>11</sup> sastāvdaļu.

Jau iepriekš minēts, ka ēdiena pagatavošana var tikt uztverta kā mīlestības metafora, vienlaikus norādot uz komunikatīvo funkciju, piemēram, izmantojot vārdu *lutināt*. Turpretī ēšanas procesam raksturīgie apzīmējumi ir ar egocentrisku atskaites punktu, norādot uz ēdiena garšas un citu īpašību individuālu baudīšanu.

Atsaucoties uz valodnieku Konstantīnu Karuli, vārda *baudīt* semantikas attīstība bijusi diezgan sarežģīta. Vārds *baudīt* ir bijis ar nozīmi ‘ *piedzīvot, pieredzēt*’, turklāt sākotnēji lietots par negatīvām emocijām, pārdzīvojumiem, pārbaudījumiem, bet vēlāk – 18. gs. beigās un 19. gs. – arī ar nozīmi ‘ *pilnīgi izjust, ar patiku, ar prieku izjust*’, runājot par, piemēram, dabas, mūzikas un jaunības baudīšanu<sup>12</sup>.

Mūsdienu latviešu valodā vārdam *baudīt* pirmā nozīme ir vārda *ēst* sinonīms, bet otrā – ‘ *ar prieku, baudu izjust; ar patiku nodoties*’<sup>13</sup>, kas ļauj saskatīt nozīmes nokrāsas. Vārds *bauda* skaidrots kā ‘ *liela, galvenokārt jutekliska, patika, tiksmē*’<sup>14</sup>. Tātad ķermeniski izjūtama patika:

*Izbaudīju kubiešu ēdienus* (J 14);  *Viesības, kurās cilvēki gūst baudu* (J 18);  *Ēšanas izvirtības* (R 52).

Tāpat kā citas baudas, ēšana var ietvert negausību un nepiesātināmību. Sastopami apzīmējumi, kas saista ēšanas procesu ar iedomātas vai reālas normas pārsniegšanu un pat tam sekojošu vainas izjūtu. Pēc vēsturnieka H. Levenšteina (*H. Levenstein*), tas ir arī patēriņcības raksturlielums, definējot panākumus ar iespēju patērēt aizvien vairāk un vairāk, arī ēdienu<sup>15</sup>:

*Pierīties līdz augšai* (R 83);  *Pārēdusies* (K 264);  *Negausīga baudīšana* (R 119);  *Drausmīga izrišanās* (R 119);  *Pieēsties kaloriju bagātus ēdienus*

kā mežacirtēji (R 71); *Nespēju atturēties* (K 7); *Jāpiebremzē ar ēšanu* (K 16); *Nevajag rīt* (R 7); *Man austeres tik ļoti garšoja, ka reiz apēdu gandrīz divus dučus un saslimu* (K 264).

Citējot Klodu Fišleru (*Claude Fischler*), pārtikušas sabiedrības vienlaikus kaislīgi mīl labu virtuvi un ir apsēstas ar diētām. Par pārmērībām runājot kā par kontroles zaudēšanu, H. Levenšteins saskata paradoksu – cilvēki, kas varētu atļauties ēdienu vairāk nekā pietiekamā daudzumā, nobadina sevi gandrīz līdz nāvei, pakļaujoties aizvien pieaugošajam slaiduma kultam.<sup>16</sup>

Diētām un sevis ierobežošanai gandrīz visos avotos veltīta atsevišķa sadaļa. Diētas aprakstošo vārdrājumu raksturo lietišķa un preskriptīva izteiksme:

*Maltītē nedrīkst iekļaut olbaltumvielu ēdienus kopā ar ogļhidrātu ēdieniem; maizītes ar mazzālītu lasi drīkst ēst bez sirdsapziņas pārmetumiem; ogļhidrātus vajadzētu lietot minimāli pārstrādātus; no kviešu miltu izstrādājumiem labāk atteikties; katru dienu var apēst arī vienu augli; izdomāt kombinācijas no atļautajiem produktiem, lai būtu interesanti un nekrīstu kārdinājumā* (J 308–315); *Saprātu, ka ar to (vingrošanu – A. S.) nepietiks, ja nemainīšu savus ēšanas paradumus, un sāku lūkoties pēc piemērotas diētas* (K 207).

Šajos aprakstos ēdiens apzīmēts atsvešināti, uzturvielu izteiksmē, arī ēšanas process vienkāršs, abstrahējoties no garšas vai citu īpašību novērtēšanas. Diētas un uztura ierobežojumi kļūst par konstantu ēdiena izbaušanas blakusparādību.

Tomēr pārsvarā ēdiena pagatavošanu apzīmējošais vārdu krājums atklāj to kā talantu, radošu un māksliniecisku procesu, noslēpumainu spēju un komunikatīvu aktivitāti. Savukārt ēšana tiek pozicionēta kā izziņas avots, piedzīvojums, baudas un vainas izraisītājs. Ēdiena uztveres un aprakstīšanas robežu paplašināšana, izmantojot vārdu krājumu no citām kultūras un sadzīves jomām, kalpo kā sociālās dzīves izmaiņu marķieris, lutināt un baudīt kļūst par vadmotīviem mūsdienu gastronomijas izpratnē.

## Atsauces un piezīmes:

- <sup>1</sup> Caldwell M. L. Food and everyday Life after State Socialism. *Food & Everyday Life in the Postsocialist World*. Bloomington & Indianapolis, Indiana University Press, 2009. – p. 2.
- <sup>2</sup> Skat. Bourdieu P. *Distinction. A Social Critique of the Judgement of Taste*. New York and London, Routledge, 1984, 2010.
- <sup>3</sup> *Mūsdienu latviešu literārās valodas vārdnīca*. www.tezaurs.lv

- <sup>4</sup> Skat. Goody J. The Recipe, the Prescription, and the Experiment. *Food and Culture*. New York and London, Routledge, 1997. – pp. 78–90.
- <sup>5</sup> Turpat, p. 85.
- <sup>6</sup> Kursīte J. *Virtuves vārdene*. Rīga, Rundas, 2012. – 299. lpp.
- <sup>7</sup> *Mūsdienu latviešu literārās valodas vārdnīca*. www.tezaurs.lv
- <sup>8</sup> Turpat.
- <sup>9</sup> Angl. *culture omnivore* – termins socioloģijā, kas apzīmē daudzveidīgu kultūras produktu patērētāju grupu.
- <sup>10</sup> Johnston J., Bauman S. Democracy versus Distinction: A Study of Omnivorousness in Gourmet Food Writing. / *American Journal of Sociology*. Vol 113, Number 1 (July 2007). – pp. 165–204.
- <sup>11</sup> Sociologa Pjēra Burdjē ieviests socioloģijas termins, kas apzīmē sociālo mobilitāti bez ekonomiskiem līdzekļiem virzošas nemateriālas sociālās vērtības, tādas kā, piemēram, izglītība, intelekts, runas veids, ģērbšanās stils utt.
- <sup>12</sup> Karulis K. *Latviešu etimoloģijas vārdnīca*. Rīga, Avots, 1992, 2001. – 112.–114. lpp.
- <sup>13</sup> *Mūsdienu latviešu literārās valodas vārdnīca*. www.tezaurs.lv
- <sup>14</sup> Turpat.
- <sup>15</sup> Levenstein H. *Paradox of Plenty: A Social History of Eating in Modern America*. California, University of California Press, 2003. – p. 238.
- <sup>16</sup> Turpat.

## Avoti:

- Ikstena N. *Dzīvespriecīgais vakarēdiens*. Rīga, Dienas Grāmata, 2012.
- Kalniete S. *Prjaņiks. Debessmannā. Tiramisū*. Rīga, Zelta grauds, 2012.
- Repše G. *Rakstnieku pavārgrāmata*. Rīga, Zvaigzne, 2012.
- Jurkāne I. *Dzīves garša*. Rīga, Jāņa Rozes apgāds, 2011.

## Literatūra:

- Bourdieu P. *Distinction. A Social Critique of the Judgement of Taste*. New York and London, Routledge, 1984, 2010.
- Caldwell M. L. (ed.) *Food & Everyday Life in the Postsocialist World*. Bloomington & Indianapolis, Indiana University Press, 2009.
- Goody J. The Recipe, the Prescription, and the Experiment. *Food and Culture*. New York and London, Routledge, 1997.
- Johnston J., Bauman S. Democracy versus Distinction: A Study of Omnivorousness in Gourmet Food Writing. / *American Journal of Sociology*. Vol 113, Number 1 (July 2007), pp. 165–204.
- Karulis K. *Latviešu etimoloģijas vārdnīca*. Rīga, Avots, 1992, 2001.
- Kursīte J. *Virtuves vārdene*. Rīga, Rundas, 2012.
- Levenstein H. *Paradox of Plenty: A Social History of Eating in Modern America*. California, University of California Press, 2003.
- Mūsdienu latviešu literārās valodas vārdnīca*. www.tezaurs.lv

## Saīsinājumi:

- I – Ikstena N. *Dzīvespriecīgais vakarēdiens*. Rīga, Dienas Grāmata, 2012.  
K – Kalniete S. *Prjaņiks. Debesmannā. Tiramisū*. Rīga, Zelta grauds, 2012.  
R – Repše G. *Rakstnieku pavārgrāmata*. Rīga, Zvaigzne, 2012.  
J – Jurkāne I. *Dzīves garša*. Rīga, Jāņa Rozes apgāds, 2011.



Summary

**Semantics of Bread in the Post-War German Prose**

The post-war literature, highlighting the antiwar position, represents the subjective experience of war, evaluates the spiritual world of man, and reveals the socio-political phenomenon of war in the discourse of historical events. Antiwar texts provide a unique historical contribution, because they collect and store information about the events of that time, human vision of the world, as well as the value system of “scale pan”. Using the method of cultural semiotics in the analysis of short stories by the early post-war literature writers (W. Borchert, H. Bell, W. Schnurre) in the article, cultural and historical role of bread is implemented in the human value system of wartime. The study reveals bread as a specific cultural sign of war and post-war space-time. Scientific insights of J. Lotman, R. Barthes, P. Riker form the theoretical basis of the research. The revival after the war is not only the economic recovery, but also “reprogramming” of the collective thinking – human inner world formation. Short stories reveal the human differentiated thinking and contradictory nature to the reader when the catastrophic conditions of survival instincts conflict with a humanitarian action. Bread is a life support at the subsistence level and a cause of conflicts and death. However, its depth lies in the nature of human spirituality and it is associatively linked with faith in God (such as bread breaking and sharing). Today, texts that have highlighted the war-induced humanitarian crisis of values encourage people to discuss general ethical standards and evaluate the human motives in the context of political and ideological interrelationship.

\*

Otrais pasaules karš ienesa pārmaiņas Eiropas literatūras attīstībā, priekšplānā izvirzot kara tematiku kā vienojošu pavedienu dažādu nāciju kultūrās. Pēckara literatūra atspoguļoja subjektīvu kara pieredzi un vērtēja cilvēka garīgo pasauli, vēsturisko notikumu diskursā atklājot kara sociāli politisko fenomenu. Kara realitāte ciešā mezglā savilka pagātni, tagadni un nākotni, jo cilvēks tiecās izprast neseno traģēdiju, kas atstāja tālejošas sekas ikvienā dzīvē. Kara vēsturei attālinoties pagājušā gadsimta lappusēs, aktualizējas jautājums par sociālās kultūratmiņas lomu šodienas sabiedrības veidošanā, kas būtībā arī nosaka pēckara literatūras nozīmību. Jāteic, ka tieši no šī aspekta antikara tekstiem ir vienreizējs vēsturisks pienesums, jo tajos ir uzkrāta un saglabāta informācija par tā laika notikumiem, cilvēka pasaules redzējumu, kā arī vērtību sistēmas „svaru kausiem”. Teksti,

kas ir aktualizējuši kara inducētu humāno vērtību krīzi, šodien rosina diskutēt (jo īpaši dialogā ar jauno paaudzi) par vispārīgām ētiskām normām, kā arī vērtēt cilvēka rīcības motīvus politisku un ideoloģisku kopsakarību kontekstā.

Jebkurš literārs teksts, kā norāda J. Lotmans, *ir ne tikai kādā konkrētā valodā veidots vēstījums, bet gan sarežģīts mehānisms – daudzveidīgu kodu krātuve, kas transformē esošo vēstījumu un veido jaunu*<sup>1</sup>. Teksts kā informācijas ģenerētājs (pēc J. Lotmana) komunicē ar lasītāju, līdz ar to mainās teksta dekodēšanas viennozīmīgais raksturs jeb, citiem vārdiem sakot, *tekstam ir atmiņa*<sup>2</sup>, kurā koncentrētā veidā ir uzkrāts plašs informācijas apjoms, un lasītājs to interpretē, izmantojot iepriekšējās zināšanas un pieredzi par kādiem konkrētiem notikumiem. Literatūrā kā failos ir uzkrāts un saglabāts kara laika cilvēka pasaules redzējums, izpratne par lietu kārtību tajā, rīcības motīvu skaidrojums. Daiļdarba un lasītāja komunikācijas procesā, respektējot zināmus vēsturiskus faktus, tiek veidoti individuāli fenomeni, modelētas jaunas kontekstuālas nozīmes. Mijiedarbē ar kultūras kontekstu teksts asimilē makrokosmosu, un, no vienas puses, teksts uztver kultūras modeļa zīmes, bet no otras – tas saglabā autonomiju un neatkārtojamību. Teksta daudzslāņainība un semiotiskā neviendabība nosaka komunikācijas rezultātu starp adresātu un adresantu, jo mūsdienu teksts veic nevis informatīvu, bet gan *performatīvu funkciju*<sup>3</sup>. Proti, literatūra laikmetu, cilvēkus, notikumus u. c. atveido tā, lai jebkurš lasītāja diskurss varētu tikt piemērots konkrētā teksta darbības aktam. Naratīva viedoklis (pausts ar autora vai personāža starpniecību) *aicina lasītāju skatu vērst autora vai personāža virzienā*<sup>4</sup>. Tādējādi teksta naratīvais efekts ir apslēpts nevis saturā (notikumu atveidē), bet gan ietvertajā jēgā (notikumu secības loģikā).

Konkrētajā pētījumā, izmantojot kultūrsemiotisko metodi, agrinās pēckara literatūras īsstāstu (*Kurzgeschichte*) analizē tiek aktualizēta maizes kultūrvēsturiskā loma kara laika cilvēka vērtību sistēmā. Pētījums atklāj maizi kā kara un pēckara laiktelpas specifisku kultūrzīmi.

Izsenis dažādu tautu kultūrā maizei ir atvēlēta īpaša loma: tā ir ne tikai nozīmīgākais uzturlīdzeklis, bet arī dzīvības un vienotības simbols, kas asociējas ar spēka un vitalitātes avotu. Maize bija būtiska sastāvdaļa Seno Austrumu reliģiju kulta maltītēs: graudu samalšana, mīklas sagatavošana no miltiem, maizes izcepšana simbolizēja matērijas pārmaiņu dzīvības uzturēšanā, tādējādi maizes iegūšanas ceļš liecina par zināmu cilvēces kultūras attīstības fāzi. Kristīgajā kultūrā maize asociējas ar svētumu – tās esamība garantē Dieva svētību un labklājību. Svētajos Rakstos „maizes”

jēdziens saistās ar eksistenciālu nodrošinājumu, kur tiek norādīts par nepieciešamību cilvēku iesaistīt savas dzīvības uzturēšanā: *tev, smagi strādājot, būs maizi ēst visas sava mūža dienas*<sup>5</sup>. Kristīgās kultūras Euharistijā (viens šī jēdziena skaidrojums ir ‘maizes laušana’) maizei ir rituāla nozīme, jo tā cilvēkam tiek upurēta kā Jēzus miesa. Arīdzan kristīgajā lūgšanā *Tēvs mūsu* maizes dziļāka jēga ir ne tikai ikdienišķā iztikšanā (*Mūsu dienišķo maizi dod mums šodien*), bet arī cilvēka gara spēka vienotībā ar dabu. Tādējādi izsenis maizes dziļāka simbolika slēpjas cilvēka miesas un dvēseles harmonijā, fiziskās uzturēšanas un garīgās izaugsmes sinerģijā.

Maizes trūkums Eiropā nav valdījis kopš Otrā pasaules kara, kas, atstājot tālejošas sekas, izraisīja vienu no postošākajām cilvēces katastrofām. 1946. – 1947. gada ziema kultūrvēsturē tiek iezīmēta kā *baltās nāves un melnā bada ziema*, jo pirmajā pēckara gadā nāvi nesa pārtikas trūkums un globālā miera apstākļos turpinājās cilvēka izdzīvošanas cīņa. Dramatiska situācija veidojās novājinātajā un izpostītajā Vācijā (to klāja 400 miljoni gruvešu), kas nespēja atjaunot ražošanu, bet pārtikas piegāde, ko regulēja sabiedrotās valstis, bija slikti organizēta un haotiska. Rezultātā tika ieviesta pārtikas talonu sistēma, un vienai personai pienācās 800 līdz 1000 kalorijas dienā (salīdzinājums – biroja darbiniekam dienā ir nepieciešamas no 2300 līdz 3000 kalorijām). Pēckara apstākļos bads noteica cilvēka izdzīvošanas metodes (turklāt ne vienmēr likumīgas), kā rezultātā pieauga kriminalitāte, uzplauka „melns tirgus” un izveidojās preču maiņas sistēma, kurā maizes iegūšanai tika iemainītas dažādas materiālās vērtības. Šis un daudzas citas kara laika liecības glabā ne tikai vēstures avoti, bet arī agrīnā vācu pēckara literatūra, kas lasītājam atklāj cilvēka laiktelpas tvērumu sociālekonomiskās katastrofas un garīgās krīzes apstākļos. Volfganga Borherta (1921 – 1947), Heinriha Bella (1917 – 1985), Volfditriha Šnurres (1920 – 1989) isprozā rodami tekstu piemēri, kuros ar sakāpinātu emocionalitāti rakstnieki vēstī par cilvēka mežonīgo izsalkumu un maizes vērtību laikā, kad dzīve nemitīgi krustojas ar nāvi. Maize ir leitmotīvs, kas idejiski saista vairāku pēckara rakstnieku daiļdarbus, jo kara posts, bads, izsalkums ir notrulinājis cilvēka vērtību izpratni, kurā maize ir kā orientieris, mērķis vai lietu mēraukla. H. Bella romāns *Agrīno gadu maize* (*Das Brot der frühen Jahre*, 1955) atklāj lasītājam Valtera Fendriha tēlu – cilvēku, kurš kopš bērnības ir apmāts pēc maizes. Bads un maizes trūkums viņu bija pārvērtis par būtni ar nerimstošu dzīvnieciski instinktīvu dziņu pēc tās:

*Bads mani iemācīja pārzināt preču vērtību, domās par svaigu maizi es juku prātā, un vakaros es stundām ilgi bradāju pa ielām, domājot tikai par vienu – par maizi. Manas acis dega, bet ceļi grīļojās, un es jutu, ka*

*manī mostas vilka izsalkums. Maize. Es kļuvu atkarīgs no maizes, tāpat kā ļaudis kļūst par narkomāniem. Man bija bail pašam no sevis (šeit un turpmāk tulkojums mans – K. L.)<sup>6</sup>.*

Maizes un izsalkuma leitmotīvs tiek risināts arī H. Bella īsstāstā *Maizes garša* (*Der Geschmack des Brotes*, 1955). Stāsta lineārais sižets ir vienkāršs, un notikums atspoguļo ikdienišķu epizodi pēckara Vācijā: baznīcā iemaldās izsalcis vīrs un, ieraudzījis ar maizi pārpildītu skapja plauktu, lūdz to mūķenei (nedaudz citādākā izpildījumā rakstnieks šo ainu ir apspēlējis arī romānā *Engelis klusēja* (*Der Engel schwieg*, 1949). Kara un pēckara laikā cilvēka eksistence mijās ar cerību izdzīvot. Netieši īsstāsta *Maizes garša* tekstveidē cilvēka cerība izdzīvot ir līdzās ticībai Dievam: darbības norises vieta ir baznīca, tumšajā telpā atspīd dzeltena un maiga gaisma, durvis, caur kurām krīt gaisma, ir plaši atvērtas, telpu izgaismo augsta altāra svece, mūķenes tērps ir gaiši zils, sarunā starp vīru un mūķeni divas reizes ir izsaukuma teikums „Ak Dievs!”. Mūķene tekstā atveido šķīstību un nevainību, kāda piemīt bērnam (*Viņš raudzījās uz mūķeni, viņas bērnišķīgās acis pauda līdzjūtību un bailes*).<sup>7</sup> Lai izdzīvotu, vīrs lūdz mūķenei maizi (turklāt vārds „maize” ietekstā tiek atkārtots divpadsmit reizes). Maizes laušana un dalīšana simboliski atveido kristīgo ekskulpāciju. Tekstā maize ir ne tikai cilvēka izdzīvošanai nepieciešamais minimums (*Es gribu maizi, lai vai kā, bet es gribu maizi*).<sup>8</sup>), bet arī ticība un cilvēka attaisnošanas zīme (*maizi var arī lauzt*<sup>9</sup> – līdzīgi kā Svētajos Rakstos pēdējās vakariņās Jēzus maizi svētīja, lauza un dalīja). Ar personāžu starpniecību narators liek lasītājam izjust patieso „maizes garšu”, ko bauda tās ieguvējs:

*Viņš nolauza garoziņu; viņa zods drebēja, viņš juta, kā dreb viņa lūpas, kā savēlķ žokļus. Visbeidzot viņš ar zobiem iekodās nolauztās maizes mīkstumā un sāka to košlāt. Viņš ēda maizi. Maize bija veca.*<sup>10</sup>

V. Borherta stāstā *Maize* (*Das Brot*, 1946), kas tiek vērtēts kā rakstnieka īsprozas meistardarbs, maize ir primārs iztikas minimums, kas simbolizē cilvēka iekšējo konfliktu starp fizisku un garīgu izdzīvošanu pēckara situācijā. Stāsta sižeta līnija ir veidota kā psiholoģiskas situācijas risinājums starp trīsdesmit gadu laulībā esošu pāri. Pārkāpjot savstarpējās uzticēšanās sliekšni, vīrs zog maizi savās mājās. Izmantojot atslēgas vārdus *maize*, *šķīvis* un *drupatas*, rakstnieks lasītājam iezīmē sadzīves normatīvo situāciju: uz virtuves galda ir maizes šķīvis. Vienlaicīgi tiek konstatēts normatīvās situācijas pārkāpums: maize ir nogriezta, par ko liecina nazis blakus šķīvim un maizes drupatas uz galdauta (tā ir novirze no normas, jo *pirms likšanās gulēt viņa galdautu vienmēr noslaucīja. Katru vakaru*).

Bet tagad uz tā drupatas. Un arī nazis.<sup>11</sup>). Nākamajā rindkopā rakstnieks atklāj emocionālu saspīlējumu starp personāžiem: vīrs krāpjas, bet sieva izliekas to nezinām un nākamajā dienā augstsirdīgi cenšas izlidzināt attiecību saspīlējumu:

*Otrā vakarā, kad viņš bija atnācis mājās, viņa tam piebīdīja tuvāk četrus riecienus. Parasto triju vietā, ko viņš varēja atļauties vakariņās. „Ēd vien četras šķēles,” viņa sacīja un pagāja tālāk no spuldzes. „Es šo maizi lāgā nepanesu. Ēd šķēli vairāk. Ko nepanesu, to nepanesu.” Viņa redzēja, kā viņš sagumst pār šķīvi. Un nepaceļ acu. Un viņai sametās vīra žēl, žēl. „Bet tu tak nevari iztikt ar divām šķēlēm,” viņš teica šķīvim.<sup>12</sup>*

Emocionāli hiperbolizēts ir V. Šnurres īsstāsts *Bēgot (Auf der Flucht)*, kurā apokalipses motīvi ir saistīti ar cilvēka ciešanām un izdzīvošanas alkām. Kāda ģimene (tēvs, māte un viņu jaundzimušais bērns) Otrā pasaules kara beigās ir bēgļu gaitās izpostītā pasaulē. Tā kā visi ir izsalkuši un pārguruši, tēvs dodas gādāt kaut ko ēdamu sievai un bērnam. Kādā pamestā lauku mājā viņam izdodas atrast cietu pusklaiņu maizes. Atpakaļceļā viņu pārsteidz postoša lietusgāze, kas izmērcē maizi un sadala to sīkās drupatās. Vīrietis vilcinās un apēd maizi:

*Viņš nodomāja: „Ja es to (maizi) neapēdīšu, tā aizies postā, mani spēki izsīks un mēs visi trīs aiziesim bojā. Ja es to apēdīšu, tad vismaz es atgūšu spēku.” Viņš to pateica skaļi, viņam tas bija jāsaka skaļi; jo viņā ierunājās arī cita balss, pavisam klusa. Viņš neievēroja, ka debesis rietumos kļuva gaišākas. Viņš nepievērsa uzmanību lietum, kas bija mitējies. Viņš lūkojās uz maizi. Izsalkums, viņā ierunājās izsalkums. Un: maize, viņš domāja par maizi. Viņš to satvēra abām rokām. Viņš to cieši saspieda kopā. Viņš izspieda no tās ūdeni. Viņš tajā iekodās; viņš to rija: ceļos nometies, ar muti kampdams, kā zvērs. Tā viņš to apēda (tulkojums mans – K. L.).<sup>13</sup>*

Zemteksts atklāj lasītājam kara radīto postu, kad, zaudējot pēdējo maizi, tiek zaudēts arī bērns (simboliski – sabiedrības nākotne). Teksta kodolu veido vīra pašai izdzīvībai apņemšanās atrast ēdienu, iekšējā pretrunu cīņa, kad maize šķīst lietūs ūdeni, un vainas apziņa, nožēla par savu rīcību. Veidojot apokaliptisku pasaules ainu, V. Šnurre lasītājam pastarpināti izvirza morāli ētisku jautājumu par personāža rīcību eksistenciālos apstākļos – vai tā ir nosodāma vai attaisnojama? Cilvēks atrodas situācijā, kad viņa lēmums ietekmē citu cilvēku esību. Pretruna starp vīra egoistiskajiem rīcības motīviem un pamatotajiem argumentiem aktualizē cilvēka spēju (vai nespēju) ziedoties pēc principa: ja maizi nevar sadalīt visiem vienlīdzīgi, tad tā nepienākas nevienam.

Morāli ētisks jautājums ir izvirzīts arī V. Borherta īsstāstā *Kad karš bija beidzies*, kurā maizes iegūšana asociējas ne tikai ar dzīvības uzturēšanu, bet arī ar dzīvības atņemšanu:

*Kad karš bija beidzies, mājās pārnāca karavīrs. Bet viņam nebija maizes. Tad viņš manīja kādu, kuram bija maize. Viņš viņu nogalināja. Tu taču nedrīksti nevienu nogalināt, teica tiesnesis. Kādēļ ne, vaicāja karavīrs (tulkojums mans – K. L.).<sup>14</sup>*

Cilvēka nogalināšana ir kareivja esība, jo nacionālsociālistiskās ideoloģijas programma viņa izpratnē attaisno noziedzīgas ricības motīvus. Šāda ricība ir sabiedrības apziņā akceptēta ikdienas dzīves realitāte, kodēta norma. Īsā teksta laiktelpas binārā konstrukcija (karš – mājas; karavīrs – tiesnesis; maizes trūkums – maizes esamība) sešos teikumos lasītājam atklāj laikmeta traģēdiju: pēckara apstākļos, kad nogalināšana ir tabu, uz ko tiešā tekstā norāda arī tiesnesis (tekstā definētais aizliegums sasaucas ar dekaloga piekto pamatdogmu: *Tev nebūs slepkavot / nokaut*), cilvēks rīkojas noziedzīgi.

Pasaules tvērums, kurā antinorma top par normu, atklāj kara radīto absurdu. Aktualizējot humāno vērtību apdraudētību, tekstos tiek veidota apokaliptiska laiktelpa. Arī no šī aspekta implicēti tiem ir sasaiste ar pirmtekstu vēstījumiem par četriem *apokalīpses jātniekiem*<sup>15</sup>, kas ierodas dažādu krāsu zirgos: pirmais jātnieks ir viltus Kristus atdarinātājs, otrais jātnieks simbolizē karu, trešais norāda uz lielu badu, ko izraisīs karš, ceturtais ir nāve, kas nokauj ar zobenu, badu un zemes zvēriem. Apokalīpses jātnieki ir viens no otra izrietoši, proti, karš posta Dieva radīto pasauli un lietu kārtību tajā. Graujot kosmogēno sistēmu, tas nes badu un nāvi. Karš ir katastrofa, kas izposta kosmogēno Dieva radītās pasaules kārtību, jo eksistences problēmu risināšanā tiek pieļauti antihumāni paņēmieni. Savulaik T. Manns radio uzrunā aicināja sabiedrību spēt izvērtēt savu izvēli un pieņemt pareizu lēmumu:

*Jūs vieglprātīgi ticat, ka viņš (Hitlers) ir tas gadu tūkstošu vīrs, kas nācis, lai noliktu sevi Kristus vietā un noraidītu svēto Dieva mācību par cilvēku brālību, aizstājot to ar sava ķermeņa un gara tukšumu un varu, kas iznīcina (tulkojums mans – K. L.).<sup>16</sup>*

Tomēr totalitārā režīma sistēmā indivīda apziņu nospiež kolektīvais viedoklis. Karš deformē sabiedrības morāli, un sekas izpaužas arī pēckara periodā. Īsstāsti lasītājam atklāj diferencētu cilvēka domāšanu un ricības spēju katastrofālā situācijā, pretrunīgu dabu, kad eksistenciālos apstākļos izdzīvošanas instinkti konfliktē ar upurēšanos un milestību. Atdzimšana pēc kara nenozīmē tikai ekonomikas atjaunošanu, bet gan arī kolektīvās

domāšanas „pārprogrammēšanu” – cilvēka iekšējās pasaules sakārtošanu. Cilvēka pašaglabāšanās vienlaikus ir arī cīņa ar dzīvniecisko instinktu pārvarēšanu, tā ir spēja vai nespēja uzturēt sevi humānismu.

Pēckara cilvēka konfrontācija ar badu un izsalkumu, ignorējot vai tomēr ievērojot humāno morāli, ir kopīga tēma analizētajos tekstos. V. Borherts, H. Bells, V. Šnurre cilvēka gara spēku pārbauda pretrunīgā situācijā. Maize, kas vienlaikus ir dzīvību uzturošs iztikas minimums un konflikta vai nāves cēlonis, kā matērija ir lietas semantiskais apvalks – virspusējs veidols, jo tās dziļākā būtība slēpjas cilvēka garīgumā. Maizes esamība ir izdzīvošanas pamatnosacījums, bet antihumānie veidi (meli, nodevība, netaisnība, slepkavība u. c.), ar kādiem cilvēks mēģina iegūt maizi, norāda uz humānās vērtību sistēmas krīzi. Lai gan Otrais pasaules karš radīja neticību Dievam, zemapziņā agrāk uzkrātā informācija transformējas asociatīvos tēlos. Tādējādi analizētajos tekstos maize asociatīvi saistās ar ticību Dievam (piemēram, maizes laušana un dališana, humāna rīcība antihumānā situācijā). Vācu agrīnā pēckara literatūra pauž nozīmīgu cilvēces attīstības viedokli – tās nākotne ir atkarīga no sabiedrības vērtīborientācijas, kas nosaka katra indivīda pozīciju sociālā konflikta kontekstā. Rakstnieki nemeklēja kompromisu krīzes situācijā, bet gan „izkiedza sāpi” par kara bezjēdzību un atklāti demonstrēja antikara pozīciju, lai kara *mēris* neatkārtotos.

## Atsauces un piezīmes:

- <sup>1</sup> Лотман Ю. М. *Семиотика культуры и понятие текста. Избранные статьи.* <http://www.philology.ru/literature1/lotman-92b.htm> (20.03.2014.)
- <sup>2</sup> Turpat.
- <sup>3</sup> Барт Р. *Введение в структурный анализ повествовательных текстов.* <http://www.libfl.ru/mimesis/txt/barthes01.pdf> (20.03.2014.)
- <sup>4</sup> Рикёр П. *Конфигурации в вымышленном рассказе. Время и рассказ.* Том 2. Москва, Университетская книга. 2000. – с. 107.
- <sup>5</sup> <http://www.biblesbiedriba.lv/latviesu-bibele/mozus1/1moz03.htm> (20.03.2014.)
- <sup>6</sup> Белль Г. *Хлеб ранних лет.* [http://lib.ru/INPROZ/BELL/boell\\_brot\\_rus.txt\\_with-big-pictures.html](http://lib.ru/INPROZ/BELL/boell_brot_rus.txt_with-big-pictures.html) (20.03.2014.)
- <sup>7</sup> Белль Г. *Вкус хлеба.* <http://read24.ru/pdf/genrih-bell-vkus-hleba.html> (20.03.2014.)
- <sup>8</sup> Turpat.
- <sup>9</sup> Turpat.
- <sup>10</sup> Turpat.
- <sup>11</sup> Borherts V. *Pa garo garo ielu.* Rīga, Liesma, 1981. – 193. lpp.
- <sup>12</sup> Turpat, 194.–195. lpp.

- <sup>13</sup> Schnurre W. Auf der Flucht. *Die Erzählungen*. Freiburg, Olten (Walter), 1966. – S. 24.–28.
- <sup>14</sup> Borchert W. Lesebuchgeschichten. *Draußen vor der Tür*. Hamburg, Rowohlt Taschenbuch Verlag, 1956. – S. 82.
- <sup>15</sup> <http://bdl.lv/bibele/Rev/6> (20.03.2014.)
- <sup>16</sup> Mann T. *Gesammelte Werke. Band 12: Zeit und Werk*. Berlin, Aufbau Verlag, 1955. – S. 613.

## Literatūra:

- Borchert W. Lesebuchgeschichten. *Draußen vor der Tür*. Hamburg, Rowohlt Taschenbuch Verlag, 1956.
- Borherts V. *Pa garo garo ielu*. Rīga, Liesma, 1981.
- Jāņa atklāsmes grāmata*. <http://bdl.lv/bibele/Rev/6> (20.03.2014.)
- Mann T. *Gesammelte Werke. Band 12: Zeit und Werk*. Berlin, Aufbau Verlag, 1955.
- Pirmā Mozus grāmata*. 3. nodaļa. <http://www.bibelesbiedriba.lv/latviesu-bibele/mozus1/1moz03.htm> (20.03.2014.)
- Schnurre W. Auf der Flucht. *Die Erzählungen*. Freiburg, Olten (Walter), 1966.
- Барт Р. *Введение в структурный анализ повествовательных текстов*. <http://www.libfl.ru/mimesis/txt/barthes01.pdf> (20.03.2014.)
- Белль Г. *Вкус хлеба*. <http://read24.ru/pdf/genrih-bell-vkus-hleba.html> (20.03.2014.)
- Белль Г. *Хлеб ранних лет*. [http://lib.ru/INPROZ/BELL/boell\\_brot\\_rus.txt\\_with-big-pictures.html](http://lib.ru/INPROZ/BELL/boell_brot_rus.txt_with-big-pictures.html) (20.03.2014.)
- Лотман Ю. М. *Семиотика культуры и понятие текста. Избранные статьи*. <http://www.philology.ru/literature1/lotman-92b.htm> (20.03.2014.)
- Рикёр П. Конфигурации в вымышленном рассказе. *Время и рассказ*. Том 2. Москва, Университетская книга. 2000.



Ilona Ļaha

## ĒDIENI ASTRIDAS LINDGRĒNES DARBOS

### Summary

#### Meals in Astrid Lindgren's Literary Works

Writers have focused on eating, drinking, cooking, consuming, as well as cookware descriptions quite often in their creative works. Many authors have depicted people's lives through everyday objects and daily routine, including food and drink.

The aim of the author of the given article is to explore eating traditions and the way they are depicted in the creative works of Swedish writer Astrid Lindgren (Astrid Lindgren), who is one of the most original and popular writers and is considered to be a founder of a new trend in Swedish children's literature.

Meal takes a central place in the writer's novels, because the writer presents in a highly bright and explicit way food and drink purveyance, preparation and consumption. In this respect the text *Emil of Lönneberga* (*Emil i Lönneberga*, 1963) is the most vivid example of such a detailed depiction of food and drink traditions and cooking habits typical of Sweden at the end of the 19<sup>th</sup> century. Whereas the text *Little Brother and Karlsson on the Roof* (*Lillebror och Karlsson, som bor på taket*, 1955) describes eating culture similar to the modern eating habits of the families from big cities. In this book, present day Swedish readers can find favourite recipes and food traditions.

Having examined the literature on culinary correlation, it can be concluded that recipes, names of the mentioned dishes, as well as cooking habits are evidence of the national everyday material culture. Every nation is associated with certain dishes, they in their turn are a fragment of a certain national culture that directly reflects its customs and traditions. Sweden has longstanding and rich cooking traditions. Sweden is the homeland of Swedish buffet (*smörg sbord*), as well as marinated salmon (*gravlax*) and meat balls (*köttbullar*) with lingonberry jam.

In her books, A. Lindgren presented more than 150 recipes. It must be admitted that the most important of those is a recipe of a happy family.

\*

Katrai tautai ir savas paražas, dziesmas, dejas, pasakas, iecienītākie ēdieni, arī ēdienu gatavošanas un glabāšanas tradīcijas. Visos vēstures posmos kulinārija ir bijusi svarīga nodarbe. Tā nodrošina dziļāku skatījumu uz tā laika vidi un cilvēku. Ēdiens kļuvis par reģionālās un nacionālās kultūras sastāvdaļu, tādēļ rūpīgi tiek glabāts un nodots no paaudzes paaudzē kāda noteikta ēdiena pagatavošanas veids. Ēšanas kultūra, tostarp arī ēdiens, mainās līdz ar sabiedrību, tas ir sarežģīts un mainīgs mantojuma un aizguvumu komplekss, kura izveidi un attīstību ir noteikuši ekoloģiskie, vēsturiskie, ekonomiskie, kultūras un sociālie faktori un to mijiedarbe.

Nereti rakstnieki pievēršas ēšanas, dzeršanas, ēdienu pagatavošanas, patērēšanas, kā arī galda piederumu aprakstiem. Cilvēku dzīvi ataino caur lietām un ikdienas darbiem, tai skaitā arī caur ēdienu un dzērienu.

Raksta autore mērķis ir izpētīt, kādas ēšanas tradīcijas un kādā veidā tās ir aprakstītas zviedru rakstnieces Astridas Lindgrēnes (*Astrid Lindgren*) darbos.

A. Lindgrēne ir viena no savdabīgākajām un populārākajām rakstniecēm, kura tiek uzskatīta par jauna virziena radītāju zviedru bērnu literatūrā. Zviedru rakstnieces daiļrade ir cieši saistīta ar bērniības atmiņām, pārdzīvojumiem un dzimto vietu, kas nereti ir galvenā darbības vieta romānos.

Pirms pievērsties A. Lindgrēnes literāro darbu ēdienkartei, interesanti un svarīgi uzzināt par ēšanas kultūru Zviedrijā, kādi ēdieni tika un tiek gatavoti, kā tas saistīts ar svētkiem un gadalaikiem.

Ziemeļu tautas tradicionāli izmantoja savā kulinārijā lielākoties tos produktus, kas spēja izturēt ilgstošu ziemas glabāšanu. Zviedru virtuve formējās laika apstākļu un skandināvu dzīvesveida ietekmē. Ēdiens ir vienkāršs, bet ne nabadzīgs, kura saknes meklējamas agrāko laiku saimniecības un ekoloģijas sistēmā. Pirmām kārtām zviedri izmanto tos produktus, kas ilgi saglabājas, kā arī tādus kulinārās apstrādes veidus kā sāļšana, marinēšana, žāvēšana. Zviedru ēdiena tradīcija lielā mērā ir *glabāšanas kultūra (förrådskultur)*<sup>1</sup>.

Klasiski un tipiski zviedru ēdieni ir vārīts, sālīts cūkas stilbiņš sautētu sakņu biezeni, jērgaļa kāpostos un zirņi ar speķi, kas atgādina tos laikus, kad katrai ģimenei piederēja tikai viens vienīgs katls, kurā gaļa vienlaikus bijā jāvāra ar dārzeņiem un saknēm. Zviedru virtuve piedzīvoja pārmaiņas 19. gs. vidū, kad ar malku kurināmā dzelzs plīts aizstāja atklāto pavardu un līdz ar to radās iespēja gatavot citus ēdienus, piemēram, gaļas bumbiņas (*köttbullar*), ceptu siļķi vai speķi ar sīpolu mērci un kāpostlapu vīstokļus (*kåldolmar*)<sup>2</sup>.

A. Lindgrēnes romānos ēdiens ieņem centrālo vietu, jo rakstniece bagātīgi un detalizēti attēlo pārtikas sagādi, ēdienu un dzērienu gatavošanu un to patērēšanu. Par ēdiena īpašo statusu A. Lindgrēnes darbos liecina arī zviedru mākslinieka un žurnālista Jērana Lāgera (*Göran Lager*) grāmata *Dzelzs plītis, desa un svētki (Järnspisar, hackekorv & tabberas, 2006)*, kurā viņš pēta A. Lindgrēnes ēdienu, garšu un tradīciju pasauli. Tā ir grāmata par ēdiena kultūru Zviedrijā, kurai, viņaprāt, draud iznīcība. Apkopojis rakstnieces daiļradi, viņš plašākai auditorijai piedāvā 164 dažādu ēdienu receptes.<sup>3</sup>

Rakstnieces grāmatās *Lennebergas Emīls (Emil i Lönneberga, 1963)*, *Lennebergas Emīla jaunie nedarbi (Nya hyss av Emil i Lönneberga, 1966)*

un *Lennebergas Emīla dzīve rit tālāk* (*Än lever Emil i Lönneberga*, 1970) stāsta par dzīvi Kathultas sētā, Lennebergas draudzē Smolandē (*Småland*), kur ēdiens ir svarīga ikdienas sastāvdaļa. Autorei vislabāk patik stāsti par Emīlu, jo puika atgādina A. Lindgrēnes tēvu.

Savos darbos A. Lindgrēne detalizēti parāda ēdiena tradīcijas un tā gatavošanas ieražas Zviedrijā 19. gs. beigās. Kathultas sētā dzīvoja tēvs Antons – māju īpašnieks un saimnieks –, māte Alma, kas rūpējās par māju un gatavoja ēst, māsiņa Ida, kalps Antons un kalpone Līna.

*Kalpi ara zemi, kopa zirgus un vēšus, veda sienu un stādīja kartupeļus, un kalpones slauca govīs, apkopa māju un dziedāja bērniem dziesmas. [...] Viņiem bija arī divi zirgi, pāris vēšus, astoņas govīs, trīs sivēni, desmit aitas, piecpadsmit vistas, gailis, kaķis un suns. Un tad pats Emīls.<sup>4</sup>*

Svensonu ģimene pārtika no tā, ko deva zeme un darbs – ko viņi prata izaudzēt, ievākt un saglabāt. Lauku sētā bija gan piens, no kura varēja pagatavot citus ēdienus, kā arī gaļa, olas, graudi, dārzeņi, ogas u. c. Ēdienu gatavošana un izvēle bija cieši saistīta ar gadalaikiem. Vasarā viss pārtikai nepieciešamais ir svaigs, savukārt ziemā raksturīga rudenī sagatavoto krājumu izmantošana. Gaļa un dārzeņi tika žāvēti, marinēti, konservēti un sālīti. Emīla māte bija izcila saimniece:

*Viņa lasīja brūklenes, mellenes un avenes, cik vien spēja; viņa vārīja ābolu ievārijumu, spieda ķiršu sulu un raudzījās, lai gardajām augļu zupām būtu sažāvēts ziemai pietiekami daudz augļu. Gan āboli, gan bumbieri, gan ķirši tika kaltēti lielajā virtuves krāsnī un pēc tam iesieti baltos lina maisiņos, kurus pakarināja pieliekamajā pie griestiem; jā, uz pieliekamo bija prieks paskatīties.<sup>5</sup>*

Kathultā tika cepta maize – parastā kviešu maize, rudzu maize, safrānmaize un sīrupmaize (*sirapssmörgås*). Par sīrupmaizi jāsaka, ka tiešāks tulkojums no oriģinālvalodas būtu sīrupsviestmaize, taču, ja tulkotāja piekristu oriģinālvalodai tuvākam tulkojumam, diez vai jaunais lasītājs varētu iedomāties sviestmaizi ar sīrupu. Mūsdienu bērnu izpratnē ir desas jeb siera sviestmaizes. Tulkotājiem nereti nākas sastapties ar grūtībām, tulkojot ēdienu nosaukumus literārajos darbos, tādēļ viņi vai nu izmanto latviešu lasītājam pazīstamus ēdienu nosaukumus, vai arī aprakstoši skaidro noteikta ēdiena sastāvdaļas.

*Tulkošanas procesa būtiskākās dilemmas piesaukšana, proti, tulkotāja stratēģiska izvēle starp adaptāciju vai svešādošanu, ir arī kulinārijas (latīņu valodā „culina” nozīmē ‘virtuve’) kā sabiedriskas institūcijas, kuru kultūrantropologa Kloda Levī-Strosa (Levi Strauss) skatījumā veido mijiedarbe starp virtuvi, komunikāciju un kultūru, pamatjautājums.<sup>6</sup>*

Zīmīgs piemērs, kad tulkotājam jāpārnes ēdiena nosaukums no oriģinālvalodas, ir konfektes „polkas” (*polkagrisar*), kuras A. Lindgrēns stāstā tiek nosauktas gan par ledenēm, gan par „polkas” sivēniem ar skaidrojumu, ka teiciens *ēst „polkas” sivēnus* radies 19. gs. 40. gados, kad Zviedrijā kļuva populāra poļu deja – polka<sup>7</sup>.

Ēdienu Kathultā mājas saimnieki gatavoja paši, turklāt ikdienas ēdiens atšķīrās no svētku ēdiena. Ikdienā pusdienās Kathultas sētā iecienīti bija dažādos veidos pagatavoti gaļas un zivs ēdieni. Tā, piemēram, kartupeļu pladiņas (*Tās ir lielas pankūkas ar kartupeļu piemaisījumu, un es varu galvot, ka tās garšo labāk, nekā izklausās*<sup>8</sup>), klimpas, palties ar speķi, gaļas zupa, ko Līna bija ielējusi to puķainā zupas bļodā ar osām, un visi sēdēja pie virtuves galda un ēda; vissirsnīgāk to darīja Emīls. Zupa viņam garšoja, un varēja dzirdēt, ka Emīls skaļi šņakāja.

– Vai tad nu tā jāstrebj, – Emīla māte brīnījās.

– Citādi tak nevar zināt, ka tā ir zupa, – Emīls atteica.<sup>9</sup>

Pēc gadījuma, kad Emīls uzmauca zupas trauku galvā un nevarēja to noņemt, viņš gaļas zupai izdomāja nosaukumu – *gaļas zupa, kas raud*<sup>10</sup>.

Kathultā nereti tika uzaicināti viesi un svinēti dažādi svētki – *ķiršu dzīres, vēžu dzīres, siera puķiņu dzīres, gan citas dzīres, kur pasniedza desas un jēra ribiņas, un teļa rulādes, un gaļas kotletes, un omletes, un marinētu zuti, un daždažādus kārumus*<sup>11</sup>. Tādās reizēs Emīla māte gatavoja ēdienus vairākas dienas. Svētkos īpaši iemiļotas bija *Almas mātes gatavotās desas*<sup>12</sup>. Kā jau tika minēts, Kathultas sētā tika svinēti dažādi svētki, tomēr īpaši spilgti un detalizēti rakstniece apraksta gatavošanos Ziemassvētkiem – gada gaidītākajiem un galvenajiem svētkiem.

Literatūrzinātniece Janīne Kursīte norāda, ka *allaž cilvēks nodalījīs, kas pieder katrai dienai no tā, kas pieder svētkiem. Pirmais ticis vērtēts kā mazāk nozīmīgs iepretī otram. [...] ja runājam par tradīciju, tajā bija nošķirums starp ikdienā patērējamo pārtiku un svētku, godu ēdienu. [...] Vārdam ‘cienāt’ senāk bija ne tikai nozīme ‘izrādīt uzmanību ar ēdināšanu un dzirdināšanu’, bet arī ‘godāt’. Svētki un godi bija divkāršās cienāšanas izrādīšana, savstarpējo attiecību atjaunošanas un veicināšanas laiks*<sup>13</sup>.

Svarīgu vietu Ziemassvētku ēdienos ieņem cūkgaļa. Tas saglabājies no tiem laikiem, kad sālītu cūkgaļu zviedri ēda visu gadu. Cūkas kāva rudenī, kad tās vislabāk nobarojušās, un gaļu lika sāļījumā, lai pietiek līdz nākamajam rudenim. Viena vai divas cūkas rudenī palika nenokautas – līdz Lūcijas dienai. Līdz ar to Ziemassvētki bija vienīgais laiks, kad varēja paēst svaigu gaļu, un to uzskatīja par lielu baudījumu.<sup>14</sup>

Arī Kathultā pirms Ziemassvētkiem kāva sivēnu un gatavoja dažādus gaļas ēdienus – klimpas, gaļas desas, putraimu desas, asinsdesas un dūmdesas, šķiņķi, ribiņas, recekli, ceptu speķi ar kartupeļiem un loku mērci, ko *var pat pasniegt pašam karalim*<sup>15</sup>, u. c.

Par tradīciju kļuva kadiķu dzēriena gatavošana un plāceņu, sīrupmaizes, smalko rudzu raušu un safrāna maizes, parasto kviešu plāceņu un piparkūku cepšana:

*[..] gan sevišķi mazi, jauki klišģerīši un marengas, gan kūciņas un sviesta cepumi, jā, visu jau nemaz nevar uzskaitīt.*<sup>16</sup>

Emīls ar Īdu Otro Ziemassvētku dienā cienāja nabagmājas iemītniekus ar neskaitāmiem gardumiem. Kā jau svētkos ierasts, tika aizdedzinātas sveces un ēdieni pasniegti spožajos traukos ar baltām malām. Tur atradās:

*bļoda ar asins klimpām,  
bļoda ar speķa desām,  
bļoda ar recekli,  
bļoda ar aknu pastēti,  
bļoda ar sardelēm,  
bļoda ar gaļas tīteniņiem,  
bļoda ar teļa kotletēm,  
bļoda ar ribiņām,  
bļoda ar putraimu desām,  
bļoda ar kartupeļu desām,  
bļoda ar siļķu salātiem,  
bļoda ar sālitu gaļu,  
bļoda ar sutinātu vēša mēli,  
bļoda ar asins desām,  
bļoda ar lielu šķiņķi,  
bļoda ar lielu sieru,  
bļoda ar plāceņiem,  
bļoda ar sīrupa maizi,  
bļoda ar smalku rudzu maizi,  
bļoda ar kadiķu dzērienu,  
pienakanna,  
šķīvis ar risu biezputru,  
kārba ar siera pudiņu,  
trauks ar plūmēm,  
bļoda ar ābolu torti,  
bļoda ar zemeņu ievārījumu,  
bļoda ar putukrējumu,  
bļoda ar bumbieriem  
un neliels, labi nobarots cepts sivēns, kas bija garnēts ar kristāla cukuru.*<sup>17</sup>

Garšas sajūtas un izsalkuma aprakstam A. Lindgrēne izmanto darbības vārdus, piemēram, [...] *pie galda šmakstēja, knakstēja un šlurkstēja*<sup>18</sup>.

Rakstniece lielu uzmanību pievērš ne tikai ēdieniem, bet arī dzērieniem. Kathultā iemiļots dzēriens bija kafija, brūkleņu sula, aveņu sula, kadiķu dzēriens u. c.:

*Kathultā alkoholu nelietoja. Emila tēvs neko stiprāku ne mutē neņēma; viņš nedzēra pat alu, izņemot, protams, tās reizes, kad viņš tika pacienāts – tirgos un tamlīdzīgās vietās –, tad jau atteikties nevarēja.*<sup>19</sup>

Viena no Svensonu ģimenes tradīcijām ir tēva rīta *kafijas* dzeršana:

*Tiklīdz Līna no dīvāna bija piecēlusies, virtuvē ielavījās Emila tēvs, lai vienā mierā iedzertu rīta kafiju, iekāms pamostas Emīls. Pēc viņa domām, bija jauki sēdēt te pie lielā izvelkamā galda gluži vienam, neredzēt Emīlu, tikai dzirdēt ārpusē vīterojam putnus un kladzinām vistas, sūkt kafiju, mazliet pašūpoties krēslā un zem kājām just skaistos grīdas dēļus, kurus Līna bija noberzusi gluži baltus [...].*<sup>20</sup>

Kafiju dzēra ne tikai tēvs, tas bija sava veida spēka dzēriens, ko dzēra arī pļāvēji: *Kafiju uz lauka dzēra pļāvēji visā Lennebergā un visā Smolandē, un tieši bērņus no visām mājām sūtīja ar kafiju.*<sup>21</sup>

Kafiju Zviedrijā sāka lietot 17. gs. beigās. Sākumā to pārdeva aptiekās kā ārstniecisko līdzekli, savukārt jau 1728. gadā tā tika piedāvāta jau vairāk nekā 15 Stokholmas kafejnīcās. Vēsturiski atzīts, ka kafijas dzeršanas tradīcija tika ieviesta tad, kad karalis Kārlis XII (1682 – 1718) atgriezās no Turcijas. Kafiju dzēra mājās no smalkām krūzītēm. 1740. gadā puskilogramam kafijas maksāja tikpat, cik kalps saņēma atalgojumu par vienu gadu.<sup>22</sup>

Sākumā kafija tika uzskatīta par turīgo vīriešu dzērienu, taču 19. gs. veidojās jauns saiešanas paradums – pasēdēšana pie kafijas tases (*kafferep*), kas bija raksturīga sievietēm. Pie kafijas pasniedza īpašas uzkodas – dažādus septiņu veidu cepumus un kviešu miltu maizītes. 20. gs. kafija jau kļuva par zviedru nacionālo dzērienu, to lietoja gan ikdienā, gan arī svētkos, no rīta, pēcpusdienā un vakarā. Pēc statistikas datiem, pēc kafijas patēriņa – 11 kg gadā – *per capita* Zviedrija ir stabilā otrā vietā pēc Somijas (12,8 kg).<sup>23</sup>

Jāatzīmē, ka A. Lindgrēnes darbos kafijas malkošanas tradīcija ir ne tikai pieaugušajiem, bet arī bērņiem. Tā, piemēram, grāmatā *Karlsons, kas dzīvo uz jumta, lido atkal* (*Karlsson på taket flyger igen*, 1962) kafiju dzer Brālītis ar vīrieti labākajos gados Karlsonu: *Skaidrs, kafiju es dzeršu pats. Tu arī dabūsi kādu malciņu, esmu trakoti viesmīlīgs.*<sup>24</sup> Arī stāstā *Grāmata par Pepiju Garzeķi* (*Boken om Pippi Långstrump*, 1948) Tomijs,

Annika un Pepija dzer kafiju: *Tomijam un Annikai likās, ka tik lieliski kafija nekad nav garšojusi. Darbdienās viņi kafiju nedabūja, tikai ja bija kaut kur ielūgti.*<sup>25</sup>

Svarīga nozīme ēdienam ir arī A. Lindgrēnes grāmatās par Brālīti un *virietī labākajos gados* Karlsonu, kurš dzīvo uz jumta. Elijas Klienes no zviedru valodas tulkotā grāmata *Brālītis un Karlsons, kas dzīvo uz jumta* (1964) (*Lillebror och Karlsson, som bor på taket*, 1955) bija latviešu lasītāja pirmā tikšanās ar A. Lindgrēni. Ēdiena kultūra stāstos par Brālīti ir līdzīga mūsdienu ēšanas paradumiem ģimenēs, kas dzīvo lielpilsētās. Abi vecāki ir aizņēmti darbā, viņiem nav īpaši daudz laika gatavot. Produkti pirkti veikalā, tādēļ tiek gatavoti tie ēdieni, kas visvairāk garšo bērniem un kuru pagatavošana neaizņem daudz laika. A. Lindgrēne grāmatās par Brālīti ēdienu gatavošanai un ēdieniem nav pievērsusi tik lielu uzmanību, kā tas ir stāstos par Emilu, tomēr arī šajos darbos var rast vairākas mūsdienu zviedriem iecienītas ēdienu receptes un raksturīgas ēšanas tradīcijas.

Tāpat kā stāstos par Emilu, viens no iecienītākajiem dzērieniem ir kafija, tikai tagad tā tiek dzerta biežāk – pēc katras ēdienreizes. Pusdienās tiek piedāvātas desas, cīsiņi, vārīts šķiņķis, sardīnes, aknu pastēte, puķu kāposti, kartupeļi un gaļas bumbiņas (*köttbullar*). Lai iepriecinātu bērnus vai arī svētku reizēs, māte cep kanēļmaizītes vai arī kādas bulciņas un mandeļcepumus:

*[..] un viņa pasteidzās celt galdā siltu šokolādi un svaigas maizītes. Brālītīm tās ļoti garšoja. Jau pa kāpnēm viņš bija saodis brīnišķīgo jaunceptās baltmaizes smaržu – māmiņas gardās kanēļmaizītes vērtā dzīvi mazliet vieglāku.*<sup>26</sup>

Tad, kad ģimenē ierodas Bokas jaunkundze, ēšanas paradumi mainās. Viņa daudz laika pavada virtuvē, labprāt gatavo – kāpostu tīteņus, gaļas bumbiņas, savu izdomāto recepti Hilduras Bokas labo mikslī, kā arī saldus ēdienus, tostarp bulciņas, ābolkūkas ar vaniļas mērci un krējuma tortes. Viņa tik labi gatavo, ka piepilda savu sapni un *nokļūst televizorā* ar savu recepti *Hilduras Bokas kāpostmikslis*:

*– Rītvarak... televīzijā? Mans mikslis... Vai es to gatavošu visas zviedru tautas priekšā? Ak tu miļā pasaulīt... un padomājiet, Frida neniēka nesajēdz no virtuves mākslas, viņa manu kāpostu mikslī sauc par vistu barību!*<sup>27</sup>

*Karlsons labprāt izmanto Brālīša viesmīlību un nereti notiesā visu, kas ir uz galda:*

*Karlsons iebāza mutē pēdējo kotleti, tad viņš nolaizīja pirkstus un teica: – Šajā mājā, protams, ar ēšanu tā paknapi, tomēr jūtos labi. [..]*

– *Ak tu pasaulīt!* – *Bokas jaunkundze izsaucās.*  
*Viņa blenza uz Karlsonu un uz pilnīgi tukšo paplāti.*  
– *Pēc tevis nu gan nekas nepaliek pāri, – viņa bilda.*  
*Karlsons piecēlās no gultas un papliķēja vēderu.*  
– *Kad esmu paēdis, tad pametu galdu, – viņš sacīja. Tas arī vienīgais,*  
*ko pametu.*<sup>28</sup>

Karlsons mēģina pārliecināt Brālīti, ka saldie ēdieni, tostarp šokolāde un cepumi, palīdz izārstēt dažādas kaites, un tās sauc par *ņemņem zālēm*<sup>29</sup>. Neviena no Karlsona receptēm nepalīdzēja pret drudzi, tomēr svarīgi bija to izmēģināt:

*Pēc tam sāka gatavot zāles pēc Karlsona receptes. Viņš paņēma tasīti, ielika tajā dažas konfektes, stiklenītes un iecukurotus riekstus, vēl pielika tikpat daudz šokolādes gabaliņu, visu sajauca un masu pārkaisīja ar saberztām mandelēm. Tādas zāles Brālītis savā mūžā nebija redzējis, un tās izskatījās tik gardas, ka viņš gandrīz vai pats gribēja tās nogaršot.*<sup>30</sup>

Jāteic, ka ēšanas kultūra nenoliedzami atkarīga no laika un vietas. Mūsdienās var nopirkt gatavus produktus, ēst kafejnīcās un nepavadīt daudz laika virtuvē. Būtiska nozīme ir ģimenes dzīvesvietai. Laukos arī tagad ir savi dārzi un lopi, tādēļ ir būtiska produktu konservēšana un gaļas sālīšana, žāvēšana un kūpināšana, savukārt pilsētās ģimenes pārtiek no pirtās produkcijas un nereti no pusfabrikātiem.

A. Lindgrēnes darbā *Madikena* (*Madicken*, 1960) Lisabetei un Madikenai, tāpat kā daudziem rakstnieces grāmatu varoņiem, garšo kotletītes un kanēļmaizītes, Ziemassvētku galdam gatavo tādus pašus ēdienus kā Emīla mājās Kathultā:

*[..] Ziemassvētku šķiņķis, cūkgaļas galerts, cūkas ribiņas ar aknu pastēti, siļķu salāti un gaļas kotletītes, [..] kūpinātu desu un maltas gaļas desu virtenes, kadīķogu dzēriens krūzē, sārmzivs toveri un siera pudīņš kārbā – viss ir gatavs. Maizes klaiņi, Ziemassvētku maize un safrāna rausīši guļ sakrauti grēdās maizes lādē, piparkūkas un mandeļcepumi, auzu pārslas cepumi un pītie rauši pilda cepumu kārbas, – Ziemassvētki var nākt.*<sup>31</sup>

Ēdiens, kas nebija izcelts grāmatās par Emīlu, ir sārmzivs (*lutfisk*). Tā ir neatņemama zviedru Ziemassvētku galda sastāvdaļa – kaltēta mencas pasugas zivs, kas pāris nedēļas mērcēta ūdenī un pārmaiņus sārmainā šķīdumā, zivs uzbrīst un kļūst mīksta. Sārmzivs ēšana ir viens no Ziemassvētku svinēšanas tradīcijām, kas jau ilgst apmēram 450 gadus.<sup>32</sup>

Gandrīz katrā darbā rakstniece pievēršas ēdieniem. Stāstā *Grāmata par Pepiju Garzeķi* (*Boken om Pippi Långstrump*, 1945) interesi piesaista, kā Pepija gatavo pankūkas un cep piparkūkas:



*Tagad šite maisis pankūkas,  
tagad šite viļās pankūkas,  
tagad šite cepšies pankūkas.*

*Tad viņa paņēma trīs olas un svieda tās augstu gaisā. [...] Kad viena puse pankūkai bija izcepta, Pepija pameta to gaisā un uztvēra ar pannu pankūkas otro pusi.<sup>33</sup>*

Arī Čorvenai grāmatā *Mēs Sālsvārns salas vasarnieki (Vi på Saltkråkan, 1964)* pankūku gatavošanā ir sava pieceja:

- *Es cepšu arī pankūkas, – viņa sacīja.*
- *Kā to dara? – Stina vaicāja.*
- *Tikai puto un puto, un puto, – Čorvena skaidroja.<sup>34</sup>*

Jāatzīmē, ka Pepijas gadījumā nav svarīga ēdiena recepte, bet gan tas, ko meitenes pēj darīt, lai priedētu un izklaidētu savus pastāvīgos rotaļu biedrus Tomiju un Anniku, kuri savas īstās mājas ir atraduši pie Pepijas. Meitene to labi saprot, tādēļ dara visu, lai viņas draugu bērnība būtu laimīga un veidotu bērnos attieksmi pret labo un ļauno. Pepija ir uzņēmusies pieaugušās lomu, pati būdama vēl bērns: *Neviens nevar būt tik maigs pret viņiem kā Pepija.<sup>35</sup>* Šī drosmīgā, brīvdomīgā, savā rīcībā līdz pārgalvībai neatkarīgā sarkanmatainā meitene kļūva par visu to īpašību iemiesojumu, par kurām sapņo daudzi bērni.

Pepija var atļauties gatavot mīklu piparkūkām uz grīdas, pati izvēlas, kad ēst konfektes, un *neviens viņu nevarēja piespiest dzert zivju eļļu<sup>36</sup>.*

A. Lindgrēnes darbos *Mio, mans Mio (Mio, min Mio, 1954)* un *Ronja – laupītāja meita (Ronja rövardotter, 1981)* īpaša nozīme piešķirta maizei un ūdenim. Mio palīdzēja izdzīvot un uzvarēt bruņinieku Kato maize, kas remdē izsalkumu, un ūdens no avota, kas remdē slāpes; Ronjai – mātes ceptā maize: *Lūvīses maize! Es biju piemirsusi, ka uz pasaules var būt kaut kas tik brīnišķīgs.<sup>37</sup>*

Daudzie piemēri norāda, ka rakstniecei ir bijis ļoti svarīgi atklāt ēšanas kultūru ikvienā grāmatā. Šķiet, ka tikai detektīvam Blumkvistam darbā *Meistardetektīvs Blumkvists (Mästerdetektiven Blomkvist, 1946)* ēdiens nav svarīgs. Spēku apsūkuma gadījumā viņam pietiek arī ar Ēvas-Lotas līdzpaņemto bulciņu.

Jāteic, ka ar saviem darbiem A. Lindgrēne tiecas sniegt bērniem zināšanas par dabu, pasauli, sabiedrību un institūcijām. Bērniem, pieaugušajiem, tēliem paveras ārējā, iekšējā, garīgā un priekšmetiskā pasaule. Šīs pasaules ir pārpildītas ar dažādiem gardumiem un receptēm.

Izpētot literatūras un kulinārijas mijiedarbi, var secināt, ka ēdienu receptes, ēdienu nosaukumu pieminēšana, kā arī ēdienu gatavošanas para-

dumi ir materiālās kultūras liecinieki. Katra tauta asociējas ar noteiktiem ēdieniem, kas savukārt ir kultūras fragments un tieši atspoguļo ieražas un tradīcijas. Tikai iepazīstot un apzinot šīs tradīcijas, spējam izprast dzīvo pagātnei. Zviedrijai ir senas un bagātas ēdienu gatavošanas tradīcijas. Tā ieviesusi pasaulē slaveno sviestmaižu galdu (*smörgåsbord*), ko saucam par zviedru galdu, kā arī marinētu lasi (*gravlax*) un gaļas bumbuļas (*köttbullar*) ar brūkleņu ievārijumu.

A. Lindgrēne savos darbos lasītājiem izstāsta vairāk nekā 150 receptes. Jāatzīst, ka svarīgākā no tām – laimīgas ģimenes recepte.

### Atsauces un piezīmes:

- <sup>1</sup> Granqvist C. J., Swanberg L. K. *Klassiska svenska smaker*. Svenska institutet, Helsingborg, LJ Bocktryck AB, 2007. – s. 2.–3.
- <sup>2</sup> Swahn J.-Ö. *Svenskafestseder*. Värnamo, Fälth & Hässler, 1994. – s. 10.–11.
- <sup>3</sup> Månström P. *Astrid Lindgrenssagomat*. <http://www.tasteline.com/inspiration/varldens-mat/europa/astrid-lindgrens-sagomat/> (04.01.2014.)
- <sup>4</sup> Lindgrēne A. *Lennebergas Emīls*. Rīga, Liesma, 1989. – 13. lpp.
- <sup>5</sup> Turpat, 242. lpp.
- <sup>6</sup> Paškeviča B. Tulkojums ar garšu. *Ēdiena valodnieciskie un starpkultūru aspekti. Rakstu krājums*. Valmierā, Vidzemes Augstskola, 2012. – 4. lpp.
- <sup>7</sup> Lindgrēne A. *Lennebergas Emīls*. Rīga, Liesma, 1989. – 118. lpp.
- <sup>8</sup> Turpat, 106. lpp.
- <sup>9</sup> Turpat, 15. lpp.
- <sup>10</sup> Turpat, 17. lpp.
- <sup>11</sup> Turpat, 127. lpp.
- <sup>12</sup> Turpat, 42. lpp.
- <sup>13</sup> Kursīte J. *Virtuves vārdene*. Rīga, Rundas, 2012. – 3. lpp.
- <sup>14</sup> Swahn J.-Ö. *Svenska festseder*. Värnamo, Fälth & Hässler, 1994. – s. 39.
- <sup>15</sup> Lindgrēne A. *Lennebergas Emīls*. Rīga, Liesma, 1989. – 182. lpp.
- <sup>16</sup> Turpat, 155. lpp.
- <sup>17</sup> Turpat, 169.–170. lpp.
- <sup>18</sup> Turpat, 171. lpp.
- <sup>19</sup> Turpat, 243. lpp.
- <sup>20</sup> Turpat, 97. lpp.
- <sup>21</sup> Turpat, 238. lpp.
- <sup>22</sup> *Kaffet når Sverige*. <http://www.nca.se/kaffet+n%E5r+sverige.html> (06.01.2014.) Šeit un turpmāk tulkojums no zviedru valodas mans – I. Ļ.
- <sup>23</sup> Swahn J.-Ö. *Svenska festseder*. Värnamo, Fälth & Hässler, 1994. – s. 12.
- <sup>24</sup> Lindgrēne A. *Karlsons, kas dzīvo uz jumta, lido atkal*. Rīga, Zvaigzne ABC, 1998. – 32. lpp.
- <sup>25</sup> Lindgrēne A. *Grāmata par Pepiju Garzeķi*. Rīga, Zvaigzne ABC, 1999. – 50. lpp.

- <sup>26</sup> Lindgrēne A. *Brālītis un Karlsons, kas dzīvo uz jumta*. Rīga, Zvaigzne ABC, 1998. – 40. lpp.
- <sup>27</sup> Lindgrēne A. *Karlsons, kas dzīvo uz jumta, lido atkal*. Rīga, Zvaigzne ABC, 1998. – 127. lpp.
- <sup>28</sup> Turpat, 11. lpp.
- <sup>29</sup> Lindgrēne A. *Brālītis un Karlsons, kas dzīvo uz jumta*. Rīga, Zvaigzne ABC, 1998. – 53. lpp.
- <sup>30</sup> Turpat, 54. lpp.
- <sup>31</sup> Lindgrēne A. *Madikena*. Rīga, Zvaigzne ABC, 1999. – 124.–125. lpp.
- <sup>32</sup> Granqvist C. J., Swanberg L. K. *Klassiska svenska smaker*. Svenska instutetet, Helsingborg, LJ Bocktryck AB, 2007. – s. 40.
- <sup>33</sup> Lindgrēne A. *Grāmata par Pepiju Garzeķi*. Rīga, Zvaigzne ABC, 1999. – 12.–13. lpp.
- <sup>34</sup> Lindgrēne A. *Mēs Sālsvārņas salas vasarnieki*. Rīga, Zvaigzne ABC, 1998. – 48. lpp.
- <sup>35</sup> Lindgrēne A. *Grāmata par Pepiju Garzeķi*. Rīga, Zvaigzne ABC, 1999. – 211. lpp.
- <sup>36</sup> Turpat, 5. lpp.
- <sup>37</sup> Lindgrēne A. *Ronja – laupītāja meita*. Rīga, Liesma, 1989. – 192. lpp.

## Literatūra:

- Granqvist C. J., Swanberg L. K. *Klassiska svenska smaker*. Svenska instutetet, Helsingborg, LJ Bocktryck AB, 2007.
- Kursīte J. *Virtuves vērdene*. Rīga, Rundas, 2012.
- Lindgrēne A. *Grāmata par Pepiju Garzeķi*. Rīga, Zvaigzne ABC, 1999.
- Lindgrēne A. *Madikena*. Rīga, Zvaigzne ABC, 1999.
- Lindgrēne A. *Brālītis un Karlsons, kas dzīvo uz jumta*. Rīga, Zvaigzne ABC, 1998.
- Lindgrēne A. *Karlsons, kas dzīvo uz jumta, lido atkal*. Rīga, Zvaigzne ABC, 1998.
- Lindgrēne A. *Mēs Sālsvārņas salas vasarnieki*. Rīga, Zvaigzne ABC, 1998.
- Lindgrēne A. *Lennebergas Emīls*. Rīga, Liesma, 1989.
- Lindgrēne A. *Ronja – laupītāja meita*. Rīga, Liesma, 1989.
- Paškeviča B. Tulkojums ar garšu. *Ēdiena valodnieciskie un starpkultūru aspekti. Rakstu krājums*. Valmiera, Vidzemes Augstskola, 2012.
- Swahn J.-Ö. *Svenska festseder*. Värnamo, Fälth & Hässler, 1994.
- <http://www.tasteline.com/inspiration/varldens-mat/europa/astrid-lindgrens-sagomat/> (04.01.2014.)
- <http://www.nca.se/kaffet+n%E5r+sverige.html> (06.01.2014.)

Solvita Pošeiko

## ĒDIENA KONCEPTUĀLĀS NOZĪMES SOFI OKSANENAS DARBĀ *STAĻINA GOVIS*

### Summary

#### Food as a Concept in Sofi Oksanen's Work *Stalin's Cows*

In the paper, by using the post-structuralist approach and the theory of archetypes, food has been analysed and interpreted as a concept, the semantic field of which distinguishes three basic levels of understanding: the psychological, social, and cultural level.

The functionality of food in the Finnish author Sofi Oksanen's work *Stalin's Cows* (2013) and the emotionally expressive attitude of the characters towards food can be described as a source of survival and energy as well as a distinguishing mark of two cultures (Finnish and Estonian), historical evidence, a symbol of a lost home and childhood memories, a metaphor for social processes and relations, a way to express care, a criterion for evaluating relationships, a problem and a source of fear for an anorexic and a bulimic person. In addition, food emerges as a gift, a sign of quality, a means of bartering and bribing, a euphemism, a simulacrum, a non-verbal communication tool.

The choice, perception, enjoyment, or denial of food reveals the nature of the novel's characters, as well as their values, attitudes towards themselves, society, and life, and also depicts many psychological and social problems. On the individual and social level, food is essential to identify and assess people, relationships, and current events, and to become aware of, to feel, and accept the lost spacetime, one's own existence and nature.

\*

Somu rakstnieces Sofi Oksanen's darba *Staļina govis* (*Stalin's Cows*, Latvijā Maimas Grīnbergas tulkojumā izdots 2013. gadā) centrālie tēli ir trīs vienas dzimtas sievietes – Sofija, Katarīna un Anna. Tieši Annas (personālā vēstītāja) stāstījumā par sevi vai trešās personas (auktoriālā naratora) vēstījumā par Annu ēdienam ir izteikti spēcīga semantiskā un funkcionālā slodze.

Ēdiens ir klātesošs visā darbā un aplūkojams kā personāžu un noteiktu laiktelpu raksturojošs elements (mikrotēls) un kā patstāvīgs koncepts, kam piemīt vairākas uztveres, izpratnes un attieksmes šķautnes, atklājot tā nozīmi kultūru mijiedarbes un pārmaiņu procesos, kā arī vērtību un ideālu paradigmu maiņu sabiedrībā.

Lingvokonceptoloģijā koncepts tiek saprasts kā *sintezējošs lingvo-mentāls veidojums, kam piemīt, pirmkārt, „pārdzīvojamība”, spēja ietek-*

*mēt cilvēka gara dzīvi un mainīt tās ritmu, otrkārt, piepildījums, kas parādās sinonīmu un tematiskajās virknēs, literatūras sižetos. Treškārt, dažādi izteiksmes veidi – koncepta klātesamība leksikas asociatīvās paradigmatiskās un sintagmātiskās attiecībās. Visbeidzot, spēja būt par tēmu aizvien jaunus diskursos, kas nepiemīt tēlam, simbolam vai jēdzienam<sup>1</sup>.*

Raksta mērķis ir atklāt un raksturot koncepta *ēdiens* nozīmes personāžu individuālajā un sabiedrības līmenī, ņemot vērā darba *Staļina govīs* psiholoģisko, sociālo un kultūrvēstures kontekstu.

Pētījumā ir izmantota lingvokulturoloģijas pieeja koncepta nozīmju pieteikšanai un poststrukturālā metode, lai izdalītu būtiskākās *leksijas – dažādu nozīmju un konotāciju reprezentējošas teksta vienības*<sup>2</sup> – un veidotu to pārus un binārās opozīcijas vēstījuma un kultūras kodu atklāšanai. Lai labāk izprastu gastropoētiku, izmantota literatūrzinātnieka, gastrokriticisma (*gastro-criticism*) teorētiķa Robina Tobina (*Robin Tobin*) videolekcija par ēdiena un ēšanas nozīmi psiholoģisko, sociālo procesu un kultūras atklāšanai literatūrā.<sup>3</sup> Tēlu raksturošanā ir izmantotas Karla Gustava Junga un Kerolas Pīrsonas (*Carol Pearson*) arhetipu teorijas, savukārt mūsdienu kultūras procesu atklāšanai – sociālo zinātņu pētnieka Pītera Bērka atziņas.

Postmodernisma spēles un kolāžas principi un poststrukturālisma dekonstrukcijas ideja paredz, ka tekstā ir izjaucamas jebkādas struktūras (valodas, tēmu, sižetu, kompozīcijas) un veidojami jauni salikumi (struktūras), spēlējoties ar atsevišķu vārdu nozīmēm, teksta daļām un tēmām dažādos kontekstos ar pieņemot, ka šāda kustība (leksiju izdalīšana, apvienošana, papildināšana) palīdz paplašināt teksta realitāti un konstruēt idejisko jēgu (Lyotard 1984, Ильин 1996, Барт 2001, Kolmane 2013, Baklāne 2013).

Darbā *Staļina govīs* ēdiens ir savstarpēji saistīts ar trīs kontekstuāli būtiskiem teksta kodiem – sievieti, laiku un telpu, kam pakārtoti tādi temati kā dubultā dzīve, vientulība un attiecības, izpratne par skaistumu.

Sievietes tēls jāskata atsevišķi; rakstā ir uzsvērtā vien trīs sieviešu dzīves pieredze, vērtības un attieksme pret sevi un pasauli, kā veidošanā, apzināšanā un nodošanā citiem ēdienam ir būtiska nozīme.

Darbā *Staļina govīs* Sofiju raksturo pašizliedzīgas rūpes par citiem, uzpurēšanās to labā; tēlā saskatāmas sargātājas un drauga arhetipiskās projekcijas<sup>4</sup>, piemēram, Sofijas loma mežabrāļu, to skaitā vīra, brāļa, dēla, barošanā – akā regulāri tiek glabāts piens, kas nerada aizdomas, bieži tiek organizēti braucieni uz mežu pēc malkas, noteiktās vietās nolietot pārtikas maisus ar 10 kg skābētu kāpostu, 3 litriem medus, sausajām

vielām piena kannā un sālitu speķi kubliņos. Mežabrāļu paņemts ēdiens nozīmē dzīvību un funkcionē kā neverbāls komunikācijas līdzeklis. Tāpat Sofija preču deficīta laikā par primāru uzdevumu uzskata bērnu un vīra pabarošanu, badojoties un riskējot ar savu veselību un dzīvību. Ēdiens Sofijai ir saistīts ar citu cilvēku fizisko izdzīvošanu un labsajūtu un ar spēju atteikties no savas ēdiena devas.

Katarīna ir profesionāla inženiere, tomēr darbs nesniedz gandarījumu un dzīves piepildījumu, to nenodrošina arī laulības dzīve. Sieviete par savu dzīves uzdevumu ir izvēlējusies izdabāt citiem, galvenokārt meitai, bet atšķirībā no savas mātes Katarīnai rūpju izrādīšana ir savtīgos nolūkos, lai caur meitu izdzīvotu pašas zaudēto un nesasniegto, izbaudītu meitai nodrošinātos dzīves apstākļus un iespējas. Annai tiek sniegta pārspīlēta uzmanība, gādājot tikai pašu labāko, apmierinot visas iegribas un ignorējot savas vajadzības. Regulāri tiek papildināti meitas ēdienu krājumi ar pienu, gaļu, sausajām zupām, tomātu pastu, makaroniem, kūkām, augļiem, kafiju u. tml. Katarīna neļauj Annai taisīt ēst, par primāro izvirzot meitas panākumus mācībās un pašapliecināšanos pulciņos. Ēdiens vistiešākajā veidā funkcionē par rūpju izrādīšanas līdzekli, gatavojot tikai to, ko vēlas meita, ēdot un atļaujot ēst vīram tikai tad, kad ir pārliecība, ka meita vairs nevēlēsies. Ja Annai negaršo somu kakao, tas tiek pasūtīts no Igaunijas, meitas maizes rikām vienmēr tiek nogriezta garoza, lai izvairītos no mikrobiem utt. Anna netieši pārņem šo ieradumu, gatavojot savam draugam (piem., tunča salātus, tortes), ja viņš tai ir svarīgs. Katarīnas tēlā projicējas drauga un personas (maskas) arhetips.<sup>5</sup> Fakts, ka viņa meitas nākotnes labā noliedz sevi, pagātņi un kultūru, pārņemot visu somisko, ļauj runāt par *apropriāciju – sev vajadzīgā un pieņemamā „nolaupīšanu” integrēšanās nolūkos, tāpat arī par kreolizāciju – kultūru sajaukumu*<sup>6</sup> noteiktā attīstības stadijā.

Atbilstoši postmodernajam pasaules uztveres modelim Annai piemīt augsta pašpārliecinātība, egoisms un vienaldzība pret citiem, nemitīgas patērēšanas tieksmes (mātes palīdzības, attiecību, ēdiena), ļaujoties mirklīgām baudas iegribām, pašizziņas un jēgas meklējumu ignorēšana, vizuālā tēla absolutizēšana. Ēdiens tiek uztverts kā dzīves galvenais pamats. Annu raksturo bērna arhetips, dzīvi uztverot par spēli un baudāmu izklaidi, personas (maskas) arhetips, sevi demonstrējot kā teicamnieci, un ēnas arhetips<sup>7</sup>, noliedzot jebkādu problēmu (veselības, attiecību, izglītības) esību. Pēc P. Bērka, viņa ir *hibridizēts indivīds*<sup>8</sup>, kas svārstās starp divām kultūrām, no katras iegūstot izdevīgāko, un vienlaikus funkcionē kā šo kultūru starpnieks.

Iepriekš teiktais pierāda, ka viena no būtiskākajām ēdiena koncepta funkcijām ir mīlestības un rūpju izrādīšana un ka ēdiens ir saistīts ar atteikšanos atšķirīgu mērķu sasniegšanai: Sofijas rīcības mērķis ir paēdusi ģimene, Katarīnai – paēdusi meita, Annai – ēšanas pašapmāns, ķermeņa slaidums un skaistums.

Romāns kompozicionāli ir veidots no sadaļām, kam bieži ir norādīts konkrēts gadskaitlis, bet to izkārtojums un vairāku sižeta līniju fragmen-tārā un neparedzamā attīstība izslēdz hronoloģiju kā primāro teksta izveides principu. Tomēr darbā tas nosacīti iedalāms trīs posmos: 40.–50. gadi, 70. gadi un 90. gadi – mūsdienas. Mākslinieciskais laiks darbā nav vienots, jo tiek fragmentāri piedāvāts no trīs dažādu paaudžu sieviešu perspektīvas. Sofijas gadījumā dominē lineārais jeb hronoloģiskais laiks ar minimālām mītiskā jeb cikliskā laika un subjektīvā jeb psiholoģiskā laika<sup>9</sup> iezīmēm (paņemtā ēdiena, mežabrāļu atgriešanās, Katarīnas un Annas vēstuļu un apciemojumu gaidīšana). Katarīnai būtisks ir cikliskais laiks (braucieni uz Tallinu, meitas apciemošana, ēdiena gatavošana, darbs). Savukārt Annas sevis un pasaules tvērumus vairāk ir saistīts ar subjektīvo laiku; atšķirīgi tiek izjūts pavadītais laiks ar Huku, Mazo Troli, Ireni, mammu, vecmammām, arī vientulība. Svarīga loma ir arī cikliskajam lai-kam (sesijām, vizītēm pie ārsta, svēšanās reizēm, braucieniem uz Tallinu).

Pastāvīga dzīves un kultūras telpa ir tikai Sofijai; Katarīnai un Annai ir divu pretstatītu telpu – komunistiskās padomju Igaunijas (Tallinas restorāni, kafejnīcas un veikali, Sofijas lauku mājas, Hāpsala) un kapitā-listiskās Somijas (Helsinki un ģimenes māja tās tuvumā, Annas vīra vecāku lauku mājas) – pieredze. Igaunī idealizē Somiju, uzskatot, ka te nav bez-darba, preču deficīta un trūkuma, ikviena somu prece ir pārmoderna, interesanta un kvalitatīva, savukārt somiem par igauņu sievietēm ir ste-reotips – visas igauņietes ir krievietes, kas savukārt ir seksuāli izaicinošas un viegli iegūstamas. Ja skatās kultūru telpas no centrālo tēlu pozīcijas, redzams, ka Sofijai viss somiskais ir svešs, lieks, pat bezvērtīgs, Katarīnai – obligāti pieņemamais un integrējamais savā pasaulē, arī nesaprastais, Annai – mātes uzspiestais, varbūt tādēļ vienaldzīgais, reizēm noraidošais (piem., nesaprotot, kāpēc Igaunijā jāģērbjas kā tipiskai somietei). Savukārt igauņu kultūra Katarīnai ir slēpjamais, izskaužamais, bet vienlaikus vitāli nepieciešamais mājas sajūtas uzturēšanai, arī Anna savai patiesajai būtībai pietuvojas vien tad, kad pieņem igauņisko, respektīvi, apzinās piederību igauņu kultūrai un tās savpatnību sevī.

Somu līcis un prāmis ir kā robežlīnija – starptelpa, ko raksturo iepirk-šanās, cilvēku vērošana un gaidīšana. Kā fona telpas jeb sekundārās telpas darbā tiek atainotas vispārinātas vai konkrētas vietas Krievijā (piem.,

Maskava, Sibīrija, Noriļskas platīna raktuves). Annai svarīga ir psiholoģiski slēgta telpa – dzīvoklis, kas ļauj paslēpties no ārpusaules un ir droša, lai ļautos ēšanas uzdzīvei un pēc tās – vemšanai.

Dubulto dzīvi ir izjutušas visas dzimtas sievietes: Sofija ir slēpusi varas pārstāvjiem patiesos dzīves apstākļus (piem., neatļauti turētās govīs un cūkas), Somijā neviens nezina par Katarīnas izcelsmi un biežajiem ceļojumiem uz Igauniju, savukārt Igaunijā – par naudas trūkumu un ģimenes problēmām Somijā. Ģimene Annu uztver par ideālu meiteni, kas ir skaista, labi mācās un gūst panākumus, bet viņa slēpj nakts uzdzīves un pašiznīcināšanos (anoreksiju, bulīmiju un narkomāniju). Kā redzams, klusēšana izpaužas trīs līmeņos: par sevi, mājām un savu etnisko kultūru, ievērojot principu – nepateikt vairāk, kā tas nepieciešams, ar savu uzvedību vai rīcību neizprovocēt lieku jautājumu uzdošanu un patiesības atklāšanu.

Dubultās dzīves uzturēšana ir viens no iemesliem, kādēļ sievietes galvenokārt ir vienas un pašas uzņemas atbildību par sevi un tuvajiem. Vecmamma gadījumā tā ir uzticības un cieņas saglabāšana vīra prombūtnes laikā, meitas – samierināšanās ar vīra neuzticību, bet ģimenes saglabāšana, mazmeitas – brīvo attiecību slavināšana un saistību iespējamības noliegšana, jo tās traucē būt ar sevi un Kungu. Dzimtas vecākajām sievietēm vientulība ir likumsakarība, Annai – brīva izvēle.

Izpratne par skaistumu tiek aktualizēta caur Katarīnas un Annas tēlu. Katarīnai būtisks ir pretstatījums: ieturētība (Somija) – pārmērības (Igaunija, Padomju Savienības valstis), kas izpaužas sievietes kosmētikas un apģērba izvēlē un daudzumā, uzvedībā un rīcībā. Annas gadījumā skaistums tiek attiecināts uz vizuālo perfekcionismu: slaidumu, grīmu un apģērbus, novirzes no šīs šķietamās normas nav pieļaujamas: *Sievietes ķermeņa centimetri ir tikpat svarīgi kā valsts robežas*.<sup>10</sup>

Atgriežoties pie koncepta, jāuzsver, ka ēdiens pēc funkcionalitātes tekstā un personāžu emocionāli ekspresīvās attieksmes pret to ir raksturojams ne tikai kā izdzīvošanas un enerģijas avots, bet arī kā 1) divu kultūru atšķirības zīme; 2) vēstures liecība un kultūrvēsturisks mantojums; 3) sabiedrībā notiekošo procesu un attiecību metafora; 4) anoreksijas un bulīmijas tabu, bieds un problēma; 5) jūtu izrādīšanas līdzeklis, arī attiecību izvērtēšanas kritērijs; 6) pazaudēto māju simbols; 7) izklaides elements. Pirmās trīs nozīmes vairāk ir attiecināmas uz sabiedrības līmeni, pārējās – uz individuālo līmeni, kam darbā ir ierādīta centrālā loma. Daļai no šīm nozīmēm ir nošķiramas vēl papildu izpausmju formas.

Individuālajā līmenī ēdiena koncepta nozīmes pamatā ir izvērstas Annas perspektīvā. Kopš 10 gadu vecuma, kad viņa savā klasē ir vissmagākā meitene (1,60 m un 53 kg) un par to saņem aizrādījumus no skolas



māsiņas, ēdiens Annai ir nopietna psiholoģiska un fiziska problēma. Vēlēšanās būt perfektai darbos, uzvedībā un izskatā liek viņai jau pusaudzes gados ierobežot ēšanu, ļoti labi pārzināt ēdienu sastāvu, skrupulozi sekot līdzi kaloriju skaitam un nesamērīgi daudz sportot. Neregulāru ēšanu pakāpeniski nomaina brokastu un pusdienu izlaišana, kā vienīgo maltīti saglabājot vēlo launagu pirms sešiem. Pārtika tiek dalīta drošajā (augļi un dārzeņi, piem., āboli, gurķi, redīsi) un nedrošajā pārtikā. Izmēģinot dažādas diētas (piem., Holivudas diēta, brīnumzupas, Atkinsa un stjuaršu diēta), notiek atteikšanās no nevēlamiem produktiem (piem., kartupeļiem, maizes), izjūtot pret tiem riebumu un uztverot tos par tabu. Skābu kāpostu zupa ir viens no retajiem ēdieniem, kas nemainīgi tiek saglabāts ēdienkartē.

Lai izvairītos no ēšanas, tiek izstrādātas stratēģijas: „ēst” savā istabā – ēdienu izmetot maisiņā, pēc tam miskastē; melot par ēšanu (skolā, pie omītes, draudzenes); apzināti novilcināt laiku, spēlējoties ar ēdienu (piem., pārāk ātra ābola paņemšana var liecināt, ka viņa ir izsalkusi, un otrādi – pievērst nevēlamu uzmanību). Savukārt, lai nomāktu izsalkuma sajūtu, ēdiens vairākas dienas tiek aizstāts ar mentola vai piparmētru ledenēm, pārmērīgi biežu kafijas dzeršanu, ko vēlāk papildina smēķēšana. Domas par ēdienu kļiedē arī alkohols un narkotikas, ļaušanās vienas nakts saka-riem. Organismam nepieciešamās vielas tiek iegūtas ar vitamīnu un uztura bagātinātāju lērumu (piem., kaļķi, fluors, hroms). Iepriekš minētais atklāj Annas ēdiena alternatīvas.

Kā būtisks pagrieziena punkts Annai ir telpas maiņa – pārvākšanās uz patstāvīgu mitekli, kur sākas uzdzīve ar ēdienu, ļaujoties pārēšanās tūrēm ar tūlītējai vemšanai (izlietnē, dušā, klozetpodā, viņasprāt, vispa-zemojošākā vietā), procesu dēvējot par atslābināšanos un apzīmējot ar eifēmismu – sesija. Spēja un iekšējā vara atbrīvoties no ēdiena tiek dēvēta par Kungu:

*Tik varens ir mans Kungs un Radītājs, un tik tikama es esmu savam Kun-gam, kura apskāvienos mana sievietes miesa zied, ja vien paklausu un godāju savu Kungu. Tad mans Kungs dod man to, ko gribu, ideālu sie-vietes ķermenī, ideālu man, ideālu manam Kungam, ideālu pasaulē. Un ideālais sievietes ķermenis mani padara par ideālu sievieti. [...] Iekārojamu sievieti. Gudru un apskaužamu sievieti. [...] Par tādu, kuru apbrīno.<sup>11</sup>*

Citātā atklājas arī priekšstati par nevainojamas sievietes tēlu – seksuāli iekārojamu un inteliģentu sievieti.

Laika gaitā Annai izveidojas divi ēšanas modeļi: visstingrākā bado-šanās vai pārēšanās un vemšana. Sesijas laikā tiek ignorēta drošā pārtika un rūpīgi atlasīti vēlami ēdieni, ko konkrētajā brīdī kārojas: saldumi

(cepumi, šokolāde, pudiņi, apelsīnu marmelāde), svaiga, tikko cepta maize, skābkrējuma sviests, majonēze, trekns siers, dūmdesa, makaronu sacepums, frikadeļu zupa, kartupeļu salāti, kartupeļi ar maltās gaļas mērci u. tml., produktu izvēle ir mainīga, piemēram, vienubrīd tikai saldumi, citu – pamatēdieni. Nemainīgi tiek ievēroti divi noteikumi: sesiju sākt ar lakricu, kas īpatnās krāsas un garšas dēļ vemšanas laikā norāda, ka kuņģis ir pilnībā iztukšots, un saldējuma iekļaušana ēdienreizē vieglākai vemšanai (resp., slīdamībai). Ikvienu sesiju raksturo pārmērības, bez vainas apziņas vienā ēdienreizē tiek izēsts zupas katls, pāris dienās izlietoti 2 kg cukura, 2 kg miltu, 1 kg gaļas: *Man nekad nebija sirdsapziņas pārmetumi par tualetē iztekošajiem maizes kilogramiem un pončīku dučiem.*<sup>12</sup>

Kā būtisks ieguldīto pūliņu pierādījums no rezultāts ir svēršanās dienas, ko skolas laikā Anna dara kopā ar draudzeni Ireni, vēloties iegūt pozitīvu vērtējumu – lielāku svara samazinājumu nekā draudzenei. Vēlāk būtisks ir svara kritums pats par sevi: *Es tikai gribēju, lai mans svars atkal būtu mazliet krities. Tā izjūta! Tā ir bauda.*<sup>13</sup> Arī nevēlama grūtniecība tiek uzskatīta par biedu, no kā jāatbrīvojas, nepieļaujot nekontrolējamu svara pieaugumu.

Neskatoties uz regulārām ārstu (dietologu, psihologu) vizītēm, problēmas nopietnība tiek ignorēta, skeptiski tiek vērtēta arī profesionāļu spēja palīdzēt. Anna māna sevi, nepieļaujot domu, ka ar viņu var notikt kas slikts, viedoklis paliek nemainīgs arī pēc pirmo anoreksijas upuru fotogrāfiju aplūkošanas. Viņai būtiska ir medikamentu recepšu iegūšana, nosvēršanās un līdzsvara saglabāšana, baidoties no nokļūšanas slimnīcā un barošanas ar zondi, kas liegtu darīt svarīgas lietas, piemēram, vingrot un veikt 50 kg svars tiek uzskatīts, no vienas puses, par *pilnu darba dienu*, no otras – par *izdzīvošanu*<sup>14</sup>.

Anna šādu dzīvesveidu uztver par pašpasludināto brīvību, kuras apdraudējums tiek apjausts brīdī (25 gados), kad bez citu palīdzības vairs nespēj pārvietoties osteoporozes dēļ un dzīvība ir atkarīga no piespiedu ēšanas. Konservēti zirnīši ar mokām tiek ēsti pa vienam, zinot, ka tā ir bīstamā pārtika cietes daudzuma dēļ. Paradoksāli, ka ikviens vēlas būt tas īpašais cilvēks, kas izārstēs Annu ar atnestiem kārumiem (cepumiem, šokolādi, kūkām), bet šī „palīdzība” ir lieka, jo *līdzko durvis aizveras, dodos izvadīt no vēdera visu lieko. Ka neviens nav izņēmums. Itin nevienam nav īpašas vietas*<sup>15</sup>. Ēdiens netiek novērtēts ne kā dāvana, ne arī kā iespēja izveseļoties. Tajā pašā laikā Anna apzinās, ka ēdiens psiholoģiski ir pielīdzināms citiem dzīves zaudējumiem: *Esmu izvēmusi visas iespējas, ar ko tu (mamma – S. P.) mani baroji. Esmu izvēmusi visu, jo neprotu pieņemt neko.*<sup>16</sup>

Romāna sižets un iepriekš teiktais ataino, ka normāla ēšana Annai ir apgūstams process un ēdiens ir uztverams kā psiholoģisks un fizisks pārbaudījums. Būtiska loma ēšanas paradumu un attieksmes maiņā ir Annas vīriešiem. Pirmais draugs Huka iemāca brokastis apēst nesavienojamas lietas – maizi ar tunci, sieru un gurķi, pat nenojaušot, ka maizi Anna nav ēdusi 8 gadus bez izvemšanas, bet 10 gadus nav neko ēdusi agrāk par pulksten 12.00. Anna atzīst, ka *Hukas balss padarīja ēdienu daudz mazāk bīstamu*<sup>17</sup>. Tā ir tabu un sevis pārvarēšana. Tomēr gadījums, kad Huka nepiedāvā ēdienu Annai, tiek uztverts nopietni un ir viens no iemesliem, kādēļ viņa izvēlas atteikties no attiecībām par labu uzdzīvei un Kungam:

*Centos saturēt grožos savu niknumu par to, ka otrs hamburgers nemaz nav paredzēts man. [...] Itin kā tas nebūtu nekas sevišķs. Kas par to, ka viņš zināja – es nemūžam nepiekrīstu likt mutē tādu draņķi –, tam ar šo nebija nekāda sakara. Es nemūžam neatzītos, kā mani tracina tas, ka Huka to otru nemaz nav domājis man.*<sup>18</sup>

Kā redzams, ēdiens ir būtisks attiecību izvērtēšanas kritērijs. Savukārt pēc kāda strīda Anna pašcepto dzimšanas dienas torti no Hukas svētku ballītes nozog, apēd un izvemj – ēdiens šajā gadījumā ir atreibības līdzeklis.

Ar nākamo draugu Vilenu Annu saista kopīga Igaunijas kultūras pieredze un nepiespiestas sarunas par viņai būtisko. Pirmo reizi pēc *bliņu* apēšanas un izvemšanas viņai ir skumji, jo ir gribējies tās paturēt; jauniegtā draudzība, psiholoģiskā saprašanās ir šo izjūtu pamatā. Savukārt Mazajam Trollim Anna atklājas pilnībā, ir pilnīgi godīga: *Tu taču neiztēlojies, ka es spēšu kaut dienu aizvadīt bez ripām, smēķiem, degvīna un savas bulīmijanoreksijas? Un ja tu iztēlojies, ka varēsi mani pavisam atbrīvot no mana Kunga, tad tās ir tukšas cerības*,<sup>19</sup> un viņš paliek līdzās, iegūstot Annas uzticību un pieņemot viņu bez centieniem pārveidot. Vēlamā ēdiena sagādāšana, pacietība un nenosodīšana ir pārbaudījums vīrietim un attiecībām. Kopā ar Mazo Trolli Anna beidzot jūtas labi un droši, arī bulīmija nostabilizējas: reizi dienā sesija, kafija ar pienu, dzeramais jogurts, pārējā laikā neēšana:

*Protu mīlēt un iet gultā ar to pašu cilvēku, ar ko spēju runāt. Un tas ir labākais, uz ko esmu spējīga, tīra bulīmija bez mainīgiem periodiem.*<sup>20</sup>

Draudzības ar Ireni pamatā ir vienāda izcelsme (tabu temats) un ēdiens: sarunas par dažādiem ēdieniem (īpaši par saldo krējumu un īstu lauku sviestu), receptu, pavārgrāmatu un ēdienkaršu studēšana, kaloriju skaitīšana un vienai otras izglītošana par ēdienu sastāvdaļām, tāpat arī tievēšana kā sacensība, kurā vienmēr uzvar Anna. Ēdiens kā padziļinātu studiju

objekts ir aplūkojams ne tikai šo meiteņu kontekstā, bet arī konkrētas sociālās grupas – stingru diētu ievērotāju, bulimīku un anoreksiķu – līmenī.

Ēdiens kā izklaides elements darbā tiešā veidā ir atainots vienreiz, kad jaunieši narkotiku reibumā pa logu uz garāmgājējiem izmētā brokastu pārslas un izlej jogurtu, tīrkultūru un ieskābušu pienu, uzjautrinoties par to.

Katarīnai un Annai ēdiens ir būtisks kā pazaudēto māju un bērnības atmiņu simbols. Lai arī Katarīna Somijā cenšas izvairīties no visa, kas atgādina Igauniju, ēdiens ir vienīgais pieļaujama izņēmums. Katarīna ilgojas pēc igauņu nesālītā, gaiši dzeltenā sviesta 200 g iepakojumos, piena pudelēm, lielākām kafijas tasēm, sviesta krēma kūkām. Savā dzimšanas dienā lielākais prieks ir pašceptā smilšu kūka, kādu mamma (Sofija) cepa viņai bērnībā.

Savukārt krējums ar cukuru Annai atgādina skolas brīvdienas Igaunijā, kur šo saldumu ierādījis vectēvs. Ciemojoties Tallinā, vienmēr tiek ēsta halva un biezpiena sieriņi, no Igaunijas braucieniem ik reizi lielos daudzumos tiek pārvesti skābētu kāpostu spainīši, krējums, majonēze, šprotes, putna piens. Igaunijas ēdiens tiek saistīts ar pozitīvām atmiņām; ēdiena baudīšana ir aplūkojama kā vēlme atkārtoti izjust noteiktas emocijas, apjaust sevi citā (tikamā) laiktelpā:

*Līdzko pazīnu garšu, nopirku attiecīgās konfektes kilogramu vai divus. Tās bija tieši tādas, kādām tām jābūt, tās garšoja pareizi, tajās bija mana izzūdošā pasaule, kaut gan ietinamie papīri tagad rietumnieciski laistījās sudrabā.<sup>21</sup>*

Vēlmi pietuvoties savai būtībai apliecina citāts:

*Es neilgojos pēc skābā krējuma tāpēc, ka tas būtu dumpis pret rietumvalstīm un maniem vecākiem, un manu dzimto valodu, un manu tēvzemi. Vai tāpēc, ka tur būtu nez kas aizraujošs un eksotisks. Es tikai gribēju nonākt mājās. Pārņākšana mājās nav dēka. Tā ir atgriešanās mājās.<sup>22</sup>*

Ēdiena koncepta nozīmes sociālajā līmenī nav tik izvērstas, bet to skaits ir samērā plašs. Ēdiena svarīgākā funkcija, protams, ir dzīvības nodrošinājums. Darbā ēdiens kā iztikas minimums tiek atklāts Sibīrijas skarbo dzīves apstākļu demonstrējumā; Sofijas māsa Lēve ar meitu, tāpat kā lielākā daļa izsūtīto, pārtiek no piešķirtās maizes devas, puķu sīpoliem, ogām, augu saknēm, kritušu dzīvnieku gaļas, kotletēm, kas sastāv no apsalušiem kartupeļiem, zāles un zivju eļļas, dažādām virām (piem., no kartupeļiem un ūdens, kāpostiem un ūdens u. tml.). Šeit ēdiens (graudi, milti) bieži ir galvenais zagšanas mērķis, tas tiek iegūts arī bartera ceļā, piemēram, piespraude tiek samainīta pret kartupeļiem, zīda zeķes – pret sīpoliem. Savukārt izsmalcināts ēdiens kā bartera līdzeklis ir arī Katarīnai

Igaunijā: marcipāns un labākās konfektes tiek iemainītas pret kādu pakalpojumu, bet kafija ir kā pašsaprotama nodeva apciemojumiem Igaunijā.

Ēdienu – 300 g maizes un zupas kausu svētdienās – kā smaga un ilga darba algu katru dienu saņem Sofijas māsas draudzenes vīrs Osvalds platina raktuvēs (20. gs. 40. gadi). Romānā tiek atainotas ilgstoša bada, darba pārslodzes un nepiemērotu dzīves apstākļu sekas: zobu izkrišana, redzes un dzirdes halucinācijas, arī nāve.

Ēdiens kā uzpirkšanas un saindēšanas mēģinājums tiek nesekmīgi izmantots sarunās ar notvertajiem mežabrāļiem, cenšoties iegūt vēlamu informāciju: *Izsalkums nekad nav tik liels, lai viņš (Sofijas brālis – S. P.) ņemtu piedāvāto sviestmaizi, un kāre pēc šņabja nav tik nepārvarama.*<sup>23</sup> Savukārt neuzmanīgi gatavots ēdiens paslēpušajiem mežabrāļiem ir kā nodevējs, piemēram, ceptas gaļas smarža var atklāt bunkura atrašanās vietu.

Patērēto pārtikas produktu statistika – *121 kg graudaugu izstrādājumu un 23,8 kg zivju patēriņš uz iedzīvotāju gadā, Somijā – 11 kg zivju*<sup>24</sup> – ir kā PSRS ideoloģijas liecība un šķietamas pārticības demonstrējums.

Jau individuālā līmeņa raksturojumā ēdiens ir atklāts kā divu kultūru atšķirības zīme. Somijā pozitīvi tiek novērtētas kafijas pauzes, lasis, konservi, sausās zupas, *Pepsi* un *CocaCola*, kafija, picas. Kopumā te ēdienus raksturo taupība un liesums, par ko liecina pascepta maize no ūdens, viesību galdi ar uzskodu miniatūrām, kafijas apliešana virs iepriekš lietotiem kafijas biežumiem, neuzkošana pie degvīna. Būtisks ir arī psiholoģiskais aspekts, piemēram, Katarīna nekad negatavo somu ēdienus vieramātes ciemošanās laikā, lai tie netiktu kritizēti, bet Annai somu vecmammā roziņmaizes negaršo, jo tās nav tādas, kā cep vecmamma Igaunijā. Savukārt Igaunijā tiek izcelti sātīgi ēdieni: skābēti kāposti, kotletes, krējums un sviests, treknas, bet gardas tortes un kūkas, kaltēti āboli, biežpienu sierīņi, arī lēts un viegli pieejams degvīns. Kā negatīvais Igaunijā tiek norādīta krāpšanās, līdz ar to kvalitātes trūkums, piemēram, konditorejās biežpienmaizes vai gaļas pirādziņi nav izcepti līdz galam, lai vairāk svērtu un mazāk tērētu izejvielu, ko pavāres savtīgi paņem sev. Igaunijas kafejnīcās un restorānos ir divas atšķirīgas ēdienu cenas: zemākās – igauņiem, augstākās – somiem. Kā nebaudāmi tiek atzīti zilie kartupeļi, kas mēsloti ar superfosfātu ražas bagātībai un pēc vārīšanas paliek ūdeņaini un nepatīkami ož, bet atdziestot sazilē. Par igauņu un krievu nekulturālu uzvedību tiek uzskatīta vistas un Kijevas kotlešu ēšana ar rokām. Katarīna psiholoģiski nevar pieņemt saulespuķu eļļu, jo tā asociējas ar Krieviju un vīra mīļākajām; šajā gadījumā konkrēts pārtikas produkts ir saistīts ar personīgajiem aizspriedumiem.

Kā jau iepriekš tika minēts, viss somiskais Igaunijā tiek saistīts ar kvalitāti, arī pārtikas produkti. Lai samazinātu uz Igauniju vesto somu svaru, kas ar katru braucienu tikai pieaug pasūtīto preču skaita dēļ, Igaunijā pirkta kafija tiek sabērta somu kafijas pakās, bet šņabis *Stoļičnaja* saliets šņabja *Finlandia* pudelē u. tml., tos pasniedzot igauņiem kā oriģinālus. Dāvanas, kas vistiešākajā veidā ir apmāns – simulakri, tiek slavētas, nepamanot vai nevēloties pamanīt atšķirības. No juridiskā aspekta raugoties, no Somijas neatļauti ievestie pārtikas produkti Igaunijā ir kontra-bandas preces.

Somijā ogas kā eifēmismi tiek izmantotas Padomju Savienības prostitūtu apzīmēšanai: *zemene ir pirmās šķiras meitene uz vienu nakti, bet ne patstāvīgām attiecībām, un mellene ir otrās šķiras meitene, jau mazliet apvītusi, vecāka, iespējams, vairāk dzer*<sup>25</sup>.

Emocionāli vissmagākā ir ēdiena metaforiskā izpratne, kas saistīta ar sabiedrībā notiekošo procesu un cilvēku savstarpējām attiecībām. Tā, piemēram, igauņu neiecietīgā, skaudīgā un savtīgā izturēšanās pret citiem igauņiem, jo īpaši emigrējušajiem uz Somiju, kas tiek apkrāpti un maksimāli izmantoti. To apzinās arī Anna: *Tātad tā ir taisnība. Ka igauņa ļaunākais ienaidnieks ir otrs igauņis*.<sup>26</sup> Viņa savu māti (Katarīnu) tiešā veidā salīdzina ar ēdienu: *Tu nemaz negribi aizbraukt no Somijas. Tava tauta tevi jau apēdusi, un tev vairs nav nekā, kādēļ atgriezties*,<sup>27</sup> jo radi un draugi māti uztver tikai par preču piegādātāju, un pēc Sofijas nāves Anna neredz jēgu ļaut mātei upurēties citu labā arī turpmāk.

Iepriekš teiktais pierāda, ka ēdiens sabiedrības līmenī ir aplūkojams no dažādiem aspektiem, atklājot tā tiešās un pārnestās nozīmes. Atsevišķi ēdieni (sviesta krēms, noteiktas markas konfektes, halva, šprotes, nātru zupa, sasaluši kartupeļi) ir uztverami kā noteiktas laiktelpas raksturojošas liecības, kam piemīt gan augsta emocionāla vērtība un piederības izteikšanas funkcija, gan arī psiholoģiski smaga pārdzīvojuma raksturs.

Nobeigumā jāatzīst, ka darbā *Staļina govīs* ēdiena izvēle, uztvere, baudīšana vai noliegums atklāj, pirmkārt, konkrētas laiktelpas dzīves kvalitāti un vispārēju pasaules izjūtu, otrkārt, ikviena tēla rakstura iezīmes, vērtības, attieksmi pret sevi, līdzcilvēkiem un notiekošo, kā arī ataino, iespējams, citādi noklusētās psiholoģiskās un sociālās problēmas (badu un cietsirdību, anoreksiju un bulīmiju, patērēšanas tieksmi, egoismu, cilvēku savtīgu izmantošanu, ārlaulības sakarus utt.). Kā individuālajā, tā arī sabiedrības līmenī ēdienam ir būtiska nozīme cilvēku, attiecību, notikumu un procesu uztveršanā un izvērtēšanā, tāpat arī zudušās laiktelpas, savas esības un patiesās būtības apzināšanā, izjušanā un pieņemšanā.

## Atsauces un piezīmes:

- <sup>1</sup> Šuplinska I. Ievads. *Latgales lingvoteritoriālā vārdnīca*. 1. sēj. Rēzekne, Rēzeknes Augstskola, 2012. – 10.–11. lpp.
- <sup>2</sup> Барт Р. *S/Z*. 2-е изд., испр. Под ред. Косикова Г. К. Москва, Эдиториал УРСС, 2001. – с. 40.
- <sup>3</sup> Tobin R. *Thought for Food: Literature and Gastronomy*. Video. [http://www.uctv.tv/shows/Thought-for-Food-Literature-and-Gastronomy-16255\(06.02.0214.\)](http://www.uctv.tv/shows/Thought-for-Food-Literature-and-Gastronomy-16255(06.02.0214.))
- <sup>4</sup> Mark M., Pearson C. S. *Герой и бунтарь. Создание бренда с помощью архетипов*. СПб., Питер, 2005. – с. 59–211.
- <sup>5</sup> Юнг К. Г. *Архетип и символ*. Москва, Renaissance IV Ewo, 1991. – с. 82–96.
- <sup>6</sup> Bērks P. *Kultūru hibriditāte*. Rīga, Mansards, 2013. – 40., 61. lpp.
- <sup>7</sup> Юнг К. Г. *Архетип и символ*. Москва, Renaissance IV Ewo, 1991. – с. 82–96.
- <sup>8</sup> Bērks P. *Kultūru hibriditāte*. Rīga, Mansards, 2013. – 36.–37. lpp.
- <sup>9</sup> Šuplinska I. Laika kategorija literatūrā. *Autors. Teksts. Laikmets*. Rēzekne, Rēzeknes Augstskola, 2013. – 53. lpp.
- <sup>10</sup> Oksanena S. *Staļina govīs*. Rīga, Jumava, 2013. – 154. lpp.
- <sup>11</sup> Turpat, 8. lpp.
- <sup>12</sup> Turpat, 292. lpp.
- <sup>13</sup> Turpat, 138. lpp.
- <sup>14</sup> Turpat, 377., 383. lpp.
- <sup>15</sup> Turpat, 375. lpp.
- <sup>16</sup> Turpat.
- <sup>17</sup> Turpat, 142. lpp.
- <sup>18</sup> Turpat, 310. lpp.
- <sup>19</sup> Turpat, 378. lpp.
- <sup>20</sup> Turpat, 383. lpp.
- <sup>21</sup> Turpat, 303. lpp.
- <sup>22</sup> Turpat, 363. lpp.
- <sup>23</sup> Turpat, 234. lpp.
- <sup>24</sup> Turpat, 332.–333. lpp.
- <sup>25</sup> Turpat, 59. lpp.
- <sup>26</sup> Turpat, 346.–347. lpp.
- <sup>27</sup> Turpat, 358. lpp.

## Literatūra:

- Baklāne A. Dekonstrukcija. *Mūsdienu literatūras teorijas*. Rīga, LU Literatūras, folkloras un mākslas institūts, 2013. – 117.–140. lpp.
- Bērks P. *Kultūru hibriditāte*. Rīga, Mansards, 2013.
- Carole G. S. Tabu: Eating and Drinking. *Archetypes and Motifs in Folklore and Literature*. USA, ANSI-Z, 2005. – pp. 103–107.
- Kearney R. Jacques Derrida. *Modern Movements in European Philosophy*. Manchester, Manchester University, 1994.

- Kolmane I. Poststrukturālisms. *Mūsdienu literatūras teorijas*. Rīga, LU Literatūras, folkloras un mākslas institūts, 2013. – 93.–110. lpp.
- Lyotard J. F. The postmodern condition. *Theory and history of literature*. Vol. 10. Minneapolis, University of Minnesota Press, 1984.
- Mark M., Pearson C. S. *Герой и бунтарь. Создание бренда с помощью архетипов*. СПб., Питер, 2005.
- Oksanena S. *Stalīna govīs*. Rīga, Jumava, 2013.
- Šuplinska I. Laika kategorija literatūrā. *Autors. Teksts. Laikmets*. Rēzekne, Rēzeknes Augstskola, 2013. – 46.–55. lpp.
- Šuplinska I. (zin. red.) *Latgales lingvoteritoriālā vārdnīca*. 1. sēj. Rēzekne, Rēzeknes Augstskola, 2012.
- Tobin R. *Thought for Food: Literature and Gastronomy*. Video. <http://www.uctv.tv/shows/Thought-for-Food-Literature-and-Gastronomy-16255> (06.02.0214.)
- Барт Р. *S/Z*. 2-е изд., испр. Под ред. Косикова Г. К. Москва, Эдиториал УРСС, 2001.
- Ильин И. П. *Постструктурализм. Деконструктивизм. Постмодернизм*. Москва, Интрада, 1996.
- Юнг К. Г. *Архетип и символ*. Москва, Renaissance IV Ewo, 1991.



Juris Andrejs Kastiņš, Valentīna Sokolova

LITERATŪRAS GASTRONOMIJAS PRIEKŠ  
KRISTAS VOLFAS STĀSTĀ VOLFA KUNGS GAIDA  
VIESUS UN GATAVO TIEM ĒDIENU

Summary

**The Gastronomic Delight of Literature in Christa Wolf's Story  
*Mr. Wolf is Expecting Guests and Preparing Food for Them***

The article draws from the theoretical ideas of de Man's, Luhman's, and Bourdieu's views of sociological systems theory. They form an open perspective of an individual's skills, abilities, and forms of knowledge associated with the body and its functions. Eating and drinking in literature have traditionally been classified as gastropoetics. The present article focuses on gastropoetic connotations, emphasizing that they are a part of the social reference of their particular literary field.

The second part of the article analyzes the post-modern German literature and the model of gastropoetics and its specific narrative field. This is regarded in Christa Wolf's story *Mr. Wolf is Expecting Guests and Preparing Food for Them*. The study emphasizes the role of narrative actants and their modes in all narrative forms.

\*

Mūsdienu literatūras teoriju klāstā īpašu vērību gūst mācības par neliterāro kontekstu vai ārpusliterāro referenču nozīmi, sākot no rakstnieku vai dzejnieku iecienītām virtuves receptēm un līdz pat ēdienkartes aromātu efektam. References teorijas ieņem nozīmīgu vietu 21. gadsimta kultūras kontekstā. Hermeneitika vai arī strukturālisms nepievērsa uzmanību ārpusvalodas referencēm, savukārt jau semiotiķi pastiprināti interesējās par Ferdinanda de Sosīra iedibināto zīmes modeli, kurā tomēr neguva apstiprinājumu tam, ka zīmes funkcionē atbilstoši apzīmētajām lietām. Drīzāk gan otrādi: ārpuslingvistiskās references šķita nenozīmīgas attiecībā pret lingvistisko zīmju modeli.

Citu pozīciju 20. gadsimta otrajā pusē atbalstīja Pols de Mens (*Paul de Man*) un Niklass Lūmanis (*Niklas Luhmann*) sistēmteorijas pamatlicēji un izstrādātāji. P. de Mens principiāli uzskatīja, ka kādas zīmes formulēšana un tās rakstura izskaidrošana nav iespējama bez referenciālās pasaules, tātad īpaša vērība jāpievērš arī neliterārajam kontekstam, kas aptver sabiedrību, kultūru, vēsturi, ķermeni, medijus, visas referenciālās sfēras. Savukārt, pēc N. Lūmaņa domām, zīme bez references ir *zīme kā forma*,

kas noved pie paradoksa. Viņš skaidri nošķir relāciju un diferenci starp signifikantu un signifikātu, kuru attiecības eksistē tikai *atšķirībā, starpībā*, tātad pretstatā starp apzīmējumu un apzīmētāju. Zimei vienmēr ir referenciālā funkcija: *Nepastāv valodas nošķirtība no nevalodnieciskām realitātēm*.<sup>1</sup> Ārpasaule iedarbojas uz zīmi, un tā no jauna konstituējas attiecībā ar to, apgalvo filosofs. Šis secinājums liek apzināt *literatūras kontekstus*, piemētot, ka *immanentās*, iekšējās darba analīzes metodes šajā gadījumā ir nepietiekamas. Literāro referenču teorijas uzdevums ir aprakstīt sabiedrību, kultūru, vēsturi, ķermeni, arī medijus, kas ietekmējuši referentu, un noskaidrot, kāda ir šī referenta attieksme pret ārpusliterārajām konotācijām.

Literatūras sistēmteorijai pievērsies arī Pjērs Burdjē (*Pierre Bourdieu*), kas pamato savus kultūrsocioloģiskos pētījumus ar kultūras un mākslas mehānismu izpēti sabiedrībā, vērtējot sociālās funkcijas. Savā darbā *Smalkās nianses (Die feinen Unterschiede, 1979)* autors to nosauc *par literārā lauka teoriju* un raksturo kā savas socioloģiskās teorijas īpašu literāri specifisku pielietojumu. Tā rodas koncepts par *sociālo telpu* un tās smalkajām relācijām, kurās sava vieta ir gan varas un kapitāla ietekmēm un attiecībām, gan arī garīgā, kultūras kapitāla nozīmei. Īpaši svarīgas šajā kontekstā ir indivīda dažādas spējas, prasmes un zināšanu formas, kas saistītas ar ķermeni un tā funkcijām, to skaitā arī ar galda kultūru, ēšanas manierēm, produktiem u. tml. Sevišķi reljefi atklājas sociālais un individuālais subjekta parametrs, indivīda domāšanas, uztveres un rīcības veids.

Ēšanas un dzeršanas loma literatūrā tradicionāli tiek klasificēta kā gastropoētika, kuras struktūra vēl diezgan neskaidra un neizstrādāta. Leksikoni un enciklopēdijas nefiksē šo jēdzienu pat tajos nedaudzajos rakstos, kas veltīti gastropoētikai. Viens no tādiem pētījumiem ir Elīzas Ekenstāleras (*Elisa Eckenstaler*) apcerējums *Kādu (-as) lomu (-as) spēlē pārtikas produkti, ēšana un dzeršana literatūrā?*, kas publicēta arī interneta žurnālā *Epikūrs*<sup>2</sup>.

Gastropētika aptver cilvēka darbības sfēras, kas saistītas ar ēdienu un ēšanu, kā arī ar pārtikas produktu apstrādi, ēdienu pagatavošanu un fizioloģiskajiem barības uzņemšanas procesiem, ieskaitot gremošanu. Tradicionāli par vienu no pirmajiem gastropoētiem tiek uzskatīts Onorē de Balzaks, kura darbā *Cilvēciskā komēdija* aprakstīti vairāk nekā 40 restorāni. Īpaši tiek uzsvērti ēšanas un dzeršanas attēlojumi romānā *Gorio tēvs*, tā veidojot darbības struktūru. Gastropoētikai lielu nozīmi piešķir nevis pats ēšanas un dzeršanas process, bet pirmām kārtām komunikācija, kas noris starp cilvēkiem, jo tā atklāj slēptās indivīdu attiecības.

Ārpusliterāro referenču nozīme pieaug sociālās telpas kā īpaša koncepta izcelšanai literārajā laukā. Reālisms un naturālisms sevišķi detalizēti akcentē ne tikai gastropoētiku, bet arī ar to saistīto ekonomisko un kulturālo kapitālu ar nolūku atklāt sociālā kapitāla dziļslāņus – pirmām kārtām attiecības starp aktantiem. Apģērbs, telpas un ar tiem korespondējošais kultūras kapitāls (mēbeles, gleznas, grāmatas u. c.) ir tās references, kas vistuvāk atrodas gastropoētikas konotācijām – vai nu tas ir nabadzīgs azaidis, vai arī bagāts pusdienu galds (bankets) ar zeltītiem galda piederumiem. Vācu literatūrzinātnieks A. Virlahers (*A. Wierlacher*) savā habilitētā doktora disertācijā *Par ēšanu vācu literatūrā* ēšanu nosauc par *sociālo totālfenomenu*, atzīmējot, ka tās konceptuālā vēsture ir gastrosofija.<sup>3</sup> Pētījuma otrā daļa veltīta ēdieniem un manierēm pie galda kā kultūras spogulim attiecīgajā interdisciplinārajā kulturoloģijā Eiropas mērogā. Tātad gastropoētika kā sociālās references sastāvdaļa veido īpašu literāro lauku ar jau minētajām kultūras kapitāla formām. Gastropoētikai jāiekļaujas vispārīgajā poētikā vai tās izpausmes veidos (naratīvā, intertekstualitātē u. c.) kā organiskai sastāvdaļai. Šeit konfrontējas gan sociālais, gan kulturoloģiskais, gan arī poetoloģiskais analīzes aspekts, kas var izraisīt padziļinātu interesi dažāda profila speciālistos. Anna Rābenšteintera to formulē savā apcerējumā *Literatūra un gaume* šādi: *Cilvēka mute atklāj divu šķietami attālinātu tēmu kopsakarību un saista tās: gastronomiju un literatūru, ēdienus un vārdus, gaumi un zināšanas.*<sup>4</sup> Autore uzskata, ka ēdiens ir kā *simbolisks elements*, ar kura palīdzību labāk iepazīstam līdzcilvēkus un citas kultūras. *Romāns pēti barības antropoloģisko dimensiju, lai tad to attiecinātu uz sabiedrības slāņu socioloģisko, politisko un kultūras dimensiju.*<sup>5</sup> Gastropoētikai kā īpatnējam poētikas atzaram piemīt sintētiski analītisks raksturs, atklājot veselu jaunu semantisko un semiotisko nozīmju tīklu, kas balstās uz minēto referenču detalizētu raksturojumu. Tai iespējamas divas formas – tradicionālā (tautas sadzīvē un folklorā funkcionējošā) forma un novatoriskā forma, kas īpaši raksturīga patmodernisma eksperimentālajiem tekstiem. Ja orālā tautas tradīcija praktiski ir izmirusi, aizstājot to ar rakstiem (receptes, eļļas, vīna ražošana u. tml.), tad postmodernā tradīcija ārpusliterārās references padarījusi par jauna literārā žanra – pavārgrāmatas – tekstualitāti. Izrādās, ka arī šāda rakstura referencēm piemīt īpašs konotatīvs konteksts, kas izgaismo aktanta attiecības ar citu vēstītāju un raksturo tā psiholoģisko portretu. Referenču literatūra īpatnējā rakursā veido sintēzi, saplūstot ar psihoanalītisko metodi. Ar to izskaidrojamas tā saukto *pavāru grāmatu* kā jaunas postmodernisma references izplatīšanās mūsdienu tekstu pasaulē. Arī ēdieni un to pagatavošana ir

īpatnējs diskurss par pasauli, kas saista ar indivīda baudas un garšas kompetencēm.

Izteiksmīgs piemērs vācu literatūras vēsturē ir Gētes *botāniskās dobes* raksturojums viņa dārzā, kas apliecina dzejnieka-gardēža dabu. Saskaitīts, ka autors savos darbos, vēstulēs un dienasgrāmatās minējis apmēram 100 ēdienu, kas viņam ļoti garšojuši. Artišoki, ābolu sēkļiņas, *svešie kartupeļi*, pupiņas, spargēļi, tompinambūrs, kreses un citi augi atrodami klasiķa un slepenpadomnieka sakņu dārzā.<sup>6</sup> Savukārt sīpolu saišķus no Veimāras sīpolu tirgus Gēte licis piestiprināt pie sava rakstāmgalda, kā arī izrotājis ar tiem visu māju. *Ksenijās* viņš raksta: *Vai patiesība nav kā sīpols, no kura atdala vienu kārtu pēc otras?* Gastropoētika nav imanenta, sevī noslēgta struktūra, tā nepārtraukti fluktuē ar referenciālo individuālo un sociālo pasauli.

Postmodernajā vācu literatūrā ir kāds spilgts gastropoētikas paraugs, kas konotē ar īpatnēju naratīvo situāciju, kura veidojas minēto tekstu struktūrā. Tas ir Kristas Volfas stāsts *Volfa kungs gaida viesus un gatavo tiem ēdienu* (Christa Wolf, *Herr Wolf erwartet Gäste und bereitet für sie ein Essen vor*), kas ietilpst rakstnieces darbu izlasē *Ar citādu skatienu* (*Mit anderem Blick*, 2005), kurā ir 9 darbi. Autores stāstiem piemīt zināms personiskās un pat intīmās dzīves šarms, nedistancējoties arī no ikdienas rūpēm un raizēm – slimībām, sāpēm un citāda rakstura pārdzīvojumiem, kas raksturīgi cilvēka parastajām ikdienas gaitām. *Citāds skatiens* nozīmē arī zināmu distancēšanos no agrākās pozīcijas, kad autore nelabprāt atklāja savas personiskās dzīves aprises. Tagad viņa maina viedokli un ļauj ieskatīties tajās personiskās dzīves peripetijās, par kurām kādreiz vairījās publiski izteikties. K. Volfas vēlinājai daiļradei raksturīga pašrefleksija un pašiniciēta psihonalīze, kā to apliecina viņas pēdējais romāns *Enģeļu pilsēta* (*Stadt der Engel oder The Overcoat of Dr. Freud*, 2010). *Citāds skatiens* atklāj jaunas naratīvātes kontūras, kas agrāk rakstniecei nebija raksturīgas. Darba *Volfa kungs gaida viesus..* priekšplānā it kā ir laulātā drauga pārdomas par to, kā labāk sastādīt ēdienkarti viesiem. Taču patiesībā lasītājs ir kādas garas kopdzīves dziļplāna liecinieks – gastropoētiskais humoristiskais šarms ir tikai dialogiski monoloģiskā naratīva līdzeklis, lai ar ēdienu izvēli atklātu attiecību un cilvēcisko rīcību pasauli.<sup>7</sup>

Stāstam raksturīga deskriptīva teksta struktūra – tas neattēlo kādu notikumu, bet drīzāk atklāj to stāvokli, kurā divi vārdā nenosaukti aktanti veido darbības instanci: tā ir gatavošanās viesu sagaidīšanai. Faktiski otrajam aktantam ir formāla nozīme, jo tas nepiedalās darbībā, bet tikai apstiprina pirmā aktanta izteiktos apsvērumus. Patiesībā aiz šķietama

dialoga slēpjas autodiegētiska vēstītāja persona, jo stāstītājs pats ir galvenā figūra. Nereti grūti nošķirt dialogisko runu no monoloģiskās, var tikai noģist, kad runā vai nu Volfa kungs, vai arī viņa sieva Krista:

*Tā tad viņi noteikti nāks.*

*Kad tad viņi nāks?*

*Nākošo piektdien.*

*Piektdiena vienmēr ir izdevīga diena, jo piektdienās ir tirgus diena.<sup>8</sup>*

Naratīvi vēstījošā nenoteiktība (kas runā? kas saka?) ļauj koncentrēt uzmanību uz teksta gastropoētisko saturu – dramatiskais naratīvs, izteikts kā divu personu domu apmaiņa, tiek atslābināts, lai dotu vietu ēdienu un produktu izvēles sarakstam. Sadzīves referenču uzskaitījums „tirgus”, „rindas” pēc svaigām zivīm pie „holandieša”, „saldētas zivis” supermārketos utt. lieliski raksturo ģimenes mājsaimniecību – rūpes par viesiem un klāto galdu, par ēdienu daudzveidību un to izvēli, par ģimenes ēšanas tradīcijām un ieražām. Pārspriežot laša servēšanu, uzzinām, kāda ir Volfa un viņa kundzes gaume un cik rūpīgi tie pārdomā ēdienkarti, tā atklājot savu attieksmi pret cilvēkiem, kas ieradīsies viesos. Gastropoētika, kā jau uzsvērts, ir cieši saistīta ar veselu sociālo, ētisko un morālo vērtību kompleksu, tāpēc aiz humoristiski ironiskās *galda kartes* izvēles patiesībā atklāta personīga vēstījuma situācija, kas lieliski raksturo vēstījuma perspektīvu – to, kas Volfa kungam ir vissvarīgākais, sagaidot ciemiņus. Viņš pats kļūst par homodiegētisku vēstītāju, tā ieņemot īpašu pozīciju visā gastropoētiskajā diskursā.

*Lasis vienmēr ir labs, šķēlītēs sagriezts, grilēts, ar rīsiem, salātiem, vispirms jauka zupiņa, tad pudiņš ar augļu sulu (Rote Grütze) – kārtībā! Bet vai tev neliekas, ka tas viss ir pārāk vienveidīgi? Vislabprātāk es pagatavotu zivis uz pannas, trīs, četras dažādas zivis, bet no galvām un asakām un zupas dārzeni pagatavotu zivju viru, tajā īsu brīdi apvārīt zivju filejas, to tu vari gatavot ar aijoli krēmu vai pat ar papriku [...].<sup>9</sup>*

Gastronomiskās detaļas kā referenču ilustrācijas veido informācijas plūsmu, kas tiek regulēta ar vārdā nenosaukta, bet noģiedama (Volfa kungs, viņa sieva Krista) aktanta palīdzību. Naratīvais modus vai naratīvā izteiksme atklāj viena vai otra aktanta vērtējošo redzes viedokli; katram no aktantiem ir sava specifiskā attieksme pret ēdienu izvēli un servēšanu, tomēr tie abi atrodas vienā kultūras kapitāla morāli ētiskajā laukā. Turklāt runa nav par simbolisko kapitālu, prestižu, autoritāti vai ekonomisko kapitāla formu – visa gastronomiskā plejāde veltīta viesu sirsnīgajai sagaidīšanai un pacienāšanai. Gastropoētikas virsuzdevums atklājas teksta naratīvajā struktūrā un vēstījuma anahronijā – mīļoties noģiedamajiem

aktantiem (Volfa kungs un viņa sieva), vēstījumā iekļaujas analepses kā tipiska anahronijas forma. Tās vēsta par abu laulības dzīvi:

*Vai tu atceries, ka man pie Šmitiem Kolumbā Obaijo štatā reiz eksplodēja viss ātrās vārīšanas katls ar zivju zupu? Ak, tas bija Tiblingenē, kad viņi teātrī gribēja uzvest Pūcesspieģeli?<sup>10</sup>*

*Vai arī: Un kā mums reiz pietrūka tieši 36 feniņi, lai samaksātu par savu uzdzīvošanu, un nākošā stipendija bija tikai pēc pāris dienām?<sup>11</sup>*

Šīs un daudzas citas eliptiska rakstura analepses apliecina gastropoētikas īsteno nozīmi – atklāt patiesi saskanīgu ģimenes dzīvi, tās savdabīgo *gastronomisko* arheoloģiju. Ar analepšu palīdzību aktants panāk hronotopa maiņu (studijas, saderināšanās, ceļojumi, vecāku ģimenes un to ēšanas ierašas Prūsijā un Tiringenē utt.). Hronotops saista ēšanas kultūras un kulinārijas motīvus.

Stāstā tomēr ir vēl arī trešais aktants, kas – tāpat kā iepriekšējie – nav vārdā nosaukts. Tas ir vēstītājs, kura funkcija ir radīt īsas deskriptīvas pauzes: *Garāka, zināmos apstākļos ilgstoša pauze dienas garumā<sup>12</sup>* vai arī *Ilgāka pauze, kurā valda klusēšana vai vismaz – kad noris Volfa kunga maskētais monologs, kas šķiet kā dialogs vakarā, – tiek dzerts labs sarkanvīns un skatīta kriminālfilma.*<sup>13</sup> Teksta remarkas vērtējamas kā vēstītāja pozīcijas maiņa, kas rada jaunu līmeni attiecībā pret dieģēzi. Šis slēptais vēstītājs nav atsevišķa aktanta figūra, bet nav arī homodiegētisks vēstītājs, drīzāk tas ir herodiegētisks vēstītājs (distancēts aktants).

K. Volfas gastropoētika ļoti bagāta ar ārpusliterārajām referencēm – te uzzinām daudzas receptes un ēdienu pagatavošanas paņēmienus, dažādu vīnu un citu dzērienu raksturojumu, virtuves un maltiņu īpatnības Prūsijā, Polijā, Čehijā, Francijā, Krievijā un citur. Personīgā, pat intīmā dzīve īpatnēji atklājas referenču pārvaldītajā pasaulē. Gastropoētika ir savdabīga kultūras kapitāla krājkašete, kurā aizvien ierit pa sadzīves apmīļotam dālderim. Receptu grāmatas kā pārsteidzoši jauns referenciālās literatūras žanrs pakāpeniski iekaro literāro pasauli. Volfas nelielais teksts ir šādas īpatnas postmodernisma tendences apliecinājums. Iespējams, ka narativitātes semantiskais kodols citā gadījumā būtu principiāli atšķirīgs, iespējams, ka mainītos arī hronotops un vēstījuma modus, akcentējot tā vai cita literārā lauka spēka līnijas, taču aizraujošs struktūras veidojuma ziņā paliek gastropoētiskais teksta risinājums, kam vienmēr būs savs oriģinālais semantiskais kodols referenču literatūrā.

## Atsauces un piezīmes:

- <sup>1</sup> Citēts no: Simons O. *Literaturtheorien zur Einführung*. Hamburg, Junius, 2009. – S. 107.
- <sup>2</sup> <http://www.epikur-journal.at/de/ausgabe/> (26.12.2013.) Citi avoti: Därmann I., Lemke H. (Hrsg.) *Die Tischgesellschaft. Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen*. Bielefeld, transcript Verlag für Kommunikation, Kultur und soziale Praxis, 2008; Lemke H. *Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie*. Oldenbourg, Akademie Verlag, 2007.
- <sup>3</sup> Sal. Wierlacher A. *Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in den Erzähltexten von Goethe bis Grass*. Stuttgart, Kohlhammer, 1987.
- <sup>4</sup> Rabensteiner A. *Literatur und Geschmack*. <http://reswww.urz.tu-dresden.de> (26.12.2013.) Vācu val. *Geschmack* ‘garša’, ‘gaume’.
- <sup>5</sup> Turpat, S. 1.
- <sup>6</sup> Sal. <http://www.garten-literatur.de/Leselaube/Goethe> (28.12.2013.)
- <sup>7</sup> Sal. Stierle K. *Text als Handlung*. München, Wilhelm Fink, 2012. – S. 57.
- <sup>8</sup> Wolf Ch. Herr Wolf erwartet Gäste und bereitet ein Essen vor. *Wolf Ch. Mit anderem Blick*. Frankfurt am Main, Suhrkamp, 2007. – S. 155.
- <sup>9</sup> Turpat, S. 155.–156.
- <sup>10</sup> Turpat, S. 158.
- <sup>11</sup> Turpat, S. 159.
- <sup>12</sup> Turpat, S. 157.
- <sup>13</sup> Turpat, S. 164.

## Literatūra:

- Därmann I., Lemke H. (Hrsg.) *Die Tischgesellschaft. Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen*. Bielefeld, transcript Verlag für Kommunikation, Kultur und soziale Praxis, 2008.
- Lemke H. *Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie*. Oldenbourg, Akademie Verlag, 2007.
- Rabensteiner A. *Literatur und Geschmack*. <http://reswww.urz.tu-dresden.de> (26.12.2013.)
- Simons O. *Literaturtheorien zur Einführung*. Hamburg, Junius, 2009.
- Stierle K. *Text als Handlung*. München, Wilhelm Fink, 2012.
- Wierlacher A. *Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in den Erzähltexten von Goethe bis Grass*. Stuttgart, Kohlhammer, 1987.
- Wolf Ch. *Mit anderem Blick*. Frankfurt am Main, Suhrkamp, 2007.
- <http://www.epikur-journal.at/de/ausgabe/> (26.12.2013.)
- <http://www.garten-literatur.de/Leselaube/Goethe> (28.12.2013.)

Ilze Kangro

KATARĪNAS HĀGENAS ROMĀNS  
ĀBOLU SĒKLIŅU GARŠA UN ATMIŅU ESTETIZĀCIJA

Summary

The Novel by Katharina Hagen *The Taste of Apple Seeds*  
and the Aesthetization of Memories

Gastropoetics occupies a significant place in the social and cultural space of the German speaking countries; this theme is reflected in the most diverse way in recent German prose.

The article analyzes the debut novel of the German author Katharina Hagen *The Taste of Apple Seeds*. The magic memories of the I-narrator (auto-diegetic narrator (G. Genette)) about the summer holidays intertwine with an exploration of family secrets in the novel that has gained international popularity. The orchard and apples are given a special role in the novel because all crucial events are connected with them. The bitterly sweet taste of the apple seeds rake up and intensify memories and help to reveal the unknown or what is kept in silence. The author uses the image of the apple both on the everyday and symbolic level thus giving the reader a possibility to compare and make personal allusions. The aesthetization and partial idealization of memories in the novel form a separate, dense layer with some elements of magic realism that are expressed in a particular, sparkling, and plastic language.

\*

Gastropoētika ieņem nozīmīgu vietu vācvalodīgo valstu sociālajā un kultūras telpā; šī tematika daudzveidīgi atspoguļota jaunākajā vācu prozā. Franču sociologs Marsels Mauss (*Marcel Mauss*, 1872 – 1950) uzskata, ka ēdiens un ēšana kā process un simbols ir *sociāls visu aptverošs totālfenomens, tā ir būtiska sabiedrības dzīves ikdienas un svētku sastāvdaļa, un tai piemīt noteikta simboliska nozīme sabiedriskajā apziņā, tā ir neatņemama kultūru identitāti veidojoša sastāvdaļa, un tai piemīt citas kultūras izziņošā funkcija*<sup>1</sup>. Īpaša nozīme ēdienam un ēšanai kā procesam un simbolam piemīt sabiedriskajā diskursā un jo īpaši daiļliteratūrā. Kultūras fenomenam „ēdiens un ēšana” ir ļoti cieša saikne ar kultūras vēsturi, ar kolektīvo identitāšu rašanos un attīstību. Galda kultūra, ēdienu secība ir kultūras atmiņas glabātāja, un tādēļ tā vienlaikus ir arī medijs un komunikācijas katalizators – tā ir atziņa, kuru gūstam nevis no jaunākajiem bioķīmijas vai pārtikas rūpniecības sasniegumiem, bet no filozofijas, reliģiju pētniecības, biznesa pasaules un diplomātijas, kā arī no rakstniekiem un dzejniekiem, jau sākot ar Homēru. Tā uzskata Aloīzs



Virlahers (*Alois Wierlacher*)<sup>2</sup>, vācu valodas un literatūras speciālists, kurš intensīvi nodarbojas arī ar kulināristiku un ir viens no šīs jaunās zinātņu nozares dibinātājiem Vācijā.

Vācu modernajā kultūrvidē tiek pievērsta liela uzmanība dažādiem ar gastronomiju, ēdienu un ēšanas kultūru saistītiem jautājumiem. 80. gadu beigās Vācijā ir nodibināta jauna pētniecības nozare – starpdisciplināra gastronomijas kultūras zinātne<sup>3</sup>, bet 90. gados izveidojās starptautiska starpdisciplināra darba grupa gastronomijas kultūras pētniecībai<sup>4</sup>. Jaunā pētniecības joma, kas apvieno kultūras pētniecību un atsevišķu ar kultūru saistītu gastronomijas jautājumu izpēti, ieguvusi nosaukumu *Kulināristik*. Šis nosaukums cēlies no vārda *culīna*, kas latīņu valodā nozīmē ‘virtuve’; ir izveidots arī interneta portāls ar tādu pašu nosaukumu<sup>5</sup> un Kulināristikas zinātņu akadēmija<sup>6</sup>, kas organizē konferences, izdod publikācijas, arī izdevumu *Kulināristikas žurnāls*. *Ēšanas kultūra un zinātne*<sup>7</sup>. Dažas augstskolas piedāvā arī ar šo jomu saistītus studiju kursus, piemēram, Frankfurtes universitātē 2011. gadā docēts studiju kurss *Ēdienreize kā sociāls fenomens*<sup>8</sup>.

Cits virziens atzars ir gastropoēzija; tie ir jaunākie pētījumi par gastronomiju un kino, proti, ēšanu un dzeršanu, ēdieniem un dzērieniem kino filmās starpdisciplinārajā skatījumā<sup>9</sup>. Īsumā apkopojot pieejamo literatūru par gastropoēziju, par ēšanas un dzeršanas atspoguļojumu vācvalodīgo valstu literatūrā, var secināt, ka šī tematika ir plaši izplatīta un daudz ievērojamu rakstnieku daiļdarbos atspoguļo ēšanu un ēdienreizes kā svarīgu centrieces un fokusējošu elementu protagonistu dzīvē, kā arī protagonistu dienu un darbu strukturējošu elementu. Teodora Fontānes (*Theodor Fontane*), Tomasa Manna (*Thomas Mann*), Gintera Grasa (*Günter Grass*) un daudzu citu rakstnieku nozīmīgākajos romānos minētā tēma izklāstīta salīdzinoši bieži un detalizēti, piemēram, Tomasa Manna epohālais romāns *Budenbroki* (*Buddenbrocks*, 1901) sākas ar ikdienišķas pusdienu maltītes atspoguļojumu, bet Gintera Grasa romāns *Bute* (*Der Butt*, 1977) ir grandiozs gadsimtus aptverošs vēstījums par attiecībām starp vīrieti un sievieti. Tas ir stāsts par virtuvi un ēdieniem, turklāt, kā raksta Tanja Rudke (*Tanja Rudtke*), pētījuma *Sirdsēdiens – mīlestība un ēdiens literatūrā* autore, G. Grasa romāns ir *piesātināts ar daudzām materiāli jutekliskām detaļām*<sup>10</sup>: *Ilzebille piebēra vēl sāli. Pirms radīšanas vakariņās tika pasniegta jēra lāpstīņa ar pupiņām un bumbieriem, jo bija oktobra sākums*.<sup>11</sup> Romānā *Brīnumkaste* (*Die Box*, 2008) G. Grass ar īpašu labpatiku detalizēti apraksta pupiņu un jēra gaļas virumu, ko pašrocīgi gatavo ģimenes tikšanās reizes azaidam. Un, kaut gan grāmatā atainotā tikšanās ir imagināra, precizitāte, detaļas, ēdiena gatavošanas procesa atspoguļojums,

viruma garšas un smaržas apraksts ļauj nojaust rakstnieka īpašo aizrautīgo sajūsmu par kulināriju. Romānā *Lobot sīpolu* (*Beim Häuten der Zwiebel*, 2006), gūstekņi, ciešot badu, profesionāla pavāra vadībā iztēlē „gatavo”, t. i., apraksta, visdažādākos izsmalcinātus ēdienus, to receptes un sastāvdaļas un tādējādi, runājot par ēdienu, it kā remdina izsalkumu. Ja abstrahējas no drūmās situācijas, kas atainota šajā epizodē, romānā atrodamas arī senu un izsmalcinātu dažādu Vācijas un Polijas reģionu ēdienu receptes.

Savdabīgu vietu jaunākajā vācu literatūrā ieņem Katarīnas Hāgenas 2008. gadā iznākušais romāns *Ābolu sēkliņu garša*<sup>12</sup>, kur ābolu un ābolu sēkliņu garša un smarža ir romāna protagonistes atmiņas intensificējošs un estētizējošs elements. Rakstnieces debijas romāns tulkots vairāk nekā 20 valodās, tostarp angļu, spāņu, franču u. c. valodās. 2011. gadā romāns iznācis arī latviešu valodā ļoti labā, izsvērtā un izjustā Irēnas Gransbergas tulkojumā. Vācijā romāns ļoti ātri ieguvis lasītāju simpātijas, kritiķu viedokļi dažkārt gan atšķirušies par atsevišķām detaļām vai maģiskā reālisma atsevišķu elementu „ievīšanu” romānā. Līdz 2011. gada martam Vācijā pārdoti 630 000 grāmatas eksemplāru. 2013. gada septembrī uz ekrāniem iznāk režisores Vivianas Naefes (*Vivian Naefe*) pēc romāna motīviem veidota tāda paša nosaukuma filma, kura veiksmīgi ilustrē nozīmīgākos romānā atspoguļotos sižetiskos pavērsienus un rada nostalgisku, impresionistiskos pastēļtoņos ieturētu vizuālo tēlu ar intensīvu galveno protagonistu atmiņu slogu.

K. Hāgena dzimusi 1967. gadā, ir divu bērnu māmiņa; Marburgā, Freiburgā un Londonā studējusi anglistiku un ģermānistiku, veikusi pētījumus Džeimsa Džoisa fondā Cīrihē un studējusi Trinitijas koledžā Dublinā, kā arī Hamburgas Universitātē<sup>13</sup>.

Romāna *Ābolu sēkliņu garša* darbība notiek Ziemeļvācijā, Botshāfenē – nelielā ciemā netālu no jūras. Romānam nav groda sižeta, tās drīzāk ir atmiņu lauskas, ko divainā mozaikā kopā saliek Īrisa. Viņa klist pa istabām un dārzu – pasauli, kurā ir apstājies laiks, kurā sarkanās jāņogas pēkšņi kļūst baltas un tiek savāritas kā konservētas asaras, kurā ābele zied divreiz, otrreiz uzplaukstot tad, kad zem ābeles maģiskajā naktī Hinners ir atradis savu milestību.

Īrsai ir 28 gadi, viņa strādā par bibliotekāri Vācijas dienvidos, Freiburgā, un ir atgriezies Botshāfenē uz vecāsmātes Bertas bērēm. Īrisa manto māju un nesaprot, vai viņai pieņemt šo mantojumu vai atteikties no tā. Māja ir liela un veca, ap to plešas liels vecu ābeļu dārzs. Īrisa staigā pa dārzu, atver pieputējušo un sen nevēdināto skapju durvis, pielaiķo mātes un mātes māsu kleitas, kuras bijušas modē pirms vairāk nekā 20 gadiem un, minot takas, kurās kopā ar māsicām pavadījusi jautrākās bērnības

vasaras, atceras vai mēģina izzināt vecāsmātes Bertas, mātes Kristas un mātes māsu Harietas un Ingas likteņu šķautnes, kādus rūpīgi slēptus un glabātus, un skaļi neizpaustus ģimenes notikumus un noslēpumus:

*Kad Berta sešdesmit trīs gadu vecumā nokrita no ābeles un atmiņas pēc tam izdzisa cita pēc citas, viņa šim sabrukumam skumji padevās bez cīņas. Likteņa triecienu vienādiņ – arī mūsu ģimenē vispirms sākas ar kritienu. Un ar ābolu.<sup>14</sup>*

K. Hāgena romānā goda vietu ierāda ābeļdārzam un āboliem, tas ir smaržojošais, klusējošais un arī laiku strukturējošais fons, uz kura risinās trīs paaudžu ģimenes dzīve un mīlestība:

*Kopš augusta beigām māsas dzīvojas tikai pa ābelēm. Pirmie nogatavojās baltie dzidrie, tie garšoja pēc citroniem, un pēc aizkūšanas bija steigšus jānoēd, lai iekšā nepaliek brūni. Baltos dzidros nemēdza vārit, to smarža izgaisa kā augusta vējš, kas tos bija briedinājis. Tad palēnām nāca pepiņi, vispirms lielā ābele, kura stāvēja tik tuvu mājai, ka to apspīdēja sarkanie klinkerķieģeļi, kuri pa dienu bija uzkrājuši saules siltumu, tā ka āboli vienmēr bija lielāki un saldāki un nogatavojās agrāk nekā pārējās ābelēs. Oktobrī beidzot bija ienākušies visi. Anna un Berta kokos kustējās gandrīz tikpat veikli kā uz zemes. [...] Lasīja viena otrai priekšā grāmatas, dzēra sulu un ēda ābolus un plātsmaizi.<sup>15</sup>*

Rakstniece ļoti rūpīgi apraksta visus iespējamus no āboliem pagatavojamos ēdienus un dzērienus un arī to, kā katrs no mājas ļaudīm ēd un izgaršo ābolu:

*Annai garšoja boskopāboli, Bertai – pepiņi. Rudenī abu māsu mati smaržoja pēc āboliem, drēbes un rokas tāpat. Viņas gatavoja ābolu biezeni un sulu, un želeju ar kanēli, un lielākoties āboli viņām bija priekšauta kabatā un iekosti āboli rokā. Berta vispirms žigli apgrauza platu riņķi ap ābolu, tad piesardzīgi noēda apakšu ap ziedu, tad augšu ap kātiņu un serdi platā lokā aizmeta prom. Anna ēda lēnām un ar baudu, no apakšas līdz augšai – visu. Sēkliņas viņa pēc tam gremoja stundām. Kad māsa teica, ka sēkliņas esot indīgas, Anna atbildēja, ka tās garšojot pēc marciņāna. Vienīgi kātiņu viņa izsplāva. Berta man reiz stāstīja, pamanijusi, ka es ābolus ēdu tāpat kā viņa pati. Lielais vairums cilvēku taču ābolu ēd tieši tā.<sup>16</sup>*

Ābols ir viena no visvecākajām kultūrām, apmēram 3000 gadu veca, tas ir viens no veselīgākajiem uzturlīdzekļiem, kam piedēvē arī dziedinošas īpašības:

*Ābols bieži tika lietots kā mīlas, laulības, pavasara, jaunības, auglības, ilga mūža un nemirstības simbols. Kristietībā tas simbolizēja kārdinājumu.<sup>17</sup> Erotiskās asociācijās ābolus salīdzināja ar sievietes krūtīm, taču pārgriezta*

*augļa serdes daļu – ar vulvu. Tādējādi ābols ieguvis arī daļēji divdomīgu simbolisko nozīmi. [...] Nosūtīts vai pasviests ābols piederēja pie aplidošanas mīlestībā. [...] Salu ķeltu teiksmās Avalona, ābolu zeme, ir pārpausulīgo prieku simbols.<sup>18</sup>*

Ķeltu reliģijā ābols ir gudrības un zināšanu simbols, tiek uzskatīts, ka tam ir spējas ēdējam nodrošināt mūžīgo jaunību, tas ir arī mīlestības un skaistuma simbols. Kristīgajā reliģijā un mākslā tas ir kārdināšanas, pavadināšanas un grēkā krišanas simbols, bet vienlaicīgi arī gudrības un izziņas simbols. D. Ozoliņš pētījumā *Simbols – saite starp transcendentu un fenomenu pasauli* uzsver, ka *simbolam kā apslēptas nozīmes nesējam ir izteikta daudznozīmība, kas ļoti bieži ļauj vienā un tajā pašā tēlā ietilpināt pilnīgi pretēju nozīmi<sup>19</sup>.*

Ābolu K. Hāgenas romānā iespējams interpretēt vairākos līmeņos, proti, ikdienišķajā, sadzīviskajā un arī simboliskajā. Šie abi līmeņi ļoti cieši saistīti, daļēji viens otru papildina un pastiprina. Es-stāstītāja (vai auto diegētiskā stāstītāja – pēc Žerāra Ženeta<sup>20</sup> (*Gerard Genette*) klasifikācijas) analeptiski organizētais naratīvs jau iepriekš iezīmē lielākoties traģiskas epizodes un tādējādi ar viltīgu smaidu mudina lasītāju neatslābt un varbūt šad un tad pārļapot grāmatu vēlreiz, jo rodas iespaids, ka kaut kas ir aizmirsts vai sajaukts, un jautājums, vai tad tiešām tā tur bija teikts. Piemēram, viena no liriski spilgtākajām epizodēm – Īrisa atbraucot ievēro, ka pamestā māja un dārzs tomēr nav pilnīgi pamesti, dārzs ir apkopts, dobes izravētas: *Priekšnama smarža mani apdullināja, tur joprojām smaržoja pēc āboliem un veciem akmeņiem, pie sienas stāvēja vecvecmāmiņas Kētes kokgriezumiem rotātā pūra lāde.<sup>21</sup>* Īrisa ir neizpratnē, kas ir tas labdaris, kas mājas saimnieku prombūtnes laikā māju pieskatījis un rūpējies par dārzu. Tas ir vecais skolotājs Leksova kungs, kas atnācis pie Īrisas. Meistarīgi tiek uzvārīta smaržojoša dāržeņu zupa... Lēnām, stostoties Leksova kungs Īrisai izstāsta to, ko viņa līdz šim nav zinājusi, proti, ka Leksova kungs un nevis Hinnerks ir krustmātes Ingas tēvs. Anna milējusi Leksovu, Leksovs milējis Bertu, un Berta? Viņa tik tiešām milējusi Heinrihu Linšenu – Hinnerku, kā visi viņu saukuši:

*Vispirms Hinnerks gribēja Annu. Protams, viņš zināja, ka Anna ir Kārļa Delvātera vecākā meita, ja tā nebūtu, viņš droši vien Annu nebūtu gribējis, vismaz ne tik ļoti. [...] Protams, viņš redzēja arī meitas skaistumu, augumu ar pilnīgajām krūtīm un gūžām un lokano muguru... Vecāmāte zināja, ka Hinnerks viņu izvēlējies otrām kārtām.<sup>22</sup>*

Leksova kungs atceras kādu sutīgu vasaras nakti, kad viņš devies pastaigā un kājas pašas viņu aiznesušas līdz Dēlvateru mājai, un viņš nolēmis pavisam vienkārši izsoļot ābeļdārzam cauri:

*Ticis zem ābeļu blīvās lapotnes, viņš iekļiedzās. Kaut kas ciets trāpīja virs kreisās acs. Akmens ne, tik ciets tas nebija, slapjš gan un atsitenā pret deniņiem pārplīsis.*

*Ābols.*

*Drīzāk gan ābola paliekas. Zieda un augļa mikstuma apakšējās daļas trūka, augšdaļa ar kātu, sašķēlusies divās daļās, gulēja pie viņa kurpes. Leksovs apstājās. Kokā iečabējās. [...] Karstenam likās, ka augšā vīd kaut kas liels un balts. Čaboņa atskanēja no jauna, un ābeles zari stipri nodrebēja. Kad meitene ar būkšķi nolēca lejā, Karstens nevarēja saskatīt viņas seju, tik tuvu viņa stāvēja. Seja tuvojās vēl vairāk un noskūpstīja puisī uz lūpām. Karstens aizvēra acis, mute bija silta un garšoja pēc āboliem. Pēc boskopāboliem. Un rūgtajām mandelēm. Šo garšu viņam nebija lemts aizmirst. [...] un zeme visapkārt kaisa, tā ka ābele, zem kuras viņi gulēja, kaut gan bija jau jūnijs, sāka pa otram lāgam raisīt pumpurus.<sup>23</sup>*

Rakstniece savā naratīvā ievij atsevišķus maģiskā reālisma elementus, piemēram, sarkanās jāņogas pēkšņu traģisku notikumu iespaidā pārkrāsojas baltas vai jūnijā otrreiz uzplaukst ābele, zem kuras kaislībai atdodas Berta un Karstens (vai tomēr Karstens un Anna, kura vasaras laikā saķērusi plaušu karsoni un no tā arī mirst, bet skūpsts garšo pēc boskopāboliem, kuri tik ļoti garšoja Annai...). Rakstniece pauž pārliecību, ka *patiesība nav iespējama bez aizmirstības, un jautā, vai patiesība labprāt neslēpjas tieši atmiņas šķirbās un caurumos?*<sup>24</sup> *Dažreiz izrādās, ka izdomāti notikumi ir patiesība vai ļoti tuvu tai, un dažu notikumu rekonstruktiivs atspoguļojums atklāj patiesību vai ļoti tai tuvojas.*

K. Hāgenas romāns *Ābola sēkliņu garša* fokusē un estetizē atmiņas par zudušo pasauli Botshāfenē, par kādas ģimenes trīs paaudžu sieviešu likteņiem un rada šo pasauli, atainojot vecu, aizaugušu ābolu dārzu ar sirmām ābelēm un dažādiem garšaugiem un puķēm un snaudošu dzimtas māju, kurā joprojām smaržo ābolu ievārijums ar kanēli, sula un atmiņas vēju appūstajos Vācijas ziemeļos un, šķiet, dun aizgājušo ļaužu solī un dzīvesstāsti.

## Atsauces un piezīmes:

<sup>1</sup> Citēts no: Wierlacher A. Kultur und Geschmack. *Handbuch interkulturelle Germanistik*. Hrsg. von A. Bogner / A. Wierlacher. Stuttgart, J. W. Metzler Verlag, 2003. – S. 165.

<sup>2</sup> Turpat.

<sup>3</sup> Ehlert T. Ein neuer Forschungsschwerpunkt: Kulturwissenschaft des Essens. Symposium zum Thema "Kulturthema Essen" in Selb vom 24.–26. Mai 1989. / *Jahrbuch Deutsch als Fremdsprache 15* (1989). München, iudicium, 1990. – S. 464.–468.

- <sup>4</sup> Wiedenmann U. Der Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. / Wiegelmann G. S., Teuteberg H. J. *Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung*. Göttingen, Vandenhoeck & Ruprecht, 1972. – S. 510.–516.
- <sup>5</sup> <http://www.kulinaristik.de/> (15.05.2014.)
- <sup>6</sup> <http://www.kulinaristik.de/uber-die-akademie/> (15.05.2014.)
- <sup>7</sup> *Journal Culinaire. Kultur und Wissenschaft des Essens*. <http://www.kulinaristik.de/uber-die-akademie/#sthash.FUuuz3Dq.dpuf> (skatits 15.05.2014)
- <sup>8</sup> <http://www2.uni-frankfurt.de/35791379/umgestellttestg> (15.05.2014.)
- <sup>9</sup> <http://www.essen-und-trinken.de/news/kulinarisches-kino-1031298.html> (15.05.2014.)
- <sup>10</sup> Rudtke T. Herzessen – Liebe und Essen in der Literatur. Eine Beziehung in Beispielen. / *EPIKUR – Journal für Gastrosophie*. 02/2013. [www.epikurjournal.at](http://www.epikurjournal.at) (15.05.2014.)
- <sup>11</sup> Grass G. *Der Butt*. Darmstadt u. Neuwied, Luchterhand, 1977. – S. 9.
- <sup>12</sup> Hāgena K. *Ābola sēkliņu garša*. Rīga, Jumava, 2011.
- <sup>13</sup> <http://www.katharinahagena.de/index.php/biografie.html> (15.05.2014.)
- <sup>14</sup> Hāgena K. *Ābola sēkliņu garša*. Rīga, Jumava, 2011. – 62. lpp.
- <sup>15</sup> Turpat, 55.–56. lpp.
- <sup>16</sup> Turpat, 58. lpp.
- <sup>17</sup> Tresiders Dž. *Simbolu vārdnīca. Tradicionālie un neparastie tēli un simboli*. Rīga, Zvaigzne ABC, 2010. – 9. lpp.
- <sup>18</sup> *Lielā simbolu enciklopēdija*. Rīga, Jumava, 2002. – 13.–15. lpp.
- <sup>19</sup> Ozoliņš D. *Simbols – saite starp transcendentu un fenomenu pasauli*. <http://www.lasitava.lv/6.7.pdf> (15.05.2014.)
- <sup>20</sup> Genette G. *Die Erzählung*. Aus dem Französischen von Andreas Knop. Mit einem Vorwort hg. von Jürgen Vogt. München, W. Fink, 1994.
- <sup>21</sup> Hāgena K. *Ābola sēkliņu garša*. Rīga, Jumava, 2011. – 16. lpp.
- <sup>22</sup> Turpat, 61.–62. lpp.
- <sup>23</sup> Turpat, 64. lpp.
- <sup>24</sup> Turpat, 165. lpp.

## Literatūra:

- Ehler T. Ein neuer Forschungsschwerpunkt: Kulturwissenschaft des Essens. Symposium zum Thema “Kulturthema Essen” in Selb vom 24.-26. Mai 1989. *Jahrbuch Deutsch als Fremdsprache 15* (1989). München, iudicium, 1990. – S. 464.–468.
- Genette G. *Die Erzählung*. Aus dem Französischen von Andreas Knop. Mit einem Vorwort hg. von Jürgen Vogt. München, W. Fink, 1994.
- Grass G. *Der Butt*. Darmstadt u. Neuwied, Luchterhand, 1977.
- Grass G. *Die Box*. Göttingen, Steidl, 2008.
- Hāgena K. *Ābola sēkliņu garša*. Rīga, Jumava, 2011.

- Journal Culinaire. Kultur und Wissenschaft des Essens.* <http://www.kulinaristik.de/uber-die-akademie/#sthash.FUuuz3Dq.dpuf> (15.05.2014.)
- Kofahl D., Fröhlich G., Alberth L. *Kulinarisches Kino. Interdisziplinäre Perspektiven auf Essen und Trinken im Film.* Bielefeld, Transcript, 2013.
- Lielā simbolu enciklopēdija.* Rīga, Jumava, 2002.
- Ozoliņš D. *Simbols – saite starp transcendentu un fenomenu pasauli.* <http://www.lasitava.lv/6.7.pdf> (15.05.2014.)
- Rudtke T. Herzessen – Liebe und Essen in der Literatur. Eine Beziehung in Beispielen. / *EPIKUR – Journal für Gastrosophie.* 02/2013. [www.epikurjournal.at](http://www.epikurjournal.at) (15.05.2014.)
- Tresiders Dž. *Simbolu vārdnīca. Tradicionālie un neparastie tēli un simboli.* Rīga, Zvaigzne ABC, 2010.
- Wiedenmann U. Der Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. *Wiegelmann G. S., Teuteberg H. J. Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung.* Göttingen, Vandenhoeck & Ruprecht, 1972.
- Wierlacher A. Kultur und Geschmack. *Handbuch interkulturelle Germanistik.* Hrsg. von A. Bogner/A. Wierlacher. Stuttgart, J. W. Metzler Verlag, 2003. – S. 163–182.
- Wierlacher A. *Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in den Erzähltexten von Goethe bis Grass.* Stuttgart, Kohlhammer, 1987.
- <http://www.katharinahagena.de/index.php/biografie.html> (15.05.2014.)
- <http://www.kulinaristik.de/> (15.05.2014.)
- <http://www.kulinaristik.de/uber-die-akademie/> (15.05.2014.)
- <http://www.essen-und-trinken.de/news/kulinarisches-kino-1031298.html> (15.05.2014.)

Олег Беляев

**ЛЕКСИКО-СЕМАНТИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ СЛОВ,  
ОБОЗНАЧАЮЩИХ ЕДУ В СОВРЕМЕННОМ  
ФРАНЦУЗСКОМ ЯЗЫКЕ: ОТ «КАШИ» ДО «ВАЛЬДОРФА»**

Summary

**Lexical and Semantic Features of the Contemporary French Food Vocabulary: from 'Porridge' to 'Waldorf Salad'**

In the paper there is given the semantic and structural characterization of the culinary and gastronomical lexemes in French. These lexical units are related both to the linguistic and extralinguistic content.

The objective of the paper is to determine whether and how the language signs and linguistic landscape as a whole can facilitate determination and application of language and language signs that function in accordance with a certain context and communication situation to achieve the desired objective and satisfy the necessary needs.

The experts singled out French gastronomy as a social custom aimed at celebrating the most important moments in the lives of individuals and groups. The meal of the French cuisine is a customary social practice for celebrating important moments in the lives of individuals and groups, such as births, weddings, birthdays, anniversaries, achievements and reunions. It is a festive meal bringing people together for an occasion to enjoy the art of good eating and drinking. The gastronomic meal emphasizes togetherness, the pleasure of taste, and the balance between human beings and the products of nature. Important elements include careful selection of dishes from a constantly growing repertoire of recipes; the purchase of good, preferably local products the flavours whereof are well matched; the pairing of food with wine; the setting of a beautiful table; and specific actions during consumption, such as smelling and tasting items at the table. The gastronomic meal should respect a fixed structure, commencing with an 'apéritif' (drinks before the meal) and ending with liqueurs, containing in between at least four successive courses, namely a starter, fish and/or meat with vegetables, cheese, and dessert. Individuals called gastronomes who possess deep knowledge of the tradition and preserve its memory watch over the living practice of the rites, thus contributing to their oral and/or written transmission, in particular to younger generations. The gastronomic meal draws circles of family and friends closer together and, more generally, strengthens social ties.

For illustration and analysis of lexis application types and language function in the field of French gastronomy the author has used the constructions: article + noun; article + noun + noun; article + noun + adjective; article + adjective + noun; article + verb + noun; article + verb + preposition + noun; article + verb + verb; article + adjective + adjective.



The paper analyses the usage of articles in French in various contexts and borrowings in the names of dishes from English. Also the paper provides an insight into the usage of gastronomy lexis in Marcel Proust's and Arthur Rimbaud's literary works.

\*

Кулинарная и гастрономическая лексика в рамках *кухни* различных стран мира, её структурно-семантические особенности в культурологическом аспекте, а также в языковой картине мира, её денотативная обращённость к внеязыковой действительности по-прежнему привлекает внимание лингвистов и культурологов во всём мире. Французская кухня издавна славится своей изысканностью и утончённостью. Франция, наверное, первая страна, в которой кулинарное искусство возведено в ранг искусства. Для французов это одна из самых выразительных форм культуры. Но при этом французская кухня отличается от других не только секретами, тайнами, легендами появления кулинарных рецептов сыров, вин, пирожных, но и большим количеством специальных терминов (*поварской жаргон*) и особых наименований блюд и продуктов питания. На уровне наименования не всегда происходит понимание, для этого требуется обращение к словарям и книгам относительно появления, развития и становления *французской кухни*<sup>1</sup>. Хотя употребление слова *французская* (о кухне) не совсем корректно, принимая во внимание то, что существует *региональная кухня* и *региональные языки*. А это уже, как минимум, 22 кухни, или 96, или гораздо большее количество. Говоря, например, о сырах, упоминают 365 различных сортов. Говоря о винах, о блюдах, о рецептах приготовления тех или иных блюд, мы будем вынуждены совершить «гастрономическое» путешествие по всей Франции. В этой работе предпринимается попытка разобраться и «навести порядок» во всём этом многообразии лингвистической и экстралингвистической кулинарной действительности. Более подробное рассмотрение предполагает написание целого ряда работ. Мы исходим из того, что каждый денотат этой картины гастрономического мира предполагает своё наименование, а наименование, как правило, требует объяснения, расшифровки, обращения к той или иной легенде. В рамках этой *картины мира* пишется особыми *красками* своя мифология и хронология относительно создания, появления и существования тех или иных продуктов, напитков и блюд. Объектом исследования, таким образом, послужила лексика денотативной сферы *питания*. Понимая явно выраженный аналитический характер современного французского языка, мы будем иметь в виду следующие языковые структуры: артикль +

имя существительное, артикль + имя существительное + имя существительное, артикль + имя существительное + имя прилагательное, артикль + имя прилагательное + имя существительное, артикль + глагол + имя существительное, артикль + глагол + предлог + имя существительное, артикль + глагол + ..., артикль + имя прилагательное + имя прилагательное. Начальную позицию во всех этих вышеперечисленных конструкциях занимает часть речи, отсутствующая в языках синтетического типа, артикль. Обычно во французской грамматике речь идёт о трёх видах артикля: определённый артикль, неопределённый артикль и частичный артикль, который, в свою очередь, подразделяется на два типа. К этим типам артикля мы можем прибавить грамматически значимое опущение артикля, так называемый *нулевой* артикль. К этому добавляется проблема употребления DE вместо DU и DES в определённой позиции и неупотребление или опущение артикля, например, в позиции после предлога DE. Исходя из тесной привязанности артикля к гастрономической лексике и начальной позиции в составе французского слова, мы не можем его игнорировать, особенно в случае построения высказывания, в переходе из сферы *виртуального* в сферу *актуального*. Извлекая тот или иной гастрономический термин из словаря, мы сопровождаем его артиклем в самом начале, а начальная позиция — это сильная позиция. Виртуальное название того или иного продукта, блюда, вина, входя в поток коммуникации, превращается в актуализированное имя существительное благодаря артиклю, который отражает, по крайней мере, два вида движения мысли: обобщающее и индивидуализирующее. Также мы имеем в виду большой пласт *гастрономической* лексики из английского языка в современном французском языке<sup>2</sup>. Разговор на данную тему предполагает упоминание глаголов, имён прилагательных, фразеологизмов, а также имён писателей и поэтов тех произведений, где речь идёт о еде. Например, Марсель Пруст оставил нам описание человеческой памяти на вкусовые ощущения в своём романе *В сторону Свана*<sup>3</sup>. И сделал это по поводу пирожного *Мадлен*. Или Артур Рембо в *Зелёном кабаке*<sup>4</sup>.

Что такое французская кухня? Каковы её секреты? В чём её отличие от русской кухни? Французская кухня выделяется в современном мире не только секретами приготовления, но и большим количеством специальных терминов и особых наименований продуктов питания. Особые наименования блюд предполагают *путешествие* по всей Франции. Так, например, *эскалоп по-кошуазски* (*escalope cauchoise*) указывает нам направление в сторону региона *Верхняя Нормандия*.

*Омлет мамыши Пулар* (Omelette de la mère Poulard) придуман в её ресторане у горы Сен-Мишель. Это уже регион *Нижняя Нормандия*. *Запеканка из цветной капусты* (Gratin de chou-fleur) приводит нас в регион Бретань. *Пьемонтский салат* (Salade Piémontoise) подаётся уже почти в Италии, регион Рона Альпы. *Картофель по-шарантски* (Pomme de terre grenaille) является традиционным блюдом для региона Пуату-Шарант, *Линго из Па-де-Кале* (Lingots du Pas de Calais) — традиционное блюдо севера Франции из местной белой фасоли сорта под названием Линго *Крозэ* (Crozetts) — это традиционное блюдо савояров, разновидность макаронных изделий в форме маленьких кубиков из гречневой или пшеничной муки. *Беррийский салат* (Salade Berrichonne), и мы уже в самом центре Франции, регион Иль-де-Франс. Блины Сюзет (Crêpes Suzette) — это типично французский десерт в виде блинчиков-фламбе, пропитанных апельсиновым соком и опалённых огнём. *Мясо по-нормандски* или *Мясо в горшочке* (Pot au feu), и мы опять в Нормандии. *Форель в миндале* (Truite aux amandes) — и мы на берегах Луары. *Курица по-баскски* (Poulet Basquaise) — это Аквитания. *Кекс по-шарантски* (Gâteau charantais) — рецепт приготовления находится в регионе Пуату-Шарант. *Петух в вине* (Coq au vin) — регион Бургундия, и считается, что чем старше птица, тем вкуснее это блюдо. *Суп из кресс-салата* (Soupe de cresson), север Франции, рекомендуется варить в воде, со щепоткой соли, на слабом огне. *Луковый пирог по-эльзасски* (Tarte à l'oignon à l'Alsacienne) — регион Эльзас. Этот небольшой перечень названий блюд предполагает путешествие, как минимум, по следующим регионам Франции: Аквитания, Бретань, Бургундия, Иль-де-Франс, Лазурный берег, Лангедок, Лимузен, Лотарингия, Нормандия, Прованс, Пуату-Шарант, Рона-Альпы, Эльзас. Путешествуя по Франции, мы можем попробовать *киш по-лотарингски*, *томаты по-провансальски*, *шоколадный мусс*, *яйца поше*, *гратэн дофинуа*, *яблочный пирог по-нормандски*, *салат по-ниццаки*, *касуле*, *тапенад*, *фрикасе из курицы*, *баклажаны*, *запечённые по-тулузски*, *говядину по-бургундски*, *рататуй*, *луковый суп* и многие другие блюда современной и старинной французской кухни.

Французская кухня — это её знаменитые повара: Клод Террая, Фредерик Делэр, Поль Бокюз, Мари-Антуан Карем, Андре Гийо, Кристиан Мийо, Жан Антельм Брийя-Саварен. Французская кухня — это звёзды Мишлена, поварские колпаки (оценка ресторана *Го Мийо* от 1 до 5). Французская кухня — это знаменитые рестораны и кафе Парижа, Марселя, Гавра, Лиона. Ресторан *Максим* в Париже, знаменитый ресторан *Серебряная башня*, под бессменным руководством

Клода Террая. Знаменитый парижский ресторан *Серебряная башня* был открыт уже в 1582 году. Фредерик Делэр придумал давать каждой утке свой порядковый номер. Той самой утке, приготовленной по специальному рецепту, который придаёт утиному мясу совершенно неповторимый вкус. Это блюдо отведали Пол Маккартни, Чарли Чаплин, Жан-Поль Бельмондо, Мик Джаггер, Элизабет Тейлор, Ив Монтан. Чарли Чаплин, например, отведал утку под номером 448212<sup>5</sup>.

Французская кухня — это легенды и стереотипы о том, что она использует чеснок, лук, каштаны, улиток и лягушек. Это также ставшие знаменитыми названия сыров, блюд, вин и кондитерских изделий. Исходя из формы того или иного кондитерского изделия, мы обнаружили *архитектурное* измерение французской кухни. По отношению к *круассану croissant* — это *Триумфальная Арка*. Пирожное *Наполеон* (Mille-feuille) — это *Музей Лувра*, *Макарон* (Macaron) — *Парижская Опера*, *Париж-Брест* (Paris-Brest) — парижский вокзал *Монпарнас*, *Флан из кокосовых орехов* (Flan de Noix de Coco) — *Собор Парижской Богородицы*, *Мерэнг* в виде купола церкви — церковь *Сакре Кёр* на Монмартре, *Клубничный пирог* (Tarte aux Framboises) — *Площадь Пигаль*, пирожное *Мадлен* (Madeleine) — церковь *Мадлен*, *Финансист* (Financier) — здание *Биржи*, *Шоколадный Эклер* (Eclair au chocolat) — *Эйфелева башня*. А также французский сыр из козьего молока *Пулини-Сэн-Пьер* (Poulligny-Saint-Pierre), изготовленный в форме пирамиды. За свою форму этот сыр часто называют *Эйфелевой башней*.

Говоря о французской кухне, нельзя не упомянуть палитру французских сыров, которых насчитывается на сегодняшний день более 750. Секрет такого количества и разнообразия заключается в том, что в каждом регионе и почти в каждой деревне готовят свой собственный сыр. Хотя далеко не все французские сыры получили *знак качества* (Appellation d'Origine Contrôlée — АОС). Для получения данного статуса сыр должен соответствовать следующим критериям: область, где можно пасти скот; происхождение и тип корма; порода скота, который предоставляет молоко; время и продолжительность приготовления сыра; методы производства; форма и размер сыра; выдержка и хранение сыра. Сыр под названием *Рокфор* был первым, который получил такое наименование 26 июля 1925 года. Все виды сыров во Франции можно разделить на три основные группы: сыры из коровьего, козьего и овечьего молока. Сыры из коровьего молока распространены по всей территории Франции за исключением Бретани. Производство сыров из козьего молока сосредоточено в южной части Франции. Овец во Франции разводят у подножья гор: Южные Альпы,

баскские земли и Корсиканские горы. Самый знаменитый сыр из овечьего молока — *рокфор*. В зависимости от способа приготовления, все сыры можно поделить на 8 категорий. Плавленые сыры, голубые сыры, варёно-прессованные сыры, свежие прессованные сыры, сыры с промытой коркой, сыры с натуральной коркой, мягкие белые сыры и свежие сыры. Самые знаменитые сыры Франции — это *Камамбер* и *Бри*. Самый продаваемый сыр — это *Грюйер*, который широко используется в приготовлении всевозможных блюд. Сыры всегда должны правильно сочетаться с вином. Для белого вина подаются свежие и мягкие сыры. К красному вину подходят зрелые и выдержанные сыры, а к десертным винам идеально подходят голубые сыры. Голубые сыры — это общее название для группы сыров, имеющих зелено-голубоватый цвет сырной массы. Такой цвет ей придаёт грибница благородной плесени. Плесень придаёт этим сырам особый сильный запах. По легенде, голубые сыры обязаны своим появлением на свет любовному увлечению молодого пастуха.

Качество французского вина неотделимо от географии его производства, которая охватывает три четверти всех 96 департаментов страны. В паспорте вина должен быть указан его возраст. Только выдержанное вино приобретает *букет*, в котором гармонически сочетаются аромат, вкус, цвет, прозрачность и густота. Для каждого сорта вина есть предельный возраст, после которого оно начинает терять свои качества. Предварительно охлаждённые сухие белые вина полагаются к рыбе и *плодам моря*. Красные вина комнатной температуры, которые заранее открывают и оставляют на 2 часа, чтобы они отдали свой букет, хорошо сочетаются с мясом. Ещё сложнее найти оптимальное сочетание вин с разными сортами сыра.

Знакомство с французскими сырами — это ещё одно гастрономическое путешествие по Франции в «алфавитном порядке», как и путешествие по всем департаментам, имеющим каждый свой номер. Сыр *Абонданс* из коровьего молока — Верхняя Савойя, производство которого началось уже в 14 веке. Во время созревания сыр заворачивают в ткань, следы которой чётко отпечатываются на его корочке оранжево-коричневого цвета с голубыми казеиновыми пятнами и рисунком ткани. Вкус тонкий, мягкий, с ореховым привкусом и фруктовым оттенком. Сыр *Бетмаль* из коровьего молока — Арьеж. Согласно местной легенде, этот сыр стали изготавливать во время арабского завоевания Пиренейского полуострова. Головку сыра ежедневно очищают, и поэтому у него образуется красноватая корочка. Вес головки сыра около 4-5 килограмма. Вкус — кисло-сладкий. Хорошо сочета-

ется с красным вином. Сыр *Бурсен* из коровьего молока — Нормандия. Так назван по имени человека, который его придумал. Сыр *Бофор* (Савоя) — один из самых благородных и известных прессованных французских сыров из коровьего молока. Название этого сыра означает в переводе на русский язык *красивый* и *сильный*. Своё название он получил в 1865 году в честь деревни в Альпах. 4 апреля 1968 года *Бофор* получил сертификат АОС. Головка сыра имеет форму круга с вогнутой вовнутрь кромкой. Сыр *Бри* (Иль-де-Франс) — мягкий сыр из коровьего молока, получивший своё имя по названию французской провинции расположенной в центральном регионе. По форме — это *лепёшки* диаметром 30-60 сантиметров и толщиной в 3-5 сантиметров. Вкус этого сыра мягкий с лёгким запахом нашатыря. Плесневая корочка имеет аммиачный аромат, хотя и съедобна. *Бри* всегда считался сыром королей. Существует более десятка разновидностей этого сыра, однако только два вида имеют во Франции сертификацию АОС. Сыр *Вашрен де бож* (Савойские горы) — мягкий сыр из коровьего молока. Название этого сыра происходит от слова *vache* (корова).

Продолжая наше гастрономическое, культурологическое, филологическое и географическое путешествие вслед за французскими сырами из *коровьего* молока, мы находим следующие названия сыров: *Виньле, Вуа, Вьё Булонь, Вьё Панае, Вьё Саме, Кайбот, Камамбер, Канкуайот, Канталь, Конте, Куломье, Ля Ваш Ки РИ, Лайоль, Ланер, Ливаро, Марой, Меттон, Мимолет, Мон-де-Ка, Морбье, Мюнстер, Нёшатель, Пор-Салю, Реблошон, Ролло, Салер, Сен-Нектер, Сент-Ажюр, Тампле, Тамье, Толлон, Том-де-Бож, Том-де-Савуа, Фурм-де-Монбризон, Шаурс, Эпуас*. Сыры из козьего молока: *Банон, Валансе, Кабеку, Кёр-де-Шевр, Кёр-Сандре, Кротен-де-Шавиньоль, Мораше, Мотей-сюр-фёй, Отюн, Пелардон, Пикодон, Пульньи-Сен-Пьер, Риготт-де-Кондриё, Рокамадур, Сель-сюр-шер, Сент-Мор-де-Турен, Шабишу-дю-Пуату, Шароле, Шевротен*. И из *овечьего* молока: *Венако, Оссо-Ирати, Рокфор*. Внимательное рассмотрение показывает, что французские сыры предполагают большое многообразие форм, состояний, цветов, запахов и вкуса. Мягкий кусок сыра *Камамбер* послужил источником вдохновения для художника сюрреалиста Дали при создании его знаменитой картины *Постоянство памяти* (мягкие часы)<sup>6</sup>.

Незабываемые страницы оставлены нам Марселем Прустом и Артуром Рембо с противоположными взглядами на еду. Пруст, например, вглядывается в еду, вспоминает её, а у Рембо еда проходит в общем ряду импрессионистического описания увиденного. Существование и развитие французской кухни происходит в пространстве

нескольких составляющих. Во-первых, это геометрическое измерение, через которое мы выходим на архитектуру. Сыр под названием *Neufchâtel* существует в виде шести традиционных форм: *квадрат, брикет, бочонок, двойной бочонок, сердце, большое сердце*. Восприятие урбанистической среды через призму гастрономических изделий. Во-вторых, цветовое измерение. Например, так называемые *голубые* сыры и много других цветовых оттенков. В-третьих, измерение с точки зрения *запаха*. Например, *Le Vieux Boulogne* известен как самый сильно пахнущий сыр Франции. Далее, можно отметить *вкусовое* измерение. Географическое измерение, предполагает путешествие по всей Франции. И, наконец, особое наименование блюд и продуктов питания. В пространстве всех этих координат осуществляется то, что мы все узнаём под наименованием *французская кухня*.

В заключении хотелось бы ещё раз подчеркнуть, что Франции является уникальной страной в мире, где культура еды — это неотделимая часть общей культуры страны и её истории, и столь же органично она вплетена в современную и классическую литературу, живопись, архитектуру, кинематографию.

### **Сноски и примечания:**

- <sup>1</sup> *Гастрономический путеводитель. Французско-англо-русский словарь*. СПб., Издательский Дом Нева, 2003. — с. 320.
- <sup>2</sup> Tournier J. *Les mots anglais du français*. Editions Belin, 1998. — p. 621.
- <sup>3</sup> Пруст М. *По направлению к Свану*. СПб., Амфора, 1999. — с. 540.
- <sup>4</sup> Рембо А. *Стихотворения Озарения. Одно лето в аду*. СПб., Азбука, 1999. — с. 222.
- <sup>5</sup> Grand-Clément O. *Savoir-vivre avec les Français. Que faire? Que dire?* Hachette Livre, 1996. — p. 96.
- <sup>6</sup> Свингхарст Э. *Сальвадор Дали. Исследуя иррациональное*. Белфакс, 1998. — с. 128.

### **Литература:**

- Гастрономический путеводитель. Французско-англо-русский словарь*. СПб., Издательский Дом Нева, 2003.
- Grand-Clément O. *Savoir-vivre avec les Français. Que faire? Que dire?* Hachette Livre, 1996.
- Пруст М. *По направлению к Свану*. СПб., Амфора, 1999.
- Рембо А. *Стихотворения. Озарения. Одно лето в аду*. СПб., Азбука, 1999.
- Свингхарст Э. *Сальвадор Дали. Исследуя иррациональное*. Белфакс, 1998.
- Tournier J. *Les mots anglais du français*. Editions Belin, 1998.

Светлана Ковпик

## ЛИТЕРАТУРОВЕДЧЕСКИЕ ПОДХОДЫ К ИЗУЧЕНИЮ ГУСТАТИВА В ХУДОЖЕСТВЕННЫХ ПРОИЗВЕДЕНИЯХ

Summary

### Gustative Concept and Its Interpretation in Literary Studies

The article focuses on the essence of the 'gustative' notion and its interpretation in literary studies. So, it is noted that literary-gustative trend in the modern literary history and criticism determined the basic content of the concept 'gustative' and also formed a concept of the gustative images in literature. The gustative image is considered as a complete system of content-formal qualities and function which constitute a series of olfactory factors of both the individual products and cooked dishes as well as the processes of consumption by many contemporary literary critics. This understanding of gustative image contributes not only to studying it as an element of the text, but joins the linguistic means, tropes and stylistic figures in general philological analysis of literary work, its interpretation, which is based on particular approaches, methods, technologies, schemes of analysis.

\*

Исследованию значения кулинарного термина «густатив» посвящено достаточно много научных работ, в том числе и литературоведческих. В литературоведении в отношении изучения функционирования густативов в художественном произведении прослеживаются две важные тенденции — кулинарно-густативная (Ф. Олгоф, Л. Артюх) и густативно-литературоведческая (К. Гутовская, М. Петришина).

История возникновения, формирования и взаимодействия этих подходов естественна и актуальна: первый детерминирован реальностью существования прототипов персонажей произведений литературы, а второй — необходимостью изучения материальных условий и факторов жизнедеятельности как автора, так и героев его произведения, обусловленных социальными, семейными, национальными причинами. Об этом свидетельствуют и результаты, к которым пришли исследователи: без глубокого изучения способов питания персонажей, без познания психологических механизмов их отношения к еде невозможно дать четкую характеристику материально-бытовому уровню их мышления.

Глубоко осознанные и талантливо представленные писателем в художественном произведении модели блюд вызывают у читателей



чувство рефлексивного бытийного сосуществования персонажей произведения. Однако отметим, что если писатель использует незнакомые читателям продукты, то процессы и способы приготовления кушаний могут восприниматься и интерпретироваться им не всегда адекватно.

Ф. Ольгоф справедливо утверждал, что одно только упоминание о вкусовых качествах продуктов, входящих в состав блюд, способно активизировать сильные вкусовые рефлексии и вызвать особенное психическое состояние реципиента: *<...> блюда и художественные произведения имеют очень много общего, <...> если сосредотачиваться только на чувственно вкусовом наслаждении <...>.*<sup>1</sup>

Известно, что еще Плутарх (40-е годы I века н.э.) в работе *Застольные разговоры* не просто продемонстрировал знание быта древних эллинов, а сумел показать богатую вкусовую гамму всех тех блюд, которые они употребляли ежедневно, отвечая на важные кулинарные вопросы своего времени: *Почему мясо животных, принесенных в жертву, очень быстро становится мягким, если их повесить к смоковнице?, Почему осенью люди много едят?, Почему женщинам нельзя употреблять сердцевину латука?* и др.

В Средние века вопросы еды не затрагивались писателями: их волновала «пища духовная», а не реальная, интерес к которой ярко проявился в эпоху Возрождения. Но только в конце XVII в. активизировалось внимание художников слова к способам приёма пищи простым народом, поэтому сцены описания процессов приготовления и употребления блюд все чаще стали появляться в произведениях литературы.

А уже в XIX веке Жан-Антельм Брия-Саварен в работе *Физиология вкуса* (1825) утверждал: *Удовольствие от еды для каждого индивидуально, это чувство индивидуально для граждан отдельно взятой страны; удовольствие от еды самое длительное и приятное <...>.*

Однако более глубокое и детальное изучение понятия «густатив» вообще и особенностей его представления в художественном произведении началось в конце XX — начале XXI вв.

Современные филологи, социологи по-разному рассматривают вопросы вкусовых качеств еды, блюд, специфику лечебного, традиционного, повседневного питания определенного этноса и народов мира в целом.

Подчеркнем, что в термине «густатив» выделяется корневая лексема «густ», которая трактуется как *психофизиологическая единица вкуса, как субъективное чувство сладости, вызванное 1%-ным раствором са-*

харозы <...>.<sup>2</sup> А поэтому понятия «густавив» и «густавивный образ» могут рассматриваться с точек зрения формосодержания, функций, качественных характеристик и т.д. Так, И. Качуровский в монографии *Генерика и архитектоника* (2006) в отдельную группу выделил образы, которые он назвал «густавивными». Т. Новикова рассматривает густавивы «хлеб» и «соль» как символы русского народа. Социолог Н. Сапа предлагает чёткую дифференциацию типов отношения персонажей произведений литературы к еде вообще.

Т. Сирчук в статье *Творчество в еде и прозе, или Гийом Аполлинер Гурман* указывает, что <...> тема еды разрешает придать тексту реалистичный характер<sup>3</sup>. При этом исследовательница уверена, что детальные описания блюд в произведениях литературы указывают не только на осведомленность писателя об условиях быта, но и на особую черту автора — на уровень его гурманства. Самым известным мастером соединения кулинарного и литературного творчества, по мнению Т. Сирчук, был именно Аполлинер, который много экспериментировал с кулинарной лексикой.

К. Гутовская определила основные группы кулинарной лексики в произведениях литературы:

- глутонические топосы, то есть лексемы, обозначающие такие качества блюд, которые зависят от места их приготовления, а также от места и условия их приема;
- инструментативы — лексемы, обозначающие средства, с помощью которых осуществляется процесс приготовления блюд (различные сковородки, кастрюли, тарелки);
- лексемы, обозначающие субъектов приготовления еды;
- рецепты приготовления блюд.

Кроме этого, исследовательница предложила характеризовать густавивы на основании следующих параметров:

- 1) оценочная характеристика блюд, зависящая от процесса их сохранения, от позитивных качеств отдельных ингредиентов;
- 2) общая визуальная привлекательность текстуры блюда;
- 3) предназначение блюд — праздничные и будничные.

Интересно и наблюдение, сделанное К. Гутовской: в произведениях литературы славяне завтракают, обедают и ужинают почти всегда с аппетитом, отсутствие которого рассматривается как следствие чего-то очень плохого.

Как видим, К. Гутовская использует термин «густавивный образ» в широком смысле, обозначая им целостную систему таких содержательно-формальных качеств и функций, которые составляют ряд оль-

фатических факторов, как отдельных продуктов, так и приготовленных из них блюд, а также процессов их употребления. Такое понимание густативного образа способствует не только изучению его как элемента художественного текста, но и включению его, наряду с языковыми средствами, тропами, стилистическими фигурами и пр., в общий филологический анализ произведения литературы, его интерпретацию, базирующуюся на известных подходах, методах, технологиях, схемах анализа.

Таким образом, с точки зрения микропоэтики анализ или поэтапное рассмотрение любого полноценного густативного образа предусматривает следующее:

- 1) наблюдение за процессом изменения смысловой нагрузки лексико-семантических значений всех языковых единиц;
- 2) последовательное выявление языковых средств, характеризующих густативный образ, определение уровня его художественности;
- 3) анализ и характеристика приемов создания густативных образов в произведениях литературы.

Анализ густативного образа предусматривает ряд технологических действий:

- определить и охарактеризовать главные факторы содержания густативного образа (процесс приготовления блюда, процесс угощения им, реакция персонажей на вкусовые качества блюда и на манеру его подачи на стол);
- выявить и охарактеризовать форму густативного образа (традиционная, оригинальная, привлекательная);
- определить главные и второстепенные функции густативного образа.

Необходимо также учитывать, что и по содержанию, и по форме густативные образы имеют существенные различия. Всё это влияет на результаты их характеристик.

Не следует отвергать и то, что практически все вкусовые смыслы и системы, коды и символы, обычаи и традиции индивидуального и общенационального питания могут проявляться на всех уровнях сознания персонажей. А такое понятие, как «пищевой код» личности, социума, этноса, нации, народа или общества, — это система заложенных на генетическом уровне потребностей людей в питании именно такими продуктами и блюдами, которые и стали фундаментом развития их пищевых нужд.

Подчеркнем, что традиции национальных кулинарий лучше всего представлены в произведениях художественной литературы.

Необходимо также отметить, что густативные образы в художественном тексте создаются с помощью определенных лексических единиц, так называемой густативной лексики.

В ряде лингвистических работ (М. Билоус, М. Борисенко, И. Гайденко, О. Куценко, М. Мохосеева и др.), посвященных изучению густативной лексики, были определены основные смыслы и функции густативов в произведениях художественной литературы.

Так, лингвисты заметили, что вкусовые прилагательные имеют преимущественно бытийно-материальный смысл: *они занимают скромное место среди качественных имен прилагательных и воспринимаются как эмпирические*. А степень проявления вкуса в густативных именах прилагательных передается обычно традиционно (аффиксально, редупликативно).

По мнению М. Мохосеевой, для обозначения процессов проявления и фиксации степени выраженности и интенсивности вкусовых качеств в языке вообще и в художественном тексте в частности используются такие способы: употребление имен прилагательных со значением умеренного или унифицированного вкуса (*сладкий, соленый*); употребление имен прилагательных для передачи особенно насыщенного вкуса (*сочный, очень сладкий, очень соленый*); употребление имен прилагательных для обозначения чрезмерных вкусовых качеств (*невозможно горький, ужасно кислый*).<sup>4</sup> Густативные качественные имена прилагательные, несмотря на их малочисленность, способны выполнять и другие смысловые и экспрессивно-эмоциональные функции, особенно тогда, когда они употребляются в переносном значении.

Объективными контекстуальными носителями густативных качеств в художественных текстах выступают имена существительные, которые актуализируют значение густативных имен прилагательных. Как известно, чем шире диапазон сочетаний «густативное имя прилагательное + существительное» в художественном тексте, тем эмоциональнее, красочнее раскрывается пищевой код персонажа.

Например, в поэмах Гомера густативное имя прилагательное *вкусный* выступает «контекстуальным партнером» таких имен существительных, как: *нектар, мёд, молоко*. Это свидетельствует о том, что автор с особым удовольствием описывал жизнь небожителей, поэтому и блюда, которые они употребляли, характеризуются с помощью лексемы «вкусный». На этот факт указывает М. Петришина:

<...> *Анализируя конкретное вкусовое значение, густативные имена прилагательные в произведениях Гомера передают объективно-нейтральную информацию о вкусах различных напитков. Но при этом понятие вкус в сознании древних греков ассоциируется с другими сторонами быта, а поэтому использовалось преимущественно для вербализации эмоционального мира.*<sup>5</sup>

Для создания густативных образов может использоваться и глагольная лексика. Однако глаголы, обозначающие способ употребления блюд, указывают, прежде всего, на уровень культуры персонажа, его психологические и характерологические особенности (жадность, скромность и т.п.), чувство голода: *глотать, чавкать, жамкать, глотать* и др.

Проведенный нами анализ свидетельствует, что некоторые писатели в своих произведениях с этнографической точностью представляют языковые копии продуктов, блюд, процессов и способов их приготовления и употребления. Вербальное моделирование средств и способов питания персонажей, используемое авторами, придает густативным образам и описанию в целом динамичный характер.

Таким образом, уровень проявления уважения писателя и персонажей его произведений к еде, блюдам и процессам их приготовления, уровень гурманства зависит от умения автора использовать густативную лексику, от частотности ее употребления в текстах и мастерства создания с ее помощью густативных образов. Всё это путь к оценке умения писателя формировать в сознании реципиента культуру питания и развивать гурманство.

## **Сноски и примечания:**

- <sup>1</sup> Олгоф Ф. *Їжа і філософія: їжте, пийте і будьте щасливі*. К., Темпора, 2011.
- <sup>2</sup> Даль В. И. *Толковый словарь русского языка*. М., ЭКСМО-Пресс, 2002. — с. 237.
- <sup>3</sup> Сірочук Т. Творчість у їжі та прозі, або Гійом Аполлінер Гурман. *Актуальні проблеми слов'янської філології. Серія: Лінгвістика і літературознавство: міжвуз. зб. наук*. Вип. XXVI. Ч. 4. Бердянськ, БДПУ, 2012. — с. 147.
- <sup>4</sup> Мохосоева М. Реалізація інтенсивності смакової ознаки за допомогою словотвірних засобів (на матеріалі англійської, німецької та української мов). *Науковий вісник Чернівецького університету*. Вип. 645. 2013.
- <sup>5</sup> Петришин М. Семантика густативних прикметників в індивідуально-авторському вживанні (на матеріалі гомерівського епосу). *Studia Linguistica*. Випуск 5. 2011. — с. 48.

## Литература:

- Билоус М. *Прилагательные вкусообозначения в современном украинском языке: автореф. дис. на соиск. науч. степен. канд. филол. наук: 10.02.01 – украинский язык*. Ужгород, 1985.
- Борисенко М. Густативна лексика та її відображення у мовній картині світу. *Вісник Донецького національного університету* № 2. 2008.
- Вострякова Н. Сенсорна метафора з одоративним компонентом в іспаномовному тексті та його українськомовний переклад. *Мовні та концептуальні картини світу*. Вип. 33. 2011.
- Гайдеєнко І. *Назви на позначення смаку: етимологія, семантика, функціонування: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. филол. наук: спец. 10.02.01 – українська мова*. Запоріжжя, 2002.
- Даль В. И. *Толковый словарь русского языка*. М., ЭКСМО-Пресс, 2002.
- Качуровський І. *Генерика та архітектоніка: монографія У 2-х кн.* Кн. II. К., Видавничий дім «Києво-Могилянська академія», 2008.
- Коды повседневности в славянской культуре: еда и одежда*. СПб., Алетея, 2011.
- Кущенко А. *Семантическая структура прилагательных вкусообразования и их лексические сочетания в английском и русских языках: автореф. дисс. на соиск. науч. степен. канд. филол. наук: 10.02.04 – германские языки*. М., 1979.
- Матвеева Г. *Перцептивная категория вкуса и лингвистические средства её реализации: дис. канд. филол. наук: 10.02.19 – теория языка*. Челябинск, 2005.
- Мохосоєва М. Реалізація інтенсивності смакової ознаки за допомогою словотвірних засобів (на матеріалі англійської, німецької та української мов). *Науковий вісник Чернівецького університету*. Вип. 645. 2013.
- Олгоф Ф. *Їжа і філософія: їжте, пийте і будьте щасливі*. К., Темпора, 2011.
- Саппа Н. Застольє і еда в українській ментальності: отражение в украинской литературе первой половины XIX в. *Актуальні проблеми слов'янської філології. Серія: Лінгвістика і літературознавство: міжвуз. зб. наук. ст. [гол. ред. В. А. Зарва]*. Вип. XXVI. Ч. 4. Бердянськ, БДПУ, 2012.
- Тимейчук Н. *Прикметники смаку у творах Плавта, Горация та Петронія: автореф. дис. канд. филол. наук*. Львівський національний університет імені Івана Франка. Львів, 2007.
- Энциклопедия русской кухни*. Сост. М. С. Зимин. СПб., ООО «Диамант», «РЕСПЕКС», 2002.

Laura Uzule

## LOKĀLIE LAIKKRAKSTI – KOPIENU IDENTITĀTES VEIDOTĀJI UN „LOGS UZ PASAULI”

Summary

### Local Newspapers – Community Identity Makers and the ‘Window to the World’

Local newspapers have been significant in the everyday life of local communities in Latvia since the end of the World War II, when the Soviet mass media system provided for the compulsory existence of newspapers in every region and in every city of the republic status.

Local newspapers or community newspapers as a part in the formation of local identity have a significant uniting importance in the life of representatives of local communities. Mutual symbiosis between a specific area, its main inhabitants, and local media form a unifying feeling of communality, belonging, trust, and safety.

People working as journalists have a possibility to talk to and inform people every day, and also to influence the society concerning actual events, and therefore the level of understanding of the ethics of journalism and professional standards (neutrality, accountability, objectivity, truth) is an essential factor. The more decently and independently journalists do their work, the higher ‘symbolic capital’ they will inherit in the society and also in their own ‘field’ among the audience and representatives of their profession.

It may be concluded that the role of place, media and society in the formation of common local identity is very large. Both the population of local communities and journalists of local newspapers are mutually co-responsible for the creation, formation, and preservation of local identity. Currently, intensive actualization and development of local identities are observed as forms of protest against globalization, which possibly allows to predict the preservation of local features in the future as well.

\*

### Latvijas lokālo laikrakstu raksturojums

Latvijā lokālajiem laikrakstiem ir būtiska vērtība vietējo kopienu ikdienā kopš Otrā pasaules kara beigām, kad padomju masu mediju sistēma noteica obligātu laikrakstu esamību katrā rajonā un katrā republikas nozīmes pilsētā. Lai gan sākotnēji lokālo žurnālistu pienākums bija veidot varas ideoloģijai piederīgu simbolisko vidi, ievērojot padomju komunikācijas normatīvus, tomēr līdztekus tie veidoja arī kopējus lokālos simbolus, pašdefinējumus un pašvērtējumus:

*Vietējie laikraksti konstruēja t. s. identitātes stāstus, kas vienoja to lasītāju auditoriju un veidoja tās atšķirību no citām lokālajām kopienām un – vēl svarīgāk – no lielās padomju kopienas, norāda komunikācijas procesu pētniece Vita Zelče.<sup>1</sup> Padomju periodā rajonu un pilsētu laikrakstiem, līdz ar to arī žurnālista profesijai, bija augsts sociālais prestižs.*

Lai gan vēsturisko notikumu un politisko iekārtu dēļ žurnālistika Latvijā ir piedzīvojusi gan strukturālas, gan arī profesionālo pamatvērtību pārmaiņas, tomēr auditorijas uzticība lokālajiem laikrakstiem, to patērēšanas tradīcija (atšķirībā no nacionālajiem laikrakstiem) ir samazinājusies ļoti minimāli. Kā liecina tirgus, sociālo un mediju pētījumu aģentūras *TNS Latvia* 2010. gada rudens periodā veiktie preses auditorijas pētījumi, gan 2009., gan 2010. gadā visvairāk patērēto preses izdevumu grupu trijniekā nemainīgi ir reģionālā prese, attiecīgi 44% un 42%.<sup>2</sup> Arī 2011. gadā līdztekus nedēļas un mēneša izdevumiem reģionālie laikraksti ir visvairāk patērētās preses izdevumu grupā (it īpaši ārpus Rīgas reģiona). Katrā Latvijas reģionā vismaz viens reģionālais izdevums ierindojas lasītāko drukāto preses izdevumu sarindojuma pirmajā pieciniekā.<sup>3</sup>

Arī Lielbritānijā pirms pāris gadiem veiktā pētījuma laikā tika atklāts, ka *reģionālie laikraksti lasītāju vidū tiek uzskatīti par teju vai ‘vidusšķiras Bibli’*, kas lielā mērā spēj ietekmēt cilvēkus, secinājis laikrakstu analītiķis Rojs Grīnslēds (*Greenlade*).<sup>4</sup> Kopienų žurnālistikas ziņas ļoti labi raksturo salīdzinājums ar viesuļvētru – jo tuvāk pietuvojas, jo svarīgāka tā kļūst. Kopienų laikrakstos ziņas nav tikai bezpersoniski notikumi, ziņas ir par līdzās esošajiem cilvēkiem un to, kā notikumi maina viņu dzīves pēc tam. Kopienų žurnālistu darba uzdevums ir *piefiksēt cilvēka dzīvē notiekošās izmaiņas tādā veidā, lai mēs (lasītāji) saņemtu ne tikai precīzu un godīgu atstāstījumu par notikušo, bet arī izprastu, līdzpārdzīvotu un tādējādi attīstītos*<sup>5</sup>. Jo notikums norisinājies tuvāk kopienas telpai, jo kopienai tas ir būtiskāks.

Reģionālie laikraksti ir ne tikai reģionālās ikdienas atainotāji jeb informācijas sniedzēji, kas *spēj piefiksēt un godināt mazsvarīgus sīkumus kopienas ikdienā*, piederības sajūtas radītāji lokālajai videi un telpai, reģionos dzīvojošo cilvēku ‘draugs’ un ‘sirdsapziņa’, bet arī reģionālās identitātes veidotāji.<sup>6</sup> Reģionālo žurnālistu profesionālās pamatvērtības (tostarp atbildīgums) ietekmē radītā satura kvalitāti, kas savukārt spēj ietekmēt auditorijas vērtību un viedokļu izveidi, tādējādi iespējams mainot gan lasītāju individuālo, gan arī reģionālo identitāti kopumā. Savstarpējā socializācijas procesa laikā novērojama nepārtraukta mijiedarbība starp medijiem un sabiedrību.



## Mediji un simboliskais kapitāls

Sociologs Pjērs Burdjē (*Pierre Bourdieu*) savos darbos analizējis problēmas, kas saistītas ar sociālo stāvokli, atšķirībām, sociālo slāni un to, kā šie elementi veido kompleksu varas struktūru. P. Burdjē, raksturojot mākslas, politikas un akadēmisko vidi, izmantojis terminu ‘simboliskais kapitāls’, tādējādi norādot ilgstošā laika periodā, sekojot tradīcijām, uzkrātos goda un prestiža resursus.<sup>7</sup>

P. Burdjē min, ka jau kopš agras bērnības cilvēku attīstības virzību nosaka viņu ‘habitus’. To nosaka sociālā vide (ģimene, draugi, izglītības iespējas), kādā cilvēks dzīvo. Žurnālista profesijā strādājošiem cilvēkiem ikdienā tiek dota iespēja uzrunāt un informēt, tādējādi arī ietekmēt sabiedrību par dažāda veida aktualitātēm un notikumiem, līdz ar to ļoti nozīmīgs faktors ir žurnālistu ētikas un profesionālo standartu izpratnes līmenis. Jo godprātīgāk un neatkarīgāk žurnālisti veiks savu darbu, jo augstāku ‘simbolisko kapitālu’ tie iemantos sabiedrības un arī savā ‘laukā’, auditorijas un savas profesijas pārstāvju vidū. Tā kā ‘simboliskā kapitāla’ veidošanās ir ilglaicīgs process, sekojot tradīcijām, mūsdienu žurnālistikā strādājošo cilvēku uzkrātais ‘simboliskais kapitāls’ lielā mērā ir pārmanots, protams, uzkrājot aizvien jaunu atšķirīgumu, tādējādi formējot ‘simbolisko kapitālu’.<sup>8</sup>

Kopienas žurnālistu sniegtā informācija un profesionālie standarti, sagatavojot publikācijas, tiek atzīti un novērtēti no lasītāju puses, nemainot līdzšinējos paradumus un turpinot abonēt, patērēt kopienu (lokālos) laikrakstus. Savukārt žurnālisti, apzinoties auditorijas dāvāto *kredītu*, cenšas šo uzticēšanos attaisnot un saglabāt, nemainot savas līdzšinējās tradīcijas. ‘Darījuma laikā’ savstarpēji dāvātais ‘uzticības kredīts’ ir simbolisks mantojums, ar kuru abas puses var rēķināties. Lai nezaudētu (nemazinātu) auditorijas dāvāto ‘simbolisko kapitālu’, žurnālistiem nepārtraukti jāievēro ‘goda rīcības princips’ un jābūt ‘ārpus jebkurām aizdomām’, jo *grupa ir vienīgā, kas to var piešķirt, un tā visu laiku tiecas ņemt atpakaļ savu uzticību*<sup>9</sup>.

Žurnālistu un auditorijas savstarpējās attiecībās var simboliski dēvēt par savstarpēju vienošanos, kurā viena puse (auditorija) maksājot patērē saražoto precī, savukārt otri (mediji), saņemot samaksu, ražo precī. Franču sociologs P. Burdjē norādījis, ka *vienošanos ir daudz vieglāk noslēgt (tātad arī daudz biežāk) un daudz pilnīgāk var paļauties uz godprātību, kad indivīdi vai grupas, ko tās vieno, ir tuvāki pēc ģeoloģijas*<sup>10</sup>. Lokālajā žurnālistikā strādājošos žurnālistus un auditoriju saista savstarpējā tuvība (ģeogrāfiska un fiziska), līdz ar to arī uzticēšanās un paļaušanās uz godprātību – profesionalitāti, informācijas patiesumu, neitralitāti un objektivitāti.

## Lokālā identitāte – globālā un lokālā mijiedarbībā

Lai gan lokālās kopienas mēdz būt arī ģeogrāfiski nošķirtas cita no citas, tomēr mūsdienu tehnoloģiskās iespējas spēj nodrošināt vienotu informācijas telpu neatkarīgi no ģeogrāfiskā novietojuma. Lokālajiem laikrakstiem ir ļoti būtiska nozīme savu lasītāju ikdienā – *lokālā žurnālistika ir sociālās saistvielas daļa, kas vieno kopienas un diezgan plaši, kā arī pamatoti tiek uzskatīta par būtisku elementu lokālās identitātes konstruēšanā*<sup>11</sup>. Lokālo identitāti raksturo vienotības un saliedētības sajūta, kas attiecināma uz reģionu, kuru katrs tajā dzīvojošais izjūt kā savu personīgo dzīves telpu; kas rodas no līdzīgajiem aspektiem un vieno konkrētajā lokālajā vidē dzīvojošos cilvēkus, piemēram, *piezīmšanas vieta, valoda, dialekts, kultūra, reliģija*, kā arī kopīga vēsture.<sup>12</sup>

Definējot kopienu pēc piederības kādai konkrētai ģeogrāfiskai vietai, pētnieks Kenets Beitels (*Kenneth Beittel*) norāda, ka kopienas ir kā mazāki, savstarpēji cieši saistīti iedzīvotāju centri, kuros cilvēki izlolo savu patību (esību – angļu *selfness*), piedalās pamatvērtību un sociālo tikumu izveidē, izjūt lielu piederības sajūtu vietai un stipru pilsonisko identitāti.<sup>13</sup>

Mūsdienu globalizētajā pasaulē, kad vērojama kultūru vienādošanās, aizvien biežāk cilvēki cenšas saglabāt savu nacionālo identitāšu unikalitāti, tostarp *reģionālās tradīcijas, valodas, dialektus un kultūras*<sup>14</sup>. Individīdi veido savu patību jeb identitāti ar sociālās mijiedarbības palīdzību, kas sakņojas ikdienas pieredzē un sociālajās aktivitātēs, tādējādi apgūstot *nostāju, vērtības, uzvedību līdzīgās grupās un atklāj sociālās identitātes, kas ataino vēlamās biedru kvalitātes*, kā rezultātā sociālā mijiedarbība palīdz nedefinēt, kas es esmu/neesmu, kā mēs uzvedamies un kas mums ir svarīgi.<sup>15</sup>

Arī sociologs Entonijs Smits (*Anthony Smith*) savos darbos norāda, ka indivīdam piemīt vairākas dažādas identitātes un funkcionālās lomas, kas veido cilvēka patību – *teritorijas jeb dzīves telpas, sabiedriskās šķiras, reliģiskās piederības, etniskās izcelsmes, kā arī viņa dzimuma noteiktā kategorija*<sup>16</sup>. Līdzīgu viedokli paudis arī amerikāņu politikas zinātnes pētnieks Semjuels Hantingtons (*Samuel Huntington*), norādot, ka atsevišķo identitāšu nozīme var mainīties laika gaitā, kā arī atkarībā no situācijas, jo, mijiedarbojoties ar sev apkārt esošo vidi, cilvēks ir spiests attiecināt sevi pret citiem (savu patību), tādējādi savu izstrādāto individualitāti pretstatīt 'citiem'. S. Hantingtons akcentē, ka cilvēkiem ir nepieciešami 'citi', lai sevi identificētu.<sup>17</sup>

Ja vēsturiski cilvēku izpratne un zināšanas par citviet notiekošo pamatā sakņojās lokālajā vidē un noteiktajā sociālajā telpā, tad mūsdienās

*informācijas migrācija, mīti, valodas un cilvēki pat vizuālākajās teritorijās ienes kosmopolītiski globālās mijiedarbības rāmējumu*<sup>18</sup>. Globalizācijas ietekmē, kad, pateicoties modernajām tehnoloģijām, tiek nojaukts laika un telpas horizonts, lokālajā vidē dzīvojošie cilvēki apzinās, ka neeksistē vairs noteiktas robežas (kā tas bija agrāk) starp ‘mums’ un ‘citiem’, proti, ‘citi’ vairs nav tikai ‘tur ārā’, bet arī mūsos, līdz ar to novērojams pretējs efekts – *pastiprinās interese par ‘ierobežotās vietas’ (lokālās vietas) dzīvesstāstiem, un ar lokālo atmiņu un mantojuma palīdzību izdodas pietuvoties lokālajai identitātei un kopienai*<sup>19</sup>. Arī S. Hols (Hall) ir pārliecināts, ka *globalizācija rada pretestību globalizācijai un patiesībā nostiprina lokālo identitāti*, līdz ar to radot jaunas identifikācijas līdzšinējā globālā un lokālā lietojumā.<sup>20</sup> Tādējādi globalizācija pamatīgi izmaina mūsu izpratni par pasauli: *Tiek izprovocēta jauna orientācijas un dezorientācijas pieredze, jaunas sajūtas par vietas un piederības identitāti*.<sup>21</sup> Globāli lokālā saikne tiek asociēta ar jaunām līdz šim neidentificētām savstarpējām attiecībām starp telpu un vietu, nekustīgumu un mobilitāti, centru un perifēriju, reālu un virtuālu telpu, ‘iekšieni’ (mēs) un ‘ārieni’ (citi), robežām un teritoriju, līdz ar to notiek iejaukšanās gan kolektīvās, gan arī individuālās identitātes izpratnē un saskaņotībā ar kopienu.

Būtiski ir apzināties ciešās attiecības starp globālo un lokālo, proti, *globālais kā daļa no tā, kas veido lokālo, ār pasaule kā iekšpusē daļa*, līdz ar to vietas identitāte vienmēr ir nenofiksējama (mainīga), strīdīga un daudzpusīga.<sup>22</sup> Attīstoties modernajām tehnoloģijām, komunikācijas plūsma (piemēram, fakss, e-pasts) pasaulē ir kļuvusi acumirkļīga, tādēļ arī mainījusies cilvēku līdzšinējā izpratne un pieredze par laiku un telpu (*space*). Rituāls, lasot rīta laikrakstu, aizvieto ik rīta lūgšanu, tas apvieno visus tos, kas pieder nācijai ne tikai savā ikdienas ritmā, bet arī kopienas laikā un telpā, atzīst antropologs B. Andersons (*Anderson*).<sup>23</sup> 21. gs. tiek dēvēts par ‘laika-telpas saspiešanas’ jauno sprādzienu, kā rezultātā *tiek radīta dezorientācijas sajūta, lokālās kultūras fragmentēšanās un vietas (place) sajūtas izzušana*<sup>24</sup>. Pasaulē dominējošās kultūras pārņem lokālās vides kultūru, arī piederības izpratne kādai konkrētai vietai (mājai) izzūd, jo cilvēkos veidojas pārliecība, ka klātbūtnes (mājas) sajūta ir ikvienā vietā, kur vien cilvēks tobrīd atrodas, līdz ar to aizvien vairāk izzūd sevis identificēšana ar kādu konkrētu vietu. Lai gan izzūd piederības apziņa konkrētai vietai (*place*), tomēr cilvēki vēl aizvien izjūt piederību kopienai, kurā tie dzīvojuši, pat pēc vairāku gadu desmitu prombūšanas, jo *kopienas identitāte efektīgi nojauc objektīvo priekšstatu par vietu, un kopiena tiek atāinota kā viņpus vieta, ko dēvē par mājām*<sup>25</sup>. Ne velti, raksturojot ‘māju

sajūtu', cilvēki min tādas pamatvērtības kā privātums, drošība, ģimene, intimitāte, komforts un kontrole, tādējādi norādot, cik nozīmīga loma viņu dzīvē ir mājām.

## Nobeigums

Žurnālistiem kā mediju sistēmas dalībniekiem, apzinoties 'simbolisko varu' – spēju ietekmēt sabiedrības viedokli, veidot jaunas pārliecības un vērtības, konstruēt realitāti –, jāievēro profesionālie standarti (neitralitāte, atbildīgums, objektivitāte, patiesums), lai spētu saglabāt uzticību ne vien savam darbam (radītajiem produktiem), bet arī mediju sistēmai un arodam kopumā.

'Mediju lauka' būtiskākais kapitāls ir 'profesionālais kapitāls', kas ietver žurnālistu pieredzi profesijā, izvirzītos mērķus un kultūras vērtības, iemantotas audzināšanas un izglītošanās procesā. Laika gaitā uzkrātais 'simboliskais kapitāls' konvertējas ekonomiskā izdevīgumā, proti, auditorija novērtē lokālo žurnālistu darbu, nemainot līdzšinējos paradumus un turpinot abonēt, patērēt kopienu laikrakstus. Lai nezaudētu (nemazinātu) auditorijas dāvāto 'simbolisko kapitālu', žurnālistiem nepārtraukti jāievēro profesionālie pamatprincipi un jābūt 'ārpus jebkurām aizdomām', jo lasītāji ir vienīgie, kas šo 'uzticības kredītu' var medijiem piešķirt un arī atņemt. Lai mediju un sabiedrības ('atšķirīgu lauku' pārstāvju) savstarpējās attiecības (vienošanās) būtu veiksmīgākas un ilgstošākas, būtiska nozīme ir teritoriālajai vietai, kas sekmē savstarpējo uzticēšanos.

Piederība noteiktai ģeogrāfiskai vietai apvieno tās iedzīvotājus kopienās, līdz ar to cilvēkus savstarpēji saista ne vien ierobežotā vide, bet arī psiholoģiskās, ekonomiskās, sociālās un kultūras saites, ko lielā mērā spēj ietekmēt arī vietējie mediji. Savstarpējo 'lauku' mijiedarbē tiek veidota kopienas iedzīvotāju 'patība', kopienas pamatvērtības, sociālie tikumi un viendabīgums. Tā kā lokālo laikrakstu žurnālisti ar savu auditoriju veido tiešu, bieži vien nepastarpinātu komunikāciju, aicinot informēt par jaunumiem, aktuālo, palīdz risināt dažāda veida problēmas (personiskas, ekonomiskas, sociālas), kā arī ziņot par nekārtībām un pārkāpumiem, tiek veidota spēcīga sociālā solidaritāte un savstarpēja uzticēšanās, tādējādi radot lokālās drošības un stabilitātes sajūtu, kas ir svarīga identitātes sastāvdaļa. Lokālās kopienas locekļus vieno pozitīvā, 'labās sajūtas' kopienas iztēlošanās, kas mudina tai piederēt, neraugoties uz to, ka par piederēšanu kādai kopienai nākas 'maksāt' ar savu autonomiju un 'tiesībām būt pašam'.

Piederība noteiktai vietai, lokālai kopienai, kā arī daudzi citi (ekonomiski, kultūras, audzināšanas un izglītības) aspekti ietekmē cilvēka iden-

titātes veidošanos un nepārtrauktu mainību. Lokālās identitātes pamatā ir piederības sajūta kādai ģeogrāfiskai vietai, kas radusies kopīgas pieredzes, mantojuma, interešu vai gaidu rezultātā. Identitāte ir kā tilts pār plaisu starp 'iekšpasauli' un 'ārpasauli' – starp personīgo un sabiedrisko pasauli. Vairāki pētnieki norāda, ka, pretojoties pasaulē notiekošajiem (uzspiestajiem) globalizācijas procesiem, straujajam dzīves tempam, nacionālās un lokālās identitātes kļūst aizvien spēcīgākas, tomēr vienlaikus tiek apšaubīta vietas nozīme lokālo kopienu identitātes konstruēšanā, jo, pateicoties tehnoloģiju attīstībai, identitātes veidošanās nav atkarīga tikai no aktivitātēm, kas norisinās lokālajā vietā.

Var secināt, ka gan vietas, gan mediju, gan sabiedrības loma kopējās lokālās identitātes izveidē ir ļoti liela. Nav iespējams izdalīt kādus svarīgākus faktorus, kas pilda būtiskākas funkcijas, jo visi šie faktori ir nepārtrauktā mijiedarbībā cits ar citu, tādējādi ietekmējot citus un paši ietekmējoties, transformējot citus un paši transformējoties. Gan lokālo kopienu iedzīvotāji, gan lokālo laikrakstu žurnālisti ir savstarpēji līdzatbildīgi, lokālās identitātes izveidē, formēšanā un saglabāšanā. Šobrīd kā protests globalizācijai vērojama pastiprināta lokālo identitāšu aktualizācija un attīstība, kas ļauj prognozēt lokālo iezīmju unikalitātes saglabāšanu arī nākotnē.

## Atsauces un piezīmes:

- <sup>1</sup> Zelče V. Lokālā prese – kopienas informācijas vides veidotāja. *Briksē I. Informācijas vide Latvijā: 21. gadsimta sākums*. Rīga, Zinātne, 2006. – 150. lpp.
- <sup>2</sup> <http://www.tns.lv/?lang=lv&fullarticle=true&category=showuid&id=3293&mark=2010.lgadalvisvairak\patēretā\preseslizdevumu\grupa> (10.12.2012.)
- <sup>3</sup> <http://www.tns.lv/?lang=lv&fullarticle=true&category=showuid&id=3686&mark=re%ECion%E2l> (01.10.2012.)
- <sup>4</sup> Fleming C. *An introduction to journalism*. London, Sage Publications, 2006. – p. 10.
- <sup>5</sup> Lauterer J. *Community journalism: relentlessly local*. Chapel Hill, University of North Carolina Press, 2006. – pp. 99–101.
- <sup>6</sup> Frost Ch. Ethics for local journalism. *Franklin B. (ed.). Local journalism and local media*. London, New York, Routledge, 2006. – p. 272.
- <sup>7</sup> Sk. Burdjē P. *Praktiskā jēga*. Rīga, Omnia mea, 2004. – 381. lpp.
- <sup>8</sup> Vēsturisko un politisko notikumu ietekmē, Padomju Savienībai beidzot eksistēt, krasi mainījās arī žurnālistisko principu, uzdevumu, profesionālo pamatstandartu un misijas apziņas izpratne, līdz ar to pakāpeniski mainot līdzšinējās 'lauka robežas' gan sabiedrības, gan arī masu medijos strādājošo cilvēku apziņā.

- <sup>9</sup> Sk. Burdjē P. *Praktiskā jēga*. Rīga, Omnia mea, 2004. –162.–163. lpp.
- <sup>10</sup> Turpat, 161. lpp.
- <sup>11</sup> McNair B. News from a small country. *Franklin B. (ed.) Local journalism and local media*. London, New York, Routledge, 2006. – p. 37.
- <sup>12</sup> Brikše I., Zelče V. Reconfiguration of Place and Space: A Case Study Related to Coverage of Regional Reforms in Latvia. *Ozoliņa Ž. (ed.) Expanding Borders: Communities and Identities*. Proceedings of International Conference, Riga, November 9–12, 2005. Rīga, LU Akadēmiskais apgāds, 2005. – p. 82.
- <sup>13</sup> Lauterer J. *Community journalism: relentlessly local*. Chapel Hill, University of North Carolina Press, 2006. – p. 84.
- <sup>14</sup> Morley D., Robins K. *Spaces of Identity. Global Media, Electronic Landscapes and Cultural Boundaries*. London, New York, Routledge, 1995. – p. 20.
- <sup>15</sup> Morley D., Robins K. *Spaces of Identity. Global Media, Electronic Landscapes and Cultural Boundaries*. London, New York, Routledge, 1995. – p. 20.
- <sup>16</sup> Smits E. *Nacionālā identitāte*. Rīga, AGB, 1997. –12.–16. lpp.
- <sup>17</sup> ХАНТИНГТОН С. *Кто мы?* Москва, Транзиткнига, 2004. – с. 50–52, 57.
- <sup>18</sup> Morley D. Belongings: Place, space and identity in a mediated world. / *European Journal of Cultural Studies* 4 (4), 2001. – pp. 425–448.
- <sup>19</sup> Morley D., Robins K. *Spaces of Identity. Global Media, Electronic Landscapes and Cultural Boundaries*. London, New York, Routledge, 1995. – pp. 115–116.
- <sup>20</sup> Sk. Hall S. The questions of cultural identity. *Hall S., David H., Don H., Kenneth T. Modernity. An Introduction to Modern Societies*. Oxford, Blackwell Publishing, 1996. – pp. 618–624.
- <sup>21</sup> Morley D., Robins K. *Spaces of Identity. Global Media, Electronic Landscapes and Cultural Boundaries*. London, New York, Routledge, 1995. – p. 121.
- <sup>22</sup> Massey D. *Space, place and gender*. Minneapolis, University of Minnesota Press, 1994. – p. 5.
- <sup>23</sup> Andersons B. *Imagined Communities. Reflections on the Origin and Spread of Nationalism*. London, New York, Verso, 1991. – pp. 34–36.
- <sup>24</sup> Massey D. *Space, place and gender*. Minneapolis, University of Minnesota Press, 1994. – p. 162.
- <sup>25</sup> Morley D. Home Territories. *Media, Mobility and Identity*. London, New York, Routledge, 2000. – p. 54.

## Literatūra un avoti:

- Andersons B. *Imagined Communities. Reflections on the Origin and Spread of Nationalism*. London, New York, Verso, 1991.
- Brikše I., Zelče V. Reconfiguration of Place and Space: A Case Study Related to Coverage of Regional Reforms in Latvia. *Ozoliņa Ž. (ed.) Expanding Borders: Communities and Identities*. Proceedings of International Conference, Riga, November 9–12, 2005. Rīga, LU Akadēmiskais apgāds, 2005.
- Burdjē P. *Praktiskā jēga*. Rīga, Omnia mea, 2004.

- Fleming C. *An introduction to journalism*. London, Sage Publications, 2006.
- Frost Ch. Ethics for local journalism. *Franklin B. (ed.) Local journalism and local media*. London, New York, Routledge, 2006.
- Hall S. The questions of cultural identity. *Hall S., David H., Don H., Kenneth T. Modernity. An Introduction to Modern Societies*. Oxford, Blackwell Publishing, 1996.
- Lauterer J. *Community journalism: relentlessly local*. Chapel Hill, University of North Carolina Press, 2006.
- Massey D. *Space, place and gender*. Minneapolis, University of Minnesota Press, 1994.
- McNair B. News from a small country. *Franklin B. (ed.) Local journalism and local media*. London, New York, Routledge, 2006.
- Morley D. Belongings: Place, space and identity in a mediated world. / *European Journal of Cultural Studies* 4 (4), 2001.
- Morley D. Home Territories. *Media, Mobility and Identity*. London, New York, Routledge, 2000.
- Morley D., Robins K. Spaces of Identity. *Global Media, Electronic Landscapes and Cultural Boundaries*. London, New York, Routledge, 1995.
- Smits E. *Nacionālā identitāte*. Rīga, AGB, 1997.
- Zelče V. Lokālā prese – kopienas informācijas vides veidotāja. *Brikše I. Informācijas vide Latvijā: 21. gadsimta sākums*. Rīga, Zinātne, 2006.
- Хантингтон С. *Кто мы?* Москва, Транзиткнига, 2004.
- <http://www.tns.lv/?lang=lv&fullarticle=true&category=showuid&id=3293&mark=2010.lgādālvīsvairāk|patērētā|preseslīdzdevumu|grupa> (10.01.2012.)
- <http://www.tns.lv/?lang=lv&fullarticle=true&category=showuid&id=3686&mark=re%ECion%E2> (10.01.2012.)

## AUTORI / CONTRIBUTORS

---

### **Oļegs Beļajevs**

Dr. philol., Liepājas Universitātes Humanitāro un mākslas zinātņu fakultātes docents

Dr. philol., docent of Liepājas University Department of Humanities and Art (Latvia)

e-pasts / e-mail: olegs.belajevs@liepu.lv

### **Natālija Beļakova**

Vēstures zinātņu kandidāte, Sanktpēterburgas Informatīvo tehnoloģiju, mehānikas un optikas Nacionālās universitātes Vēstures katedras docente (Krievija)

Candidate of Historical Sciences, docent of St. Petersburg University of Information Technologies, Mechanics, and Optics department of History (Russia)

### **Ludmila Borisa**

Jurija Fedjkoviča Černovcu Nacionālās universitātes docente (Ukraina)

Docent of Yuriy Fedkovych Chernivtsi National University (Ukraine)

e-pasts / e-mail: n.rusnak23@rambler.ru

### **Inna Dvorecka**

Dr. philol., Daugavpils Universitātes Humanitārās fakultātes Rūsinistikas un slāvistikas katedras docente

Dr. philol., docent of Daugavpils University Faculty of the Humanities Department of Russian and Slavic Studies (Latvia)

e-pasts / e-mail: inna.dvorecka@du.lv

### **Inta Genese-Plaude**

Mg. philol., Liepājas Universitātes Humanitāro un mākslas zinātņu fakultātes lektore

Mg. philol., lecturer of Liepājas University Faculty of the Humanities and Arts (Latvia)

e-pasts / e-mail: genese-plaude@inbox.lv

### **Tatjana Hramova**

Dr. philol., Rīgas Tehniskās universitātes Lietišķās valodniecības institūta docente

Dr. philol., docent of Riga Technical University Institute of Applied Linguistics (Latvia)

e-pasts / e-mail: Tatjana.Hramova@rtu.lv



### **Jeļena Ivancova**

Mg. philol., Dr. zinātniskā grāda pretendente, laikraksta „Latgales Laiks” žurnāliste

Mg. philol., PhD student, correspondent in newspaper “Latgales Laiks” (Latvia)

e-pasts / e-mail: lenlen@inbox.lv

### **Angelika Juško-Štekele**

Dr. philol., Rēzeknes Augstskolas Reģionālistikas zinātniskā institūta asociētā profesore, vadošā pētniece

Dr. philol., associate professor, leading researcher of Rēzekne Higher Education Institution Research Institute of Regional Studies (Latvia)

e-pasts / e-mail: Angelika.Jusko-Stekele@ru.lv

### **Ieva Kalniņa**

Dr. philol., Latvijas Universitātes Humanitāro zinātņu fakultātes profesore

Dr. philol., professor of University of Latvia Faculty of the Humanities (Latvia)

e-pasts / e-mail: ieva.kalniņa@lu.lv

### **Ilze Kangro**

Dr. philol., Latvijas Universitātes Pedagoģijas, psiholoģijas un mākslu fakultātes Skolotāju izglītības nodaļas profesore

Dr. philol., professor of University of Latvia Faculty of Education, Psychology and Arts Teacher Training Department (Latvia)

e-pasts / e-mail: ilze.kangro@lu.lv

### **Juris Andrejs Kastiņš**

Dr. habil. philol., Liepājas Universitātes Humanitāro un mākslas zinātņu fakultātes profesors

Dr. habil. philol., professor of Liepājas University Faculty of the Humanities and Art (Latvia)

e-pasts / e-mail: juriska@latnet.lv

### **Svetlana Kovpika**

Dr. philol., Krivoirogas Nacionālās universitātes Krievu filoloģijas un ārzemju literatūras katedras vadītāja, profesore (Ukraina)

Dr. philol., professor, head of Kryvyi Rih National University Department of Russian Philology and Foreign Literature (Ukraine)

e-pasts / e-mail: kovpiks@ukr.net

### **Ingrīda Kupšāne**

Dr. philol., Daugavpils Universitātes Humanitārās fakultātes Latviešu literatūras un kultūras katedras docente

Dr. philol., docent of Daugavpils University Faculty of the Humanities Department of Latvian Literature and Culture (Latvia)

e-pasts / e-mail: ingrida.kupsane@du.lv

### **Karīne Laganovska**

Dr. philol., Rēzeknes Augstskolas Izglītības un dizaina fakultātes asociētā profesore, Rēzeknes Augstskolas Reģionālistikas zinātniskā institūta vadošā pētniece

Dr. philol., associate professor of Rēzekne Higher Education Institution Faculty of Education and Design, leading researcher of Rēzekne Higher Education Institution Research Institute of Regional Studies (Latvia)

e-pasts / e-mail: Karine.Laganovska@ru.lv

### **Iļona Ļaha**

Dr. philol., Daugavpils Universitātes Komparatīvistikas institūta pētniece

Dr. philol., researcher of Daugavpils University Institute of Comparative Studies (Latvia)

e-pasts / e-mail: ilona.laha@du.lv

### **Imants Ļaviņš**

Dr. hist., Mg. philol., Latvijas Universitātes Humanitāro zinātņu fakultātes Āzijas studiju nodaļas docētājs

Dr. hist., Mg. philol., lecturer of University of Latvia Faculty of the Humanities Department of Asian Studies (Latvia)

e-pasts / e-mail: imants.lavins@gmail.com

### **Jūlija Minutina-Lobanova**

Dr. philol., filoloģijas zinātņu kandidāte, Izglītības centra „Učastije” skolotāja (Krievija)

Dr. philol., Candidate of Philological Sciences, teacher of Education centre “Učastije” (Russia)

e-pasts / e-mail: Julia.min@list.ru

### **Iļona Motejunaite**

Dr. habil. philol., Pleskavas Valsts universitātes Filoloģijas fakultātes Literatūras katedras profesore (Krievija)

Dr. habil. philol., professor of Pskov State University Faculty of Philology Department of Literature (Russia)

e-pasts / e-mail: ilona\_motya@mail.ru

**Iveta Narodovska**

Dr. philol., Latvijas Universitātes Humanitāro zinātņu fakultātes lektore  
Dr. philol., lecturer of University of Latvia Faculty of the Humanities  
(Latvia)  
e-pasts / e-mail: inaro@lanet.lv

**Arkādijs Neminušcijs**

Dr. philol., Daugavpils Universitātes Humanitārās fakultātes Slāvis-  
tikas un rusistikas katedras asociētais profesors  
Dr. philol., associate professor of Daugavpils University Faculty of  
the Humanities Department of Russian and Slavic Studies (Latvia)  
e-pasts / e-mail: arkadij05@inbox.lv

**Nataļja Nikitina**

Mg. philol., Daugavpils Universitātes Humanitārās fakultātes dokto-  
rante  
Mg. philol., doctoral student of Daugavpils University Faculty of the  
Humanities (Latvia)  
e-pasts / e-mail: nina121169@inbox.lv

**Oļesja Nikitina**

Mg. philol., Daugavpils Universitātes Humanitārās fakultātes dok-  
torante, Daugavpils novada domes jaunatnes lietu speciāliste  
Mg. philol., doctoral student of Daugavpils University Faculty of the  
Humanities, Expert of Youth Affairs in Daugavpils district Council  
(Latvia)  
e-pasts / e-mail: music22@inbox.lv

**Sandra Okuņeva**

Mg. philol., Liepājas Universitātes Humanitāro un mākslas zinātņu  
fakultātes lektore  
Mg. philol., lecturer of Liepājas University Faculty of the Humanities  
and Art (Latvia)  
e-pasts / e-mail: sandra.okuneva@liepu.lv

**Svetlana Pogodina**

Mg. philol., Latvijas Universitātes Humanitāro zinātņu fakultātes  
Rusistikas un slāvistikas nodaļas docētāja  
Mg. philol., lecturer of University of Latvia Faculty of the Humanities  
Department of Russian and Slavic Studies (Latvia)  
e-pasts / e-mail: spogodina@inbox.lv

**Sergejs Poļanskis**

Mg. philol., Daugavpils Universitātes Svešvalodu centra lektors  
Mg. philol., lecturer of Daugavpils University Centre of Foreign Languages (Latvia)  
e-pasts / e-mail: sergejs.polanskis@du.lv

**Solvita Pošeiko**

Mg. philol., Rēzeknes Augstskolas Reģionālistikas zinātniskā institūta zinātniskā asistente  
Mg. philol., scientific assistant of Rēzekne Higher Education Institution Research Institute of Regional Studies (Latvia)  
e-pasts / e-mail: solvita.poseiko@gmail.com

**Rasa Račiūnaite-Paužuoliene**

Dr. philol., Vītauta Dižā universitātes asociētā profesore (Lietuva)  
e-pasts / e-mail: r.raciunaite@hmf.vdu.lt  
Dr. philol., associate professor of Vytautas Magnus University (Lithuania)

**Rudīte Rinkeviča**

Dr. philol., Daugavpils Universitātes Humanitārās fakultātes Latviešu literatūras un kultūras katedras docente  
Dr. philol., docent of Daugavpils University Faculty of the Humanities Department of Latvian Literature and Culture (Latvia)  
e-pasts / e-mail: rudite.rinkevica@du.lv

**Valentīna Sokolova**

Dr. philol., Latvijas Universitātes Pedagoģijas, psiholoģijas un mākslas fakultātes docente  
Dr. philol., docent of University of Latvia Faculty of Education, Psychology and Art (Latvia)  
e-pasts / e-mail: valentina\_sokolova@inbox.lv

**Olga Spačile**

Dr. philol., Kubaņas Valsts universitātes Filoloģijas fakultātes Angļu filoloģijas katedras docente (Krievija)  
Dr. philol., docent of Kuban State University Faculty of Philology Department of English Philology (Russia)  
e-pasts / e-mail: spachil.olga0@gmail.com

**Astra Spalvēna**

Mg. art., Rīgas Starptautiskās ekonomikas un biznesa administrācijas  
augstskolas docētāja, Latvijas Kultūras akadēmijas doktorante  
Mg. art., lecturer of Riga International School of Economics and  
Business Administration, doctoral student of Latvian Academy of  
Culture (Latvia)  
e-pasts / e-mail: astra.spalvena@gmail.com

**Faina Timošenko**

Mg. philol., Daugavpils Universitātes Humanitārās fakultātes doktorante  
Mg. philol., doctoral student of Daugavpils University Faculty of the  
Humanities (Latvia)  
e-pasts / e-mail: fainatimoshenko@inbox.lv

**Natalja Urvanceva**

Filoloģijas zinātņu kandidāte, Petrozavodskas Valsts universitātes  
Filoloģijas fakultātes Krievu literatūras un žurnālistikas katedras  
docente (Karēlijas Republika, Krievija)  
Candidate of Philological Sciences, docent of Petrozavodsk State  
University Faculty of Philology Department of Russian Literature  
and Journalistics (Republic of Karelia, Russia)  
e-pasts / e-mail: naturv@mail.ru

**Laura Uzule**

Mg. sc. soc., Latvijas Universitātes Sociālo zinātņu fakultātes Sociālo  
un politisko pētījumu centra pētniece  
Mg. sc. soc., researcher of University of Latvia Faculty of Social Sciences  
Advanced Social and Political Research Institute (Latvia)  
e-pasts / e-mail: laurauzule@inbox.lv

**Sandra Vavržiņaka**

Dr. philol., Adama Mickeviča universitātes Valodniecības institūts  
(Polija)  
Dr. philol., Institute of Linguistics University of Adam Mickiewicz,  
(Poland)  
e-pasts / e-mail: maua@amu.edu.pl

**Natalja Veršinina**

Dr. philol., profesore, Pleskavas Valsts universitātes Filoloģijas fakul-  
tātes Literatūras katedras vadītāja (Krievija)  
Dr. philol., professor, head of Pskov State University Faculty of Philo-  
logy Department of Literature (Russia)  
e-pasts / e-mail: nati\_85@inbox.ru

**Gaļina Virina**

Filoloģijas zinātņu kandidāte, Krievijas Zinātņu akadēmijas Sanktpēterburgas akadēmiskās universitātes Nanotehnoloģiju zinātniski izglītojošā centra docētāja (Krievija)

Candidate of Philological Sciences, lecturer of Russia Academy of Science St. Petersburg Academic University Nanotechnologies research educational centre (Russia)

e-pasts / e-mail: [virinagalina@rambler.ru](mailto:virinagalina@rambler.ru)





Izdevējdarbības reģistr. apliecība Nr. 2-0197.  
Parakstīts iespiešanai 23.12.2014. Pasūtījuma Nr. 57.  
Iespiests DU Akadēmiskajā apgādā “Saule” —  
Saules iela 1/3, Daugavpils, LV-5400, Latvija.